

Il Consorzio Roma Doc festeggia l'uscita della sua milionesima bottiglia

scritto da Redazione | 18/12/2022



La prima partecipazione dei Vini Roma DOC al Merano Wine Festival è stato un successo di winelover che hanno materialmente assediato lo stand

© Articolo di Marco Sciarrini

Il **Consorzio Roma Doc** non poteva festeggiare meglio l'uscita della sua milionesima bottiglia se non con la prima partecipazione al **Merano Wine Festival** dove, nello stand all'interno della Gourmet Arena, ha portato una selezione di etichette per raccontare lo sviluppo del territorio.

«Il nostro Consorzio è senza dubbio ancora molto giovane, - dichiara **Tullio Galassini**, Presidente dell'ente capitolino - ma i numeri registrati quest'anno confermano ancora una volta che la nostra crescita è costante e ben indirizzata. Raggiungere la milionesima

bottiglia con questo anticipo ci rende orgogliosi perché certifica un sorpasso sulle precedenti annate da un punto di vista quantitativo e, ne siamo sicuri, anche da quello qualitativo. Il compito della DOC Roma è infatti quello di esportare la qualità delle bottiglie romane in Italia e nel mondo e abbiamo intenzione di dimostrare ancora una volta il nostro potenziale alla prossima edizione del Merano Wine Festival».

Vini Roma Doc al Merano Wine Festival 2022

I vini della Doc Roma si sono cimentati con i migliori vini italiani e stranieri, suscitando notevole interesse tra il pubblico presente che ha riempito i saloni del Festival. Al [Festival enoico di Merano](#) hanno partecipato 25 produttori del **Consorzio Roma DOC**, con una selezione di etichette in grado di raccontare il terroir capitolino in un contesto che già da solo rappresenta un endorsement.

Non è mancata l'occasione di parlare anche di sostenibilità, una tematica centrale per il Consorzio romano per tutte le realtà del settore agricolo. Il Presidente Tullio Galassini è stato anche invitato a far parte della Tavola Rotonda avente ad oggetto *“Acqua, Ambiente e Ristorazione: la Sostenibilità nell’Ambito della Filiera Ittica e della Filiera Agricola”* per parlare di come il comparto della viticoltura sia estremamente interessato dai cambiamenti climatici, ma con un focus anche sulle tecniche che permettono al mondo produttivo di adattarsi a tali cambiamenti senza abusare delle risorse idriche. L'incontro, moderato da Andrea Pilotti ha visto la partecipazione di giornalisti, chef, produttori e altri stakeholder del settore che hanno dato vita ad un confronto sulle buone pratiche di sostenibilità all'interno delle aziende.

«MWF è certamente un appuntamento importante che rientra nel programma di iniziative che vedranno protagonista il Consorzio - ha concluso Galassini - e che ci vedranno impegnati nei prossimi mesi in una serie di appuntamenti volti alla promozione e alla divulgazione non solo dei nostri vini ma anche, se non soprattutto, della nostra filosofia e di un modo nuovo di raccontare il vino e il territorio».

I migliori assaggi dei Vini DOC Roma al Merano Wine Festival

Tra le cantine che hanno partecipato all'evento, abbiamo selezionato le 6 etichette migliori (per noi).

Gaffino Roma Rosso Doc 2019

Montepulciano 60% e 40% Sangiovese. Rispetto al passato è stato tolto il 15% di Petit Verdot, aumentando le quote degli altri vitigni. Macerazione pre-fermentativa a freddo sulle bucce per 12 ore, macerazione sulle bucce per una ventina di giorni, fermentazione malolattica in barrique. Passaggio in barrique per dodici mesi ed altri sei in bottiglia. Rosso rubino scuro, al naso fruttato di frutti scuri, con accenni di sensazioni balsamiche e speziate di pepe verde. Al palato tornano bella struttura e corpo, complessa intensità su note balsamiche e speziate di cacao, con un finale lungo e persistente, accompagnato a un tannino vellutato ed avvolgente.

Casa Divina Provvidenza Roma Rosso Dop 2020

50% Montepulciano e 50% Cesanese. Data di impianto 2010. Terreno franco-sabbioso con scheletri di macco, tipica pietra presente sulla costa nettunense con resa di circa 80 quintali, vendemmiati nella prima decade di settembre. 15 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura di 25°, segue affinamento in acciaio e barrique. Colore rosso rubino impenetrabile, al naso fruttato con frutta rossa matura; seguono note speziate dolci e balsamiche con presenza di cacao. Al palato, bella

freschezza con tannini presenti ma non invadenti e leggere note vegetali insieme a sensazioni vanigliate.

Cantina La Giannettola l'Ardente Roma Rosso Doc 2019

Montepulciano e Sangiovese. Allevamento a spalliera con terreno vulcanico a medio impasto. Raccolta con cassette, diraspatura e pigiatura. Segue fermentazione a cappello emerso in vasche di acciaio a 26° C. Malolattica svolta in vasca dove affina fino a marzo. Colore rosso rubino, al naso fruttato con lamponi, leggera speziatura, pepe nero, terra bagnata e sottobosco. Al palato croccante, morbido e caldo, richiama spezie e frutta matura, confettura rossa.

Cantine Volpetti Roma Bianco Doc 2021

Malvasia Puntinata 100%. Allevamento a contropalliera. Vendemmia nella prima decade di settembre. Pigiatura soffice dell'uva seguita da fermentazione alcolica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio inox con sosta sulle fecce fini per circa 2 mesi. Colore giallo paglierino, al naso è fruttato con leggeri sentori ammandorlati, al palato vivace acidità e freschezza sapida finale persistente sulle note olfattive.

Principe Pallavicini Roma Bianco Doc 2021

Malvasia Puntinata 100%. Viti allevate sulle colline vulcaniche a Sud di Roma. Macerazione pellicolare a freddo; lunga vinificazione in riduzione termo-condizionata, a temperatura tra i 12 e 16 °C. Affinamento e conservazione "sur lie" per 4/5 mesi. Colore paglierino, con vivaci sfumature dorate, al naso elegante, fruttato, con dolci sentori di albicocca e pesca matura; al palato caldo, morbido e avvolgente, ritornano gli aromi dolci dei suoi frutti.

Damiano Federici Roma Bianco Doc 2021

Malvasia del Lazio 100%. Terreno tufaceo. Esposizione sud sud/est a 250 m slm. con allevamento a Guyot. Pressatura soffice con ausilio di azoto per evitare fenomeni di ossidazione, con separazione del mosto fiore dal mosto. Pressatura e illimpidimento naturale del mosto tramite chiarifica statica. Fermentazione a temperatura controllata per circa 30 giorni, segue travaso e sosta sulle fecce nobili per 60 giorni con frequenti bâtonnage. Segue sosta in acciaio per 40 giorni, poi filtrazione ed affinamento in bottiglia minimo di 30 giorni. Colore giallo paglierino scarico, al naso complesso con note fruttate con frutta a polpa bianca ed anche floreali balsamiche di menta e tiglio, al palato vivace freschezza sapida minerale, corrispondenza gusto olfattiva.

Informazioni sul Consorzio Roma DOC: www.vinidocroma.it