

Il seminario rientra nell'ambito del progetto "Sviluppo e trasferimento di sistemi innovativi di produzione per la qualità e salubrità al consumo di vini dei Castelli Romani - Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di SO₂ totale nei vini al consumo" promosso e realizzato da **FederBio** con il contributo della **Regione Lazio** e l'apporto scientifico dell'**Università della Tuscia**. Il Progetto ha perseguito tre finalità principali:

- limitare il contenuto di SO₂ totale nei vini al consumo garantendone qualità e identità sensoriale
- trasferire sistemi innovativi alle imprese perché possano produrre vini di maggiore qualità e salubrità
- consentire lo sviluppo delle produzioni biologiche e vitivinicole in particolare, anche attraverso la costituzione di associazioni tra i produttori.

Una grande problematica legata alla salubrità dei vini, sia convenzionali che biologici, risulta ancora solo parzialmente risolta e riguarda la presenza indesiderata dell'anidride solforosa e dei suoi sali. I solfiti, infatti, nonostante la loro utilità sul piano pratico, hanno un'azione tossica nell'uomo che pongono limiti d'impiego.

Con questo progetto, quindi, si sono voluti studiare e sperimentare prodotti enologici e tecnologie di produzione e conservazione dei vini alternativi a tale additivo, consapevoli che la riduzione dei solfiti in vinificazione può rappresentare punto di forza per molte cantine, non soltanto biologiche.

Le attività sperimentali hanno già portato alla produzione del Biancodarco, il primo vino Frascati superiore DOC da **agricoltura biologica ottenuto completamente senza l'aggiunta di solfiti**.

Accanto alle attività tecnico-scientifiche il progetto prevede una serie di azioni divulgative: convegni, seminari e visite guidate in cantina.

Le iniziative di informazione e comunicazione sono rivolte agli operatori del settore e al pubblico specializzato per diffondere e promuovere non solo i risultati dei test di vinificazione (trasferimento di innovazione), ma anche la cultura e le buone pratiche della viticoltura e dell'enologia biologica di qualità e sostenibile.

Partner istituzionali



Partner tecnico-scientifico



Partner



Media Partner



Segreteria Organizzativa FederBio

l.pugliese@federbio.it; 06.4440958

Ufficio Stampa FederBio

silvia.pessini@ariescomunicazione.it

348.3391007; 039.2300003



presenta

il

seminario

I nuovi vini biologici e la vinificazione senza solforosa

ROMA,
18 aprile 2012
ore 9.30

Sala Nassiriya - Comando dei Carabinieri
delle Politiche Agricole e Alimentari
via Torino, 44

Con il contributo



www.federbio.it

Il seminario si svolgerà in due momenti, uno di approfondimento delle nuove norme europee sul vino biologico; il secondo è dedicato ai vini senza l'aggiunta di solfiti, prodotti di altissima qualità per soddisfare le nuove esigenze di mercato enologico.

Il settore dei vini biologici ha finalmente una normativa chiara a livello europeo. A venti anni dalla regolamentazione del biologico nell'Unione Europea, il vino ha finalmente il riconoscimento che merita, uscendo da una situazione di incertezza normativa che ha penalizzato i produttori anche nei mercati internazionali. Il settore italiano dei vini biologici è leader nel mondo per produzione ed esportazione: non si parla più di una curiosità o di una nicchia ma di un vero e proprio segmento, con dinamiche di sviluppo molto interessanti. Anche con i limiti impliciti nel compromesso che ha portato alla definizione del regolamento europeo sulla vinificazione bio, l'Italia ha tutto l'interesse a valorizzare e sostenere al massimo questo dinamico settore che mostra di reagire positivamente alla generale crisi economica e alla crisi del mercato del vino.

Una nicchia particolare, molto interessante per una fascia rilevante di consumatori con problemi di salute e, più in genere, per tutti i consumatori attenti al proprio benessere, è quella dei vini senza solfiti. Una produzione non esclusiva del mondo del biologico ma che proprio nel biologico sta avendo le esperienze più importanti e significative. È fondamentale che le esperienze concrete di vinificazione senza solfiti vengano divulgate e conosciute per creare un bagaglio di conoscenze e pratiche che permetta ai produttori e alle cantine interessate di intraprendere questa particolare produzione.

**Tutte le attività della
Federazione sono disponibili
sul sito www.federbio.it**

PROGRAMMA

9.30 - Registrazione partecipanti e apertura dei lavori

Prima parte: I nuovi vini biologici

10.15 - Panoramica del Regolamento in Esecuzione (UE) N. 203/2012 relativo al vino biologico - *Pier Francesco Lisi - Giornalista enologo*

10.30 - Intervento delle Istituzioni:

Stefano Sbaffi* - *Dirigente Area Politiche Territoriali, di Mercato e Programmazione integrata - Regione Lazio*

Giuseppe De Righi* - *Presidente del Consorzio Ad Maiora*

10.45 - Il nuovo regolamento sul vino biologico e la posizione di FederBio - *Roberto Pinton - Segretario della Sezione Trasformatori e Distributori FederBio*

11.15 - ProBio - I produttori di vini biologici del Lazio - *Salvatore Stingo - Presidente di ProBio*

11.30 - Pausa

Seconda parte: I vini senza solfiti, nuovo segmento di mercato enologico

11.45 - Anidride solforosa e i suoi derivati: quali effetti sulla salute umana - *Prof.ssa Laura Di Renzo - Università Tor Vergata*

12.15 - Metodi e tecniche di vinificazione senza solfiti - *Prof. Marco Esti - Università della Tuscia*

12.45 - La parola ad operatori e tecnici: esperienze di vinificazione senza solfiti

13.30 - Degustazione di vini biologici e senza solforosa

Moderatore: Pier Francesco Lisi

*invitato, in attesa di conferma

Progetto "Sviluppo e trasferimento di sistemi innovativi di produzione per la qualità e salubrità al consumo di vini dei Castelli Romani - Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di SO₂ totale nei vini al consumo"



Il Progetto è finanziato dalla Regione Lazio attraverso la Misura 124 dei Piani di Sviluppo Rurale 2007-2013 e si inserisce nell'ambito della PIF RL071 Vitivinicola derivante dall'unione tra una PIF (RL030) che ha quale scopo principe il miglioramento della qualità del vino e da un'altra PIF (RL049) che punta sulle produzioni vitivinicole biologiche commercializzate tramite forme innovative e di agricoltura sociale