



VITICOLTURA ED ENOLOGIA DEL VULCANO LAZIALE - TAVOLA ROTONDA

Comunicato Stampa post evento

Martedì 7 dicembre dalle ore 18.30, presso Villa Cavalletti, in via 24 Maggio, 73, 00046 Grottaferrata RM, si è tenuto un convegno in cui tecnici ed operatori vitivinicoli, muovendosi dalla fotografia della produzione locale di qualità e dalle sue caratteristiche distintive, si sono confrontati per costruire solide fondamenta, che siano in grado di affrontare le sfide dettate dal mercato e dalla Comunità Europea.

Il convegno è stato inaugurato da Tiziana Torelli, titolare dell'azienda vinicola Villa Cavalletti e presidente dell'associazione Vignaioli in Grottaferrata, la quale ha dato il benvenuto ai partecipanti e ha sottolineato l'importanza dell'iniziativa.

Ha poi preso la parola Salvatore Stingo, Presidente dell'azienda Agricoltura Capodarco, che ha introdotto, a grandi linee, i temi che sarebbero stati trattati, relativi alla produzione vinicola del territorio ed al suo futuro: rispetto dell'ambiente e sostenibilità della viticoltura del territorio; creazione di reti d'impresa.

Salvatore ha evidenziato l'importanza di ascoltare, in merito, i tecnici del settore, che hanno una visione diversa e più obiettiva, che esula da interessi e logiche d'impresa.

Salvatore ha chiamato Leandro Dominicis, agronomo, a spiegare il progetto PRS Lazio e gli spunti di riflessione a cui conduce.

Dominicis ha parlato del PSR (Programma di Sviluppo Rurale), il principale strumento operativo di programmazione e finanziamento per gli interventi nel settore agricolo, forestale e rurale sul territorio regionale. Attraverso l'operato delle Regioni, infatti, il PSR permette a ogni Stato membro dell'Unione Europea di utilizzare le risorse economiche che l'Unione stessa mette a disposizione in ambito agricolo e rurale.

A questo strumento prezioso, potenzialmente in mano ai viticoltori, si aggiungono:

la nuova PAC (politica agricola comune), che rafforza le misure ambientali e l'agricoltura BIO; propone disposizioni volte al sostegno più mirato ad aziende agricole di piccole dimensioni e ai giovani agricoltori; pone maggiormente l'accento sulla dimensione sociale dell'agricoltura;

l' OCM vino, che è la regolamentazione dell'UE che detta alcune norme riguardanti il settore vitivinicolo, ovvero norme di produzione e contributi a fondo perduto, assegnati alle aziende dal Ministero per le Politiche Agricole e dagli assessorati per l'agricoltura delle singole Regioni. Per la Regione Lazio la vigente OCM riguarda la promozione sui mercati dei paesi terzi, la ristrutturazione e riconversione dei vigneti, gli investimenti di trasformazione.

Tutti strumenti rivolti prevalentemente a forme associative di produttori, che vanno per questo favorite e supportate. A maggior ragione visto che il Lazio, con 36 denominazioni tra DOC, IGT e DOCG, si colloca in una posizione di tutto rispetto nella produzione vinicola italiana, grazie anche agli sforzi compiuti faticosamente negli ultimi 15 anni.

La parola è poi passata all'enologo Angelo Giovannini, che ha introdotto il suo discorso parlando dell'indubbia crescita qualitativa della produzione vinicola del Lazio degli ultimi anni, finalmente rappresentata anche nelle carte dei vini dei ristoranti. Una grande qualità che ancora non trova riscontro e giusta considerazione, però, del consumatore finale, soprattutto poiché non adeguatamente comunicata. Risulta dunque necessario che le aziende investano molto sulla comunicazione.

Giovannini ha poi sottolineato l'importanza del patrimonio ampelografico presente nella nostra regione, ancora di grande interesse, nonostante lo scempio del II dopoguerra, e sulla necessità di credere di più nei nostri vitigni autoctoni. A tal proposito, Giovannini caldeggia sia promossa una maggiore ricerca sui vitigni più importanti e rappresentativi del territorio, a partire dalla Malvasia Puntinata, così diversa da vigneto a vigneto, affinché si possano determinare selezioni clonali dei singoli vitigni per una loro maggiore valorizzazione.

