

Vinòforum racconta il Lazio

by - lunedì, Luglio 08, 2019

<http://www.vinotype.it/vinoforum-racconta-il-lazio/>

Da lagolaeilcucchiaio.com, 17 giugno 2019, "Vinòforum racconta il Lazio", a firma Marco Rossetti

[..]

Vinòforum offre la possibilità di approfondire conoscenze sui territori di questa nostra Italia così ricca di tipicità e unicità. [..] abbiamo preso in esame il Frascati e la cucina del Lazio, più comunemente identificata con il termine Romana. Assieme a Rosanna Ferraro, Responsabile della comunicazione del Consorzio di Tutela Denominazioni Vini Frascati, abbiamo fatto il punto sul vino che storicamente rappresenta il Lazio ovunque: il Frascati.

Questo vino è tra i più antichi di tutto il territorio Italiano, già i romani avevano selezionato la zona del Tuscolo come la più vocata alla produzione del vino. In seguito quando i Papi trasformarono le loro tenute di campagna in Ville di soggiorno di vacanza, la produzione ebbe un ulteriore slancio.

La chiesa aveva bisogno di grandi quantità di vino, non solo per il consumo alimentare dei prelati ma anche per la celebrazione del rito della Messa. Inoltre Roma, la città popolosa, assorbiva grandissime quantità di quel vino. Ecco questo è stata la pecca del Frascati: la quantità. Si producevano enormi quantità e troppo spesso questa è in completa antitesi con la qualità. Solo dopo la metà del secolo scorso questa tendenza ha subito una svolta epocale, prediligendo la qualità alla quantità.

Artefice di questa vera rivoluzione fu probabilmente la creazione del Consorzio di Tutela Denominazioni Vini Frascati. [..] Principalmente le denominazioni sono tre: Frascati Doc, Frascati Superiore e Docg e Cannellino di Frascati Docg. Il Frascati deve essere prodotto nei territori dei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, ed in parte quelli di Roma e Montecompatri.

Questi territori sono particolarmente vocati perché caratterizzati da terre vulcaniche e ferrose, ideali per l'esposizione con alle spalle il monte e il bosco e aperti frontalmente, le brezze marine del vicino Mediterraneo, escursioni termiche notevoli. I vitigni autorizzati sono: Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%; Bellone, Bombino bianco, Greco bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%. Le altre varietà di vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, presenti nei vigneti, possono concorrere fino ad un massimo del 15% di questo 30%. La resa per ettaro deve essere di 110 quintali per ettaro. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Frascati Superiore deve essere ottenuto dalle uve dei vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%; Bellone, Bombino bianco, Greco bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%. Le altre varietà di vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, presenti nei vigneti, possono concorrere fino ad un massimo del 15% di questo 30%.

La zona di produzione delle uve comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, ed in parte quelli di Roma e Montecompatri. La resa per ettaro si abbassa a 90 quintali per ettaro. Il Frascati è un vino sapido e ferroso, fresco alla bevuta con forti sentori di frutta [\[..\]](#) Un vino che si abbina bene al pesce e alle carni bianche, ma si propone ottimamente anche come aperitivo, specie nella sua versione in bollicine. [\[..\]](#)

Trovate [qui](#) l'intero articolo.

PDF document by Vinotype