“Ma li conosci i vini der Lazio”

Lezione monotematica sulla storia i territori ed i vini della Regione Lazio

Fino a qualche anno fa, parlando dal punto di vista vinicolo di questa regione ci veniva da dire: “che peccato!!” Nella zona intorno a Roma terreni calcarei, vulcanici, clima mite, influenza del mare, insomma territori vocati alla produzione vitivinicola; eppure i vini…

Nella realtà il Lazio è terra di grandi vini fin dall'antichità. Sono state le legioni romane ad effettuare la prima grande diffusione della vitis vinifera allo scopo di produrre vino.

L'uva pantastica degli imperatori è stata ampiamente diffusa ed oggi si conosce con i nomi di bombino bianco, uva pane, pagadebit, bellone, cacchione.
Allora perché con cotanto passato oggi la viticoltura del Lazio è così poco considerata?

In realtà l'arretramento che c'è stato è il frutto abbastanza recente di politiche produttive scellerate nate attorno al finire degli anni 70 del secolo scorso. I vini del Lazio anzi hanno avuto fino a tutti i primi anni 70 una notevole diffusione globale, negli anni sessanta supportati dai fasti della dolce vita , i vini laziali erano praticamente i soli vini italiani ad avere un grosso mercato estero specie nelle americhe.

LAZIO
Colli Etruschi Viterbesi
Cerveteri
Aleatico
Orvieto
Montefiascone
Est-Est-Est
Viterbo
Tarquinia
Vignanello
Colli della Sabina
F.Tevere
Bianco Capena
Bracciano
Civitavecchia
Cerveteri
F. Aniene
Rieti
Zagarolo
Olevano
Affile
Cesanese del Piglio 2008
Frascati
Montecompatri-Colonna
Marino
Genazzano
Albano
Velletri
Genzano
Colli albani
Colli lanuvini
Anagni
Frosinone
Cori
Aprilia
Castelli romani
Nettuno
Latina
Sabaudia
Circeo
Terracina
Gaeta
Atina
S.Elia

Cerchiamo di capire cosa è andato storto?

Purtroppo per una serie di concause il Lazio si è involuto.

Ma prima di analizzare i problemi penso che sia meglio partire da un analisi storica che faccia capire meglio cosa abbiamo perduto.

Come l’uomo ha iniziato ad essere agricoltore ecco che la coltivazione della vite ha assunto un ruolo importante. Con gli egizi il vino era un nettare riservato a faraoni e alti sacerdoti, fenici e greci lo diffondono nel mediterraneo e lo portano con le varietà GRECO, GRECANICO, ed HELLENICO (aglianico) nel sud dell’Italia,ma è con la civiltà romana che inizia la sua diffusione globale.

L’aver dedicato ad un dio Bacco, preso a prestito dai greci che lo chiamavano Dionisio, la dice lunga sull’importanza del vino per i romani.

Come dimostra la foto fin dal tempo dell'antica Roma le osterie erano un luogo di incontro e di consumo della bevanda di Bacco.

Dal primo secolo AC al terzo secolo DC le legioni romane compiono il miracolo della diffusione in tutta la penisola e in tutte le provincie dell'impero. Sono stati i legionari a gettare il seme della viticoltura in Europa.

Bisogna riconoscere che sono stati anche attenti a capire che si poteva apprendere dagli altri popoli, e ad esempio l'adozione della botte per conservare meglio il vino è di derivazione gallica, dopo il III secolo DC.

Nell'antichità le tecniche di vinificazione sono state descritte da molti scrittori latini.

Ricordiamo Varrone, non possiamo dimenticare Catone che descriveva come edificare una cantina che secondo lui doveva poter contenere almeno 5 vendemmie, anche Virgilio scrisse di viti e vino, fino a Columella che per primo ha redatto un manuale di viticoltura, per finire con i vari scritti di Plinio.

La vite divenne la pianta agricola maggiormente coltivata anche perché dava i migliori guadagni. SI affermano i vini Cecubo, Falerno, Fundano, Massico, Albano, Tusculano, Veliterno.
Fuori italia troviamo nelle colonie dei grandi vini come quelli che produceva il Console Ausonio nel 379 DC in una località della Gallia conosciuta oggi come Saint Emilion ed i suoi vigneti sono oggi chiamati Chateau Ausone di ST Emilion.