Altro punto focale, per il futuro della qualità della viticoltura del territorio, sono le innovazioni tecnologiche che devono essere apportate, per risolvere i problemi e le sfide che i cambiamenti climatici degli ultimi 15 anni hanno presentato in vigna.

Il moderatore della tavola rotonda Luca Grippo, sottolineando l'importanza, per i viticoltori del Lazio, di acquisire maggiore consapevolezza del valore qualitativo crescente della produzione vinicola della regione, ha presentato l'agronomo Enrico Carli.

Carli ha introdotto l'importante tema della valorizzazione dell'unicità dei vini del territorio: i nostri vini devono essere territoriali, tipici, riconoscibili, soprattutto nei confronti del consumatore finale, condizione imprescindibile al fine di creare il concetto di terroir.

Altro tema importante esposto da Carli, è quello di sviluppare con impegno la conversione delle coltivazioni in un regime Bio e di favorire la lotta integrata in vigna, pratica di difesa delle colture che prevede una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci, al fine di ottenere uve a residuo zero.

La parola è passata di nuovo al moderatore che, ribadendo l'importanza di fare comunicazione e marketing per rilanciare il territorio, ha presentato l'agronomo Paolo Sardaro.

Sardaro ha evidenziato che se ci si chiede quale sia il vino del futuro, la risposta non può che essere univoca: il vino legato al territorio. Se s'intende quello di Roma e Castelli Romani, non può non essere legato al suolo vulcanico.

Un suolo che possiede caratteristiche assolutamente uniche, frutto di una storia geologica che non ha pari. Tale unicità va indagata, approfondita, compiendo analisi dettagliate dei suoli al fine di operare scelte consapevoli d'impianto di specifici vitigni, per poter realizzare un importante salto di qualità.

Tutta questa unicità, inoltre e di nuovo, va comunicata.

La parola è poi stata data all'enologo Lorenzo Costantini, che ha raccontato come, in fondo, il periodo di produzione di scarsa qualità del Lazio, perdurato fino a 20-30 anni fa, sia paradossalmente anche dipeso dalla grande vocazione e facilità di produrre vino che il nostro territorio ha da sempre offerto. Un territorio *felix* sia dall'antichità, frutto di un super vulcano che ha creato stratificazioni geologiche preziose, che hanno determinato una molteplicità di veri e propri *cru*, unica al mondo. Il resto lo hanno fatto pedoclima e posizione geografica favorevoli. Si consideri che, nel nostro territorio, praticamente qualsiasi vitigno piantato potenzialmente può raggiungere una grande qualità.

Per valorizzare questa ricchezza bisogna puntare su molteplici forme associative, soprattutto per condividere il peso economico delle necessarie innovazioni tecniche da introdurre.

Ultimo tema trattato: i problemi delle *Malvasie Puntinate*. Un vitigno principe del nostro territorio, che soffre di vari problemi (uno su tutti la virosi), che ne pregiudica la sana longevità. Problemi ancora non risolti, su cui è assolutamente fondamentale continuare a fare ricerca per ottenere una soluzione.

Il successivo intervento è stato effettuato da Giovanni Pica di ARSIAL, l'agenzia che promuove lo sviluppo e l'innovazione del sistema agricolo e agro-industriale del Lazio, in sintonia con le linee di programmazione definite in sede regionale.

Per la valorizzazione del panorama enologico laziale, mette a disposizione delle aziende un'ampia gamma di servizi: l'assistenza per le nuove caratterizzazioni di vini *DOCG/DOC/IGT* o per la revisione dei disciplinari già riconosciuti; l'iscrizione di vitigni autoctoni nel Registro Nazionale delle uve da vino; la caratterizzazione dei vitigni autoctoni e la successiva iscrizione tra le specie della biodiversità regionale a rischio; il supporto ai produttori nell'identificazione e riconoscimento di nuovi cloni di vitigni autoctoni (selezione clonale); il supporto alle imprese vitivinicole nell'adeguamento normativo, anche attraverso seminari e incontri tematici; l'assistenza nella costituzione di consorzi di tutela riconosciuti dal Mipaaf per i vini *DO/IG*; il supporto per l'internazionalizzazione delle filiere.

