

Vini spumanti del Lazio: una realtà positiva

Istituzione

Strategia

Servizi associati

Territorio

I risultati della sperimentazione su vini spumanti prodotti con vitigni autoctoni dei Castelli Romani sono molto incoraggianti. La conferma arriva dal professor Esti, docente di Enologia all'Università della Tuscia che ha condotto una serie di studi approfonditi con le tecniche più sofisticate. L'iniziativa è stata finanziata dal consorzio Ad Maiora, coordinatore di uno dei progetti integrati di filiera della Regione Lazio, avente come riferimento il comparto vitivinicolo che ha generato un investimento complessivo sul territorio di circa 6 milioni di euro. Il consorzio Ad Maiora, formato dal Distretto delle eccellenze, da diversi produttori e cantine del territorio ha realizzato molti obiettivi, dimostrando come la collaborazione fra soggetti pubblici e privati può essere fruttuosa, quando c'è chiarezza di intenti e competenza nel disbrigo delle procedure. Il consorzio infatti ha sostenuto gli investimenti di ammodernamento e di ristrutturazione delle aziende vitivinicole aderenti al progetto di filiera e ha finanziato due importanti sperimentazioni, riferite alla produzione di Vino Frascati senza solfiti in collaborazione con l'associazione Federbio e alla produzione di vini spumanti con uve autoctone, i cui risultati saranno presentati nel convegno del 12 dicembre prossimo alle ore 16,30 alla cooperativa Capodarco di Grottaferrata. Partner scientifico del progetto è il DISTA dipartimento dell'università della Tuscia. Al convegno del 12 dicembre alla cooperativa Capodarco, oltre all'intervento degli esperti (come da allegato programma) saranno presenti i maggiori produttori di vino spumante del territorio dei Castelli Romani che esamineranno i contenuti della sperimentazione e si confronteranno tra loro per cercare nuove strategie di intervento sul mercato. <Siamo molto soddisfatti – afferma Giuseppe De Righi, presidente del consorzio Ad MAiora – perché in un momento di grave crisi economica siamo riusciti, in compartecipazione con le aziende private, ad utilizzare fondi europei e regionali per dare una prospettiva di sviluppo ai nostri produttori. Con queste iniziative diamo un esempio di “Buona politica”, valorizzando il ruolo politico della comunità montana che è riuscita, tramite i suoi progetti speciali (distretto agroalimentare di qualità), a costruire una filiera imprenditoriale importante, che ha coinvolto, oltre all'ente pubblico, varie aziende private del territorio e la più solida impresa del terzo settore del nostro comprensorio>.

MERCOLEDI' 12 DICEMBRE 2012

ORE 16,30 - AGRICOLTURA CAPODARCO - GROTTAFERRATA



BOLLICINE AUTOCTONE DEL LAZIO

SPERIMENTAZIONI E PROSPETTIVE

INVITO

GIUSEPPE DE RIGHI - Presidente del Consorzio Ad Maiora

Progettazione Integrata di Filiera RL 071 - Stato di attuazione e risultati finali;

STEFANO SBAFFI

Regione Lazio - Direzione Regionale Agricoltura - Politiche Distrettuali e di Filiera

I progetti integrati di filiera nel Lazio e nella nuova programmazione 2014-2020.

GIOVANNI PICA - ARSIAL

La Doc Roma e i vini spumanti

MASSIMO GARGANO - Presidente COLDIRETTI Lazio

Le opportunità del comparto vitivinicolo laziale e dei Castelli romani

MARCO ESTI

Università della Tuscia - Responsabile scientifico del Progetto

Progetto di sperimentazione sui vini frizzanti vendemmia 2010/2011;

ore 17,30

Tavola rotonda tra i produttori di vini spumanti autoctoni

Coordina: Luigi Jovino, giornalista de Il Messaggero

MAURO DE ANGELIS - Consorzio Tutela Frascati

ROBERTO ROTELLI - Casale Marittimo - **MAURO MERTZ** - Fontana Candida

CLAUDIO LORETTI - Il Tufano - **PIETRO VIOLO** - Cantine San Marco

LEONE ZANDOTTI - Cantine Zandomeni

MARCO CARPINETTI - Azienda agricola Carpinetti

ore 19,00

BANCO DI ASSAGGIO VINI A CURA DELL'ONAV COLLI ROMANI

Commissario FULVIO COMANDINI

Progetto Co-finanziato con il Programma di Sviluppo Rurale della Regione Lazio 2007/2013