

Il convegno 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**. L'iniziativa ha perseguito tre finalità principali:

- ridurre il contenuto di SO₂ nei vini 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 problematica legata alla salubrità dei vini, sia convenzionali che biologici, riguarda la presenza indesiderata dell'anidride solforosa e dei suoi sali. I solfiti, infatti, nonostante la loro utilità sul piano pratico, hanno nell'uomo un'azione tossica, che pone limiti d'impiego.

Questo progetto intende 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 proposte 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



Convegno

I vini biologici e i vini senza solforosa

*presentazione dei risultati del
progetto*

**"Sviluppo e trasferimento di
sistemi innovativi di produzione
per la qualità e salubrità dei vini
dei Castelli Romani"**

Bologna,

Lunedì 10 settembre 2012

ore 10.00

al SANA,

**24° Salone Internazionale del
Biologico e del Naturale**

Sala Ouverture

Centro Servizi - Blocco D

Con il contributo



Segreteria Organizzativa FederBio

l.pugliese@federbio.it; 06.4440958

.....

Ufficio Stampa FederBio

silvia.pessini@ariescomunicazione.it

348.3391007; 039.2300003

www.federbio.it

L'obiettivo del progetto è stato la qualificazione dei vini dei Castelli Romani attraverso la riduzione del contenuto di solfiti, nel rispetto degli aspetti qualitativi.

Nell'ambito della sperimentazione, che ha riguardato varie aziende del territorio, è stata fatta una prova avanzata di vinificazione in totale assenza di solfiti aggiunti e nel rispetto di una soglia totale di solfiti nel vino inferiore ai 10 mg/litro, cioè alla soglia identificata dalla Direttiva europea sugli allergeni.

La vinificazione senza solfiti si è concretizzata nella produzione del **Biancodarco, il primo Frascati Superiore Doc senza solfiti**, prodotto dalla cooperativa agricola biologica Agricoltura Capodarco di Grottaferrata (Roma). Dopo le vendemmie 2010 e 2011, nel 2012 il Biancodarco si fregerà, come gli altri Frascati Superiore, della Docg.

Il **buon risultato della sperimentazione** è stato attestato dal fatto che, già nella vendemmia 2010, la vinificazione ha avuto un successo tale da giustificare l'imbottigliamento e la messa in commercio del Biancodarco, **con un ottimo riscontro di critica e commerciale**. Il Biancodarco è infatti un prodotto che ha incontrato il favore degli appassionati e dei degustatori e anche l'interesse di quei consumatori che hanno problemi di salute nell'assunzione di solfiti con gli alimenti.

FederBio è presente presso il padiglione 33, stand D5 E6

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

PROGRAMMA

10.00 - Registrazione partecipanti

10.15 - Apertura dei lavori e presentazