

COMUNICATO STAMPA

UN BRINDISI EQUO E SOLIDALE PER LE PROSSIME FESTIVITA'

Arrivano in Italia tre vini biologici argentini certificati Fairtrade: un rosso, un bianco e un brut argentini che rispettano la dignità dei piccoli produttori

In alto i calici... con il commercio equo e solidale!

Per le prossime feste di Natale e Capodanno è infatti possibile brindare con vini argentini biologici certificati Fairtrade, che rispettano la dignità e i diritti dei piccoli produttori del Sud del mondo.

Si tratta di un vino bianco e uno rosso - entrambi da tavola - e un brut, tutti "La Calecita", prodotti dalla cooperativa **La Riojana**, che raggruppa 500 soci nella valle del Famatina, una zona vinicola argentina di grande importanza. Fortemente radicata nel territorio, la cooperativa rappresenta l'80 per cento dei piccoli e medi produttori della provincia e coinvolge, considerando anche l'indotto, circa duemila famiglie. A questi piccoli produttori l'adesione al circuito Fairtrade assicura prezzi equi garantiti, specialmente nei periodi sfavorevoli di mercato, prefinanziamenti agevolati e contratti d'acquisto di lunga durata. Oltre alla certificazione Fairtrade, La Riojana ha ottenuto anche la certificazione di qualità Iso 9000/2000 e quella per la produzione biologica. Secondo lo spirito cooperativistico che la anima, incentiva lo sviluppo rurale e sostenibile, un'equa distribuzione dei benefici, un aumento della qualità professionale e di vita dei suoi membri, il rispetto dei valori associativi.

Il vino bianco biologico che la cooperativa propone è uno dei vini più caratteristici dell'Argentina, il **Torrontes**. Dal colore cristallino, vivace, intenso e complesso all'olfatto, fine nei sentori, fragrante, floreale fruttato, con note di erbe aromatiche agrumate e un buon finale minerale. Dal gusto equilibrato e di buona persistenza, presenta giuste componenti morbide e dure ed è perfetto per accompagnare antipasti, pesce, primi e piatti delicati.

Il secondo vino è invece un **Malbec**, dal colore quasi rosso ciliegia, molto accattivante, consistente e ricco di estratto. E' molto intenso all'olfatto, con belle note vinose, di frutta rossa, fiori e spezie ancora piccanti, di vegetalità e finale di tostatura, fine. Al gusto è di spessore ed equilibrato, con sfumature gradevoli, anche in questo caso di frutta, fiori, erbe aromatiche, spezie e tostatura. Si può abbinare con carni rosse speziate al sangue, come la tagliata e la fiorentina.

Per il brindisi, ecco infine lo **Spumante Brut di Torrontes**: dal perlage fine, con numerose e persistenti bollicine, ha un colore giallo paglierino tenue dai riflessi salvia, brillante. Intenso all'olfatto e abbastanza complesso, di qualità fine, presenta sentori netti di fiori, frutta, erbe aromatiche. Veramente di impatto gradevole, al gusto è abboccato in entrata, ben equilibrato di giusto corpo e morbidezza, con bella pienezza. Un vino armonico, veramente entusiasmante, che può essere abbinato a vellutate di verdure, primi piatti sempre a base di verdure, oppure anche a fine pasto con macedonia di frutta a pasta gialla o bianca. Si può utilizzare però anche pasteggiando su piatti di pesce diversi dai crostacei.

Importati da **Commercio Alternativo**, tutti e tre i vini rientrano nella fascia fra i 5 e i 7 euro e sono acquistabili presso le Botteghe del Mondo, i negozi di commercio equo e anche in alcuni punti vendita di prodotti biologici.

Per informazioni: info@fairtradeitalia.it; www.fairtradeitalia.it; 049 8750823

con invito alla pubblicazione

Ufficio stampa Fairtrade TransFair Italia
Mariagrazia Bonollo
koiné comunicazione
tel 0422 420888
348 2202662
stampa@fairtradeitalia.it