

TEREZA KEBER , ENOTECNICA CON LODE

Festa grande martedì 11 luglio scorso all' azienda vitivinicola di Renato e Savina Keber in Zegla , nel Collio cormonese, per il prestigioso traguardo scolastico della figlia Tereza , neo- enotecnica all' **ITAS (Istituto Tecnico Agrario Paolino d'Aquileia - Corso Specializzazione Viticoltura-Enologia) di Cividale** con il massimo dei voti : 100 e lode ! La Commissione ha apprezzato moltissimo il suo lavoro di appassionata ricerca , approfondito nella sua tesi " **Vini macerati : alla ricerca della massima naturalità tra biologico e biodinamico**"



Tereza fra mamma Savina e papà Renato

Trattasi di argomenti di grande e crescente attualità , che potremmo definire un ricorso storico dell' enologia agro-artigianale rivisitata con

metodi e materiali che la ricerca scientifica mette oggi a disposizione del vignaiolo per conseguire i massimi risultati qualitativi azzerando o quasi la chimica e le comprensibili controindicazioni nel benessere dell'operatore e del consumatore.

Nel suo lavoro Tereza riporta esperienze maturate da 7 noti produttori (Collio, Carso, Colli Orientali del Friuli e Vipava , in Slovenia) che hanno da tempo lasciato la tecnica della " vinificazione in bianco" per quella delle macerazioni , più o meno prolungate , di contatto fra bucce e mosto durante e dopo la fermentazione.

Oltre alle caratteristiche organolettiche dei vini , fortemente strutturati e di inconfondibile personalità ampio spazio , nel lavoro di Tereza, viene riservato alla gestione e difesa del vigneto con metodi naturali , al netto di concimi chimici, diserbanti ed insetticidi nocivi sostituiti con procedure ben definite nei protocolli **biologici** e **biodinamici** .

Il regalo di papà Renato a Tereza sarà un appezzamento in cui potrà mettere in pratica le sue conoscenze , per poter trasferire la propria preziosa esperienza ai tanti giovani che la pensano come lei.

Zegla -Cormòns 11 luglio 2017

info@claudiofabbro.it