



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Assessorato Agricoltura,  
Caccia e Pesca



Misura 124. Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale

### SCHEDA DESCRITTIVA DOMANDA DI AIUTO N. 8475903746 PIF RL071

1	TITOLO DEL PROGETTO	Valorizzazione della viticoltura dei Castelli Romani	
2	REDATTORE DEL TESTO	Patrizia Di Fazio	
3	COORDINATORE DI PROGETTO	NOME INDIRIZZO E-MAIL TELEFONO TIPO DI PARTNER	Consorzio Ad Maiora Valorizzazione della Viticoltura nei Castelli Romani Via della Pineta, 117 – Rocca Priora (RM) admaiora@arubapec.it 06/9470820 Consorzio di produttori agricoli
4	PARTNERS DI PROGETTO	NOME INDIRIZZO E-MAIL TIPO DI PARTNER	Università degli Studi della Tuscia – Dipartimento DIBAF (referente Prof. Marco Esti) Via San Camillo De Lellis snc - Viterbo esti@unitus.it Ente di ricerca
5	OBIETTIVO DEL PROGETTO	Produzione di vini frizzanti a spiccata identità territoriale per attualizzare l'immagine dei vini dei Castelli Romani recuperandone i tratti di genuinità, freschezza e veracità.	
6	ABSTRACT	Il progetto ha riguardato una sperimentazione finalizzata allo sviluppo di nuovi prodotti enologici da realizzare con vitigni autoctoni. L'attenzione si è concentrata sull'ipotesi di testare per la produzione le cosiddette "bollicine autoctone", da ottenere appunto utilizzando uve locali che attualmente sono prevalentemente destinate alla produzione di vino fermo. L'idea di definire un protocollo per le bollicine dei Castelli Romani si è sviluppato a partire dalla produzione di un vino frizzante, sostanzialmente di bassa qualità ma fortemente legato alla tradizione del territorio, noto come Romanella. Scopo del progetto, era di recuperare una dignità alla Romanella, andando a crearne una di alta qualità.	

		<p>La crisi del mercato vitivinicolo locale dovuta anche a un declassamento dell'immagine del vino Frascati/Castelli Romani, ha spinto il progetto verso la ricerca di nuovi prodotti come ad esempio il vino frizzante e/o con bollicine, con l'obiettivo di fornire un'alternativa ai produttori/trasformatori al passo con i tempi. Il consumo di vini con bollicine è infatti un fenomeno in crescita che può costituire un'alternativa anche per le uve dei Castelli romani.</p> <p>La prima annualità di sperimentazione ha prodotto sia vini frizzanti ottenuti mediante gassificazione in autoclave, con risultati poco apprezzabili, sia vini ottenuti mediante spumantizzazione ovvero con aggiunta di lieviti dagli esiti incoraggianti.</p>
7	SETTORE DI INTERVENTO	Vitivinicolo
8	PERIODO DI PROGETTO	<p>INIZIO 04/08/2010</p> <p>FINE marzo 2013</p>
9	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI PROGETTO	<p>La durata del progetto è stata di circa 30 mesi ed ha compreso un'attività sperimentale riferita a due campagne vendemmiali suddivise nelle fasi di seguito indicate.</p> <p>Prima campagna:</p> <p>ricognizione sullo stato delle produzioni attuali;</p> <p>selezione delle aziende partecipanti: a seguito di una ricognizione sull'organizzazione produttiva delle aziende e della verifica della disponibilità e interesse, sono state individuate e invitate a partecipare alla sperimentazione 5 aziende vitivinicole del territorio;</p> <p>indagine varietale sulle uve: le varietà di uva, oggetto di studio sono state prescelte attingendo alla base ampelografica delle aziende vitivinicole partecipanti. Si tratta di 4 vitigni a bacca bianca, tra cui la Malvasia del Lazio, e 1 a bacca nera, per il rosato, i cui campioni sono stati prelevati a piena maturazione tecnologica, nei giorni immediatamente precedenti la vendemmia.</p> <p>Seconda campagna:</p> <p>selezione dei vini base: i 6 vini base (cinque bianchi e uno rosato), selezionati per la successiva "frizzantatura", sono stati ottenuti con vinificazione in purezza. E' stato individuato come vitigno laziale di riferimento la Malvasia del Lazio, da cui sono stati prodotti 3 vini base, utili per gli opportuni confronti tra le aree di produzione delle uve e tra le due tecnologie di "frizzantatura";</p> <p>studio delle condizioni di processo e di innovazione di prodotto: messa a punto dei parametri tecnologici per la presa di spuma, selezione dei lieviti e interazione con il substrato (modello predittivo), definizione dei diagrammi di produzione, studio di una tipologia unica di bottiglia e di chiusura;</p> <p>caratterizzazione delle tipologie di vini frizzanti prodotti attraverso: caratterizzazione chimico-fisica delle</p>

		tipologie di vini frizzanti prodotte, mediante analisi dei parametri di routine, dei componenti volatili correlabili all'aroma e dei costituenti fenolici; analisi sensoriale delle tipologie di vini frizzanti prodotte; individuazione del profilo descrittivo e dei principali marcatori olfattivi.
10	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA	Castelli Romani
11	SITO WEB	
12	LINK AD ALTRI SITI WEB	
13	DESCRIZIONE DEL CONTESTO DEL PROGETTO	
14	INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
15	COMMENTI AGGIUNTIVI	