La viticoltura del Lazio conta una superficie vitata di circa 19 mila ettari, divisa in 5 province (il 47% si concentra nella provincia di Roma e Castelli Romani), alla cui coltivazione si dedicano circa ventimila aziende, per lo più di piccole dimensioni. La certificazione regionale dei vini di qualità conta 27 *DOC*, 3 *DOCG* e 6 *IGT*. Sono ammessi alla coltivazione oltre 60 vitigni, tra i quali prevalgono nettamente le uve a bacca bianca (oltre il 70% *Malvasia di Candia* e *trebbiani*); le principali uve a bacca rossa sono *Sangiovese*, *Merlot* e *Montepulciano*. A questi si aggiungono, su estensioni molto più ridotte, i vitigni autoctoni *Malvasia del Lazio* e *Bellone* per i bianchi, *Cesanese* e *Nero Buono* per i rossi.

Arsial dal 2016 coadiuva e incentiva i produttori ad operare una riconversione varietale dei vigneti (recupero di varietà ritenute di maggior pregio enologico e/o commerciale), nonché il reimpianto, con razionali forme di allevamento e sesti d'impianto atti a migliorare la qualità del prodotto, attraverso il fattivo aiuto ad accedere ai finanziamenti erogati dall'*OCM Lazio* e da tutte le misure previste dallo stato.

I viticoltori laziali, purtroppo, hanno sfruttato pochissimo queste opportunità, che favoriscono le forme associative. La soluzione, di nuovo, è l'associazionismo tra loro: creare enti e reti d'impresa territoriali.

L'Arsial, inoltre, si sta occupando di effettuare le ricerche sulle virosi delle *Malvasie Puntinate* (così come sulle malattie funginee e sui vitigni resistenti), ancora purtroppo senza risultato. Ha anche formulato modelli previsionali volti a risolvere i problemi che nascono dai cambiamenti climatici e creato mappe di zonazione di suoli e territori.

La parola è poi passata a Luna Centioni del Crea di Velletri (il principale Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari con personalità giuridica di diritto pubblico, vigilato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Mipaaf).

La Centioni ha raccontato del progetto Oenomed, che punta alla qualificazione e alla promozione di filiere vitivinicole delle medie e piccole imprese delle aree protette del Mediterraneo, valorizzando le specificità del territorio e adottando innovazioni green di processo e di prodotto. OenoMed è un progetto di cooperazione transfrontaliera sostenuto dal programma Eni Cbc Med, che riunisce 4 Paesi del Mediterraneo (Tunisia, Italia, Francia e Libano) attraverso 12 istituti di ricerca, sui temi della vitivinicoltura e delle aree protette. Il Crea partecipa al progetto.

Il progetto aiuterà le piccole e medie imprese vitivinicole a diventare "green", sostenendole a beneficiare delle caratteristiche naturali uniche delle aree protette del Mediterraneo, attraverso l'implementazione di soluzioni tecnologiche e organizzative, che possano migliorare efficienza, qualità e sostenibilità della produzione. Il fine ultimo sarà quello di costruire reti di impresa nel settore vitivinicolo del Mediterraneo e di definire strategie commerciali univoche, sfruttando le reti ambientali delle Aree Protette, come il Parco dei Castelli Romani.

Un esempio: la tutela dei 'vitigni antichi' per valorizzare la produzione del futuro, che deve necessariamente essere cooperativa, visto che è un processo molto lungo e oneroso, che deve essere sostenuto da un gruppo.

Nel dibattito è poi intervenuto l'enologo Cristiano Ponzo, che ha posto l'accento sull'assoluta necessità di collaborare e cooperare, per i produttori. Non solo per sostenere insieme i costi di sviluppo ed innovazione, ma anche per valere insieme i propri diritti presso gli organi politici ed amministrativi competenti, a partire dalla Regione Lazio.

Richieste di aiuto che devono essere avanzate nei confronti degli enti pubblici con forza, anche in modo univoco ed omogeneo.

La tavola rotonda si è conclusa con le considerazioni finali introdotte dal moderatore e da ringraziamenti e saluti, con l'invito a recarsi presso un banco d'assaggio, in cui sono stati offerti in degustazione i vini dei Vignaioli in Grottaferrata, abbinati ad un buffet gastronomico a cura di Agricoltura Capodarco.

A cura di Saula Giusto

Responsabile Comunicazione, Ufficio Stampa e Relazioni con il Pubblico dell'associazione Vignaioli in Grottaferrata