Vi dice nulla?

Con la caduta dell'Impero le tecniche enologiche si sono conservate nei monasteri ed alcuni ordini hanno avuto dei grandi meriti come i cistercensi nei clos francesi della Borgogna.

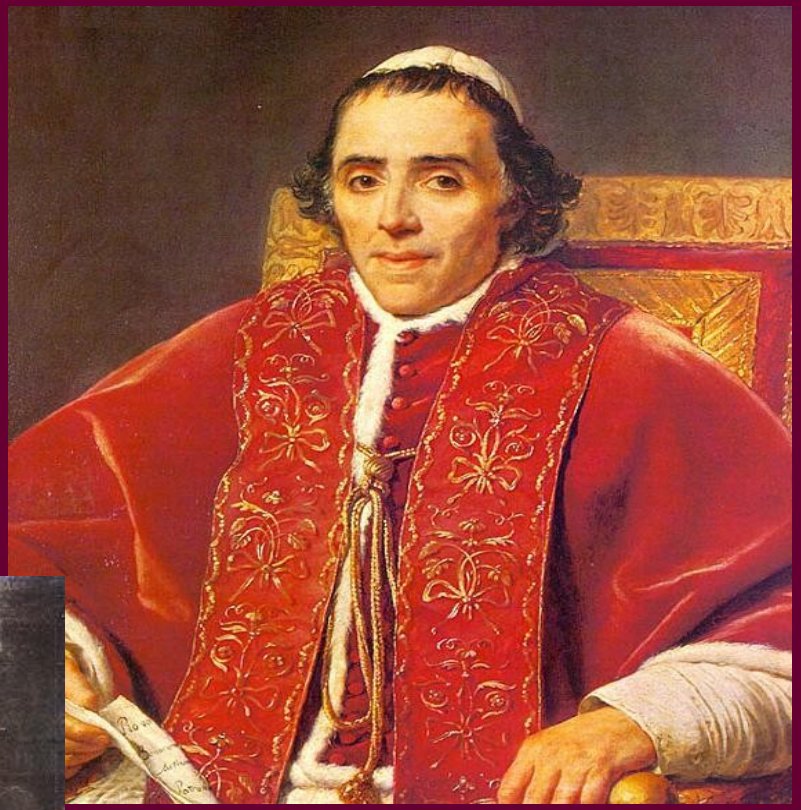
E’ quindi assodato che Roma ed il suo territorio hanno avuto una importanza fondamentale nella storia del vino. Dopo i romani Roma è divenuta quasi stabilmente sede del papato e la curia romana ha anch’essa contribuito alla diffusione di viticoltura ed enologia, solo i nobili ed i conventi possedevano i torchi per la pigiatura delle uve.

Si dice che i monaci dovevano produrre molto vino anche perché il loro consumo era di circa due litri al giorno procapite.

Con la stagione dei missionari cristiani in giro per il mondo per diffondere il verbo, la vite arriverà in tutti i continenti, visto che senza vino non si dice messa.

Il papato ed i nobili romani hanno sviluppato moltissimo la viticoltura e di fatto lo hanno fatto fino ai nostri giorni.

Grazie al vino i papi nel corso dei secoli , grazie ad apposite gabelle, hanno finanziato la costruzione di importanti monumenti Dall'Universitò di Roma a Fontana di Trevi.



Se un appunto va mosso al vino dei papi è il conservatorismo, tipico della curia, che si è ripercosso anche sulle tecniche di vinificazione, tant’è che poi il Lazio ha mantenuto fino a pochi decenni fa le solite metodologie con il risultato che molti vini sono poi risultati meno accattivanti di altri

Allora perché con cotanto passato oggi la viticoltura del Lazio è così poco considerata?
In realtà l'arretramento che c'è stato è il frutto abbastanza recente di politiche produttive scellerate nate attorno al finire degli anni 70 del secolo scorso. I vini del Lazio anzi hanno avuto fino a tutti i primi anni 70 una notevole diffusione globale, negli anni sessanta supportati dai fasti della dolce vita , i vini laziali erano praticamente i soli vini italiani ad avere un grosso mercato estero specie nelle americhe. .

