



## Alba Vitae, la solidarietà diventa nazionale

**Bianco IGT Olmèra 2019 di De Stefani, un vino che nobilita la causa**



Da sn, Gianpaolo Breda, Manuela Cornelli, Marco Aldegheri, Alessandro De Stefani e Marco Lovato (Foto)

Quando la solidarietà chiama, le Associazioni rispondono. Ha un respiro nazionale – sono ben otto le associazioni regionali che hanno aderito – **Alba Vitae**, l’iniziativa di AIS Veneto finalizzata a **raccogliere fondi per progetti sociali**.

«È il progetto solidale più datato e anche quello a cui siamo più affezionati. – spiega **Marco Aldegheri**, presidente di AIS Veneto – L’obiettivo è reperire prodotti di nicchia per metterli in commercio con finalità benefiche».

### **Alba Vitae, l’iniziativa Sociale di AIS Veneto**

Alba Vitae rappresenta l’inizio di un nuovo giorno, la rinascita sia per la pianta che per l’uomo, metafora di un impegno quotidiano e di una volontà a progredire.

Grazie al progetto, AIS Veneto e AIS Sicilia supporteranno la **Cooperativa Sociale Rò La Formichina** (Catania), impegnata nel reinserimento lavorativo e sociale di ragazzi emarginati.

«Quella di quest’anno – spiega **Manuela Cornelli**, Consigliere nazionale e responsabile di AIS Progetto per il Sociale – è un’edizione nazionale che riuscirà ad offrire una più ampia possibilità di scelta al consumatore, diventando un ottimo

esempio di strategia win-win».

## L'azienda De Stefani premiata per il suo Olmèra 2019

Leader nella formazione e nel creare la giusta sensibilità, [AIS Veneto](#) si fa portavoce di un'iniziativa itinerante (quest'anno è toccato alla delegazione di Venezia scegliere il vino), premiando l'azienda **De Stefani** di Fossalta di Piave (VE) e il suo bianco **IGT Olmèra 2019**, un vino "che nobilita la causa".

**Alessandro De Stefani**, quarta generazione di una famiglia di vignaioli originari di Refrontolo (frazione collinare del trevigiano), poi stabiliti a Fossalta di Piave (Ve), "*ama lavorare tanto in vigna, poco in cantina*".

L'Olmèra nasce da un vigneto piantato nel 1984, la cui composizione è 63% friulano e 37% sauvignon. Vendemmia tardiva, attenta defogliazione, selezione manuale delle uve, utilizzo di ghiaccio secco per inibire la fermentazione; poi il Tocai va direttamente in barrique. Il risultato è un vino bianco importante, corposo e fresco, di grandissima potenzialità, benchè "*credo che la maturità arrivi tra 5-6 anni*". La nota vegetale, attenuata dal corredo aromatico (timo ed erbe aromatiche), riequilibra il leggero sentore di vaniglia.



L'Olmèra 2019 dell'azienda De Stefani (Foto © Ufficio stampa).

## Verticale di Olmèra: annate 2011, 2013, 2016 e 2019

Abbiamo degustato l'annata 2019 insieme alle produzioni degli anni precedenti. L'**Olmèra 2016**, di colore giallo dorato intenso, all'olfatto rivela la parte di boltrite (muffa nobile) e note di frutta tropicale mentre al palato è morbido e avvolgente.

**Olmèra 2013** (di colore oro con riflessi e tratti ancora giovani) ha una freschezza disarmante. Ricordi di mentuccia, pastisse e sensazioni lievemente agrumate caratterizzano questo vino tendente alla longevità. Infine, **Olmèra 2011** presenta un colore vivido, quasi imbarazzante (70% verde) che parla di gioventù, come il naso che offre note floreali bianche (gelsomino) e poi di spezie (zafferano). Esplosione di corredo aromatico, in bocca rivela avvolgenza calorica e glicerica.

## Altri vini selezionati per Alba Vitae 2021

Gli altri vini selezionati per l'edizione 2021 di **Alba Vitae** sono:

- Prima Terra 2015 – Montepulciano d'Abruzzo Doc di Valle Martello (Abruzzo)
- Volvito 2016 – Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Doc di Caparra & Siciliani (Calabria)
- Niccolò V 2016, – Colli di Luni Rosso – Cantine Lunae (Liguria)
- Morellone 2017 – Rosso Piceno Superiore Doc dell'azienda Le Caniette (Marche)
- Macchiarossa 2016 – Tintilia del Molise Dop di Claudio Cipressi Vignaiolo (Molise)
- Senes 2017 – Cannonau di Sardegna Riserva Doc (Sardegna) di Argiolas
- [Etna Rosso 2016 Doc di Primaterra](#) (Sicilia), Olmèra 2019.

### Data di creazione

04/11/2021

### Autore

cinzia-dalbrolo