Cosa è andato storto?

Possiamo rispondere con un “ o meo e mejo de lo teo”

Traduciamo dal “burino doc” in il mio vino è sempre migliore del tuo.

E da questo assunto è facile scivolare nel il mio è più buono e te lo faccio pagare anche di meno.

Insomma la rincorsa folle al minor prezzo praticabile possibile ha portato ad un parallelo abbassamento della qualità, si è cercato di introdurre uve che dessero rese per ettaro sempre più alte, le tecniche del tendone con rese di 500 q/ha sono state il degno coronamento.

Aggiungiamoci la politica non oculata delle cantine sociali ed il quadro inizia ad assumere i suoi contorni.

Le altre regioni nel frattempo ammodernavano anche gli impianti passando alle cantine con tank in acciaio e quindi al produrre vini a temperatura controllata. Maggiore qualità a costi determinati. Nel Lazio proseguiamo nel solco della tradizione, con alcune interessanti novità in cantine sociali.

Nel volgere di due decenni il consumatore si è ritrovato sul mercato vini del Lazio con qualità sempre più bassa, e nello stesso momento altre regioni iniziavano invece un percorso alla ricerca di una qualità sempre migliore. Non dimentichiamo poi il particolare mercato della ristorazione ,romana in primis, dove gli operatori della ristorazione solo in minima parte hanno avuto i natali nel Lazio. Quindi è stato abbastanza facile con delle eccellenti teste di ponte inondare il mercato regionale con vini extraregionali. E' esistito , ed ancora oggi persiste, anche il problema della scarsa attitudine alla comunicazione del vignaiolo laziale. Il considerare tempo perso quello dedicato ad una degustazione, o ad un intervista con un giornalista hanno posto la viticoltura regionale in secondo piano rispetto ai più intraprendenti toscani, piemontesi, friulani, veneti, campani

Altro problema è la presenza di un mercato enorme come quello della città di Roma dove si può vendere con facilità anche il vino più scadente. Sapete com'è, con tutta quella massa di stranieri che si bevono di tutto?

In pratica per i meno lungimiranti era molto più semplice produrre bassa qualità (meno lavoro da fare in vigna ed in cantina) da vendere a poco prezzo ma con tanta quantità che permetteva dei comunque cospicui guadagni.

In sostanza sono stati i produttori laziali a tirare questo terribile boomerang. Non potevano pensare che dall'Abruzzo e dal sud Italia si sarebbe potuto portare vino a prezzi ancora più bassi . Per batterli si è ancora di più abbassata la qualità producendo “ dei bei vinelli” , ma nel frattempo altre regioni iniziavano a portare vino di qualità , dai prezzi più alti. E poi arriva lo scandalo del metanolo con i morti.

Il sistema deve resettare e ripartire, ed ecco che quindi qualche produttore decide di puntare sulla qualità. In realtà già alcuni produttori avevano intrapreso la strada dell'innalzamento della qualità.

Ecco quindi affermarsi sul mercato i Castel De Paolis, i Casale del giglio,i Colle Picchioni, i D'Amico, i Mottura , i Pallavicini, le prime aziende che riescono a comunicare la qualità.

Solo chi riesce in questa fase a comunicare il cambio di marcia, potrà uscire dal pantano.

Le istituzioni e le sigle sindacali del settore non sono di grosso aiuto, mancanza di cultura di impresa, aiuti a pioggia, errori nella gestione degli aiuti comunitari, aiuti legati a tessere di partito ecc ecc

Eppure chi crede nella qualità esiste.

CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA

CASALE CENTO CORVI
il vino nato prima di Roma

Castel De Paolis
azienda agricola

SERGIO MOTTURA
CANTINA

PRINCIPE PALLAVICINI

COLLE PICCHIONI

L'Hauro

Il vero problema è che nel Lazio le aziende sono tutte molto piccole, e quindi non in grado di affrontare investimenti in marketing e comunicazione.

L'atavico problema del “ lo meo è mejo de lo teo”, ritorna e con difficoltà ci si organizza in cooperative, il sistema più semplice per ovviare alla parcellizzazione delle aziende.

La nave va e gli aiuti comunitari e regionali risolvono i problemi.

Eppure c'è chi come la Famiglia Santarelli, con la loro Casale del Giglio inizia un percorso alternativo e differente che nell'arco di 10 anni la pone come azienda leader della regione.
Forse da rivalutare l’idea del consorzio Le Vigne del Lazio, raggruppamento delle cantine più interessanti capitanate da Antonio Santarelli che grazie ad aiuti regionali riesce a far prendere quota alle cantine aderenti.

Chi altro inizia a investire sulla comunicazione di un buon Lazio?

REGIONE LAZIO ARSIAL

ARSIAL , l'agenzia regionale per lo sviluppo dell'agricoltura nel Lazio , avendo la gestione del patrimonio immobiliare proveniente dai vecchi consorzi di bonifica, delle strutture di retaggio pontificio recita un ruolo importante. Tra le tante iniziative parte la realizzazione dell'Enoteca Regionale Palatium nella centralissima Via Frattina, un luogo unico pensato come show room per le produzioni agroalimentari regionali, ma anche come spazio per presentazioni, conferenze stampa e quanto altro di utile per comunicare la qualità del vino laziale.

Avere la disponibilità di uno spazio di promozione a pochi passi da Piazza di Spagna e dalla scalinata di Trinità de Monti è altamente strategico

RGS Consulting inizia nel 2006 un percorso di sviluppo a favore delle cantine regionali , partendo dalla considerazione che in tutta Italia si vendono in primis i vini del territorio e poi quelli di fuori regione. Quindi perché soprattutto a Roma si vende prima il gewurztraminer, poi il nero d'Avola, poi il primitivo ecc ecc e solo dopo trovano spazio i vini regionali?

Decidiamo di presentare un progetto sfaccettato che parta dal realizzare carte dei vini selezione Lazio, appoggiare sui distributori esistenti la parte di vendita e comunicare la qualità. Grazie all'aiuto di Azienda Romana Mercati il braccio operativo dell'agroalimentare della Camera di Commercio di Roma, partiamo con le carte , la creazione di un database con tutte le etichette e una serie di degustazioni fisse presso gli spazi nella centralissima Piazza Sant Ignazio a Roma.

RGS wines

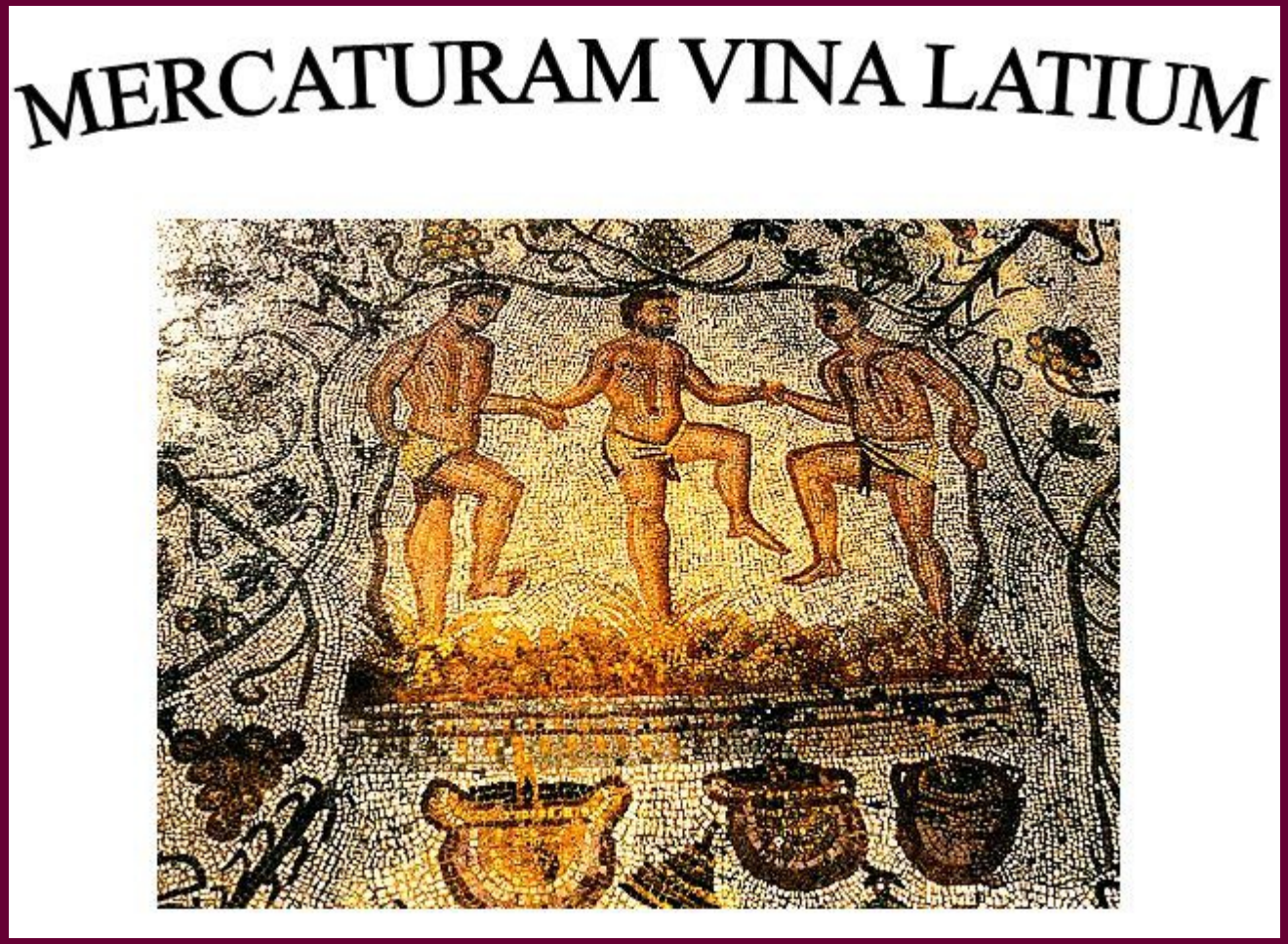
vini con una storia

RGS sceglie dei piccoli produttori che sono poco appetibili dai tradizionali distributori, quindi ci troviamo nella condizione di dover varare una parte commerciale pura che nell'arco di 5 anni arriverà a distribuire vini del territorio su oltre 500 locali della ristorazione romana.

Il passo successivo , è verificare la fattibilità di uno sbarco su altri mercati internazionali.

Oggi nel pieno di una crisi economica internazionale che ha enormemente penalizzato il mercato interno, chi è in grado di pensare all'internazionalizzazione potrà uscire dalla crisi e pensare a conquistare il mercato locale, sempre che lo ritenga necessario.

Da qui il progetto di un consorzio che serva a gestire questo progetto.



Questo che vedete è il logo del progetto, presentato circa un anno fa.

Cerchiamo di capire meglio cosa si produce oggi

Nel Lazio abbiamo un territorio adatto alla produzione di vini di qualità in ognuna delle provincie. Sono state istituite anche delle Strade del vino, con l’idea di rendere più visibili e sviluppabili ampie porzioni di territorio.

la Strada dei vini della Teverina nel viterbese

Vigneti della Teverina

La strada dei vini delle Terre Etrusco Romane (Cerveteri)

La strada del vino dei Castelli Romani

03/23/2014 11:28 PM

La Strada del vino Cesanese (Piglio e Affile)

La Strada del Vino Cesanese di Olevano Romano

STRADA DEL VINO
TERRA DEL
CESANESE
OLEVANO
ROMANO

La Strada del vino e dell’olio e dei sapori di Latina

STRADA DEL VINO
DELL'OLIO E DEI SAPORI
DELLA PROVINCIA DI LATINA

La Strada dei vini delle Terre di San Benedetto (Atina in ciociaria)

Scopo di queste organizzazioni è di sviluppare le potenzialità del territorio da un punto di vista turistico e culturale partendo dal far vedere al consumatore i prodotti tipici del territorio.

Cerchiamo anche di comprendere quali sono le tipologie di vini prodotti nella regione, nelle varie zone.
Ribadendo l'altissima qualità dei terroir, l'innalzamento della qualità enologica è legata al graduale passaggio da una vinificazione tradizionale in botti , cemento e vetroresina all'utilizzo dei serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata.

Provincia di Roma –
Esiste una sola DOCG , quella di Frascati e tante DOC. Almeno finché le nuove regole stabilite con i nuovi OCM europei non verranno attuate.
E' nata la nuova ROMA DOC, che rappresenta un assoluta novità anche e soprattutto per il riconoscimento sui mercati internazionali. E' evidente che in una fiera a Pechino, Vancouver, Tokio, Citta del Mexio, Mosca un marchio Roma è di più facile riconoscimento rispetto a Velletri, Frascati , Colonna o Zagarolo.
Un buon marketing su questo marchio potrà rappresentare una spinta importante sul pedale dell'export, resta da capire se chi è presente con altre DOC aiuterà "Roma DOC " a crescere o se nella migliore tradizione italica cercherà di affossarla.

Provincia di Roma –

Le DOC storiche sono:
Nella zona dei Castelli Romani: Castelli romani DOC, Frascati DOCG, Zagarolo DOC, Colonna DOC, Marino DOC,Montecompatri DOC, Colli Lanuvini DOC, Velletri DOC, Nettuno DOC sul litorale Sud
Cerveteri DOC sul litorale NORD
Genazzano DOC nell'area sud est dove troviamo la Strada del vino Cesanese di Olevano Romano che contempla l' Olevano Romano DOC
Bianco di Capena DOC al confine tra Roma e Rieti.

Provincia di Rieti –

Esiste una DOC dei colli Reatini con poche realtà produttive di rilievo , essendo l’area vocata alla produzione di olio d’oliva extravergine di altissima qualità.

Provincia di Viterbo

Esiste la strada di vini della Teverina, come DOC abbiamo quella dei Colli Etruschi Viterbesi ,l'EST EST EST Doc di Montefiascone, Tarquinia DOC.

Quattro comuni della provincia di Viterbo fanno parte della DOC ORVIETO nata nella confinante Umbria.

La presenza sul territorio dell'Università di Viterbo con la facoltà di Agraria ed i corsi di Laurea in Enologia ha portato una ventata di freschezza e una voglia di uscire dai vecchi schemi. Il risultato è che molte delle aziende vitivinicole con le produzioni di qualità maggiormente interessanti provengono da quest' area geografica.

Provincia di Latina

Esiste la neonata strada dei vini e dell’olio della provincia di Latina, come DOC abbiamo la storica Aprilia DOC con il merlot, Cori DOC, Circeo DOC, Terracina DOC O Moscato di Terracina DOC,
In questa area troviamo alcune delle cantine meglio strutturate e che hanno preso una notevole fetta di mercato regionale.geografica.

Provincia di Frosinone

Detiene l’unica altra DOCG laziale il Cesanese del Piglio DOCG che si estende nel territorio della strada del vino del Cesanese, ed occupa anche l’area della DOC del Cesanese di Affile.
Esiste sulla carta la strada dei vini delle terre di San Benedetto, che è in pratica nata nell’area della DOC di Atina.
Il frusinate è l’area di produzione dell’altro importante vitigno bianco autoctono Passerina del Frusinate che si fregia di una IGT.

Quindi il Lazio è sicuramente un eterna scoperta, e oggi le molte aziende produttive vocate alla qualità hanno solo bisogno di essere conosciute ed apprezzate dal grande pubblico.

Visto il gap da colmare con efficaci strategie comunicative, al momento è ancora facile comprare degli eccellenti vini ad un prezzo inferiore al valore qualitativo del vino.

L'acquisto di vino del territorio permette al volano economico locale di girare meglio e di trovare le corrette risorse per lo sviluppo regionale.

Preferite quindi i vini del Lazio.

Testi e fotografie
di Roberto Coggiatti

Si ringrazia l'Azienda Romana Mercati

Visitate il blog di RGS CONSULTING

http://rgsblog.projectware.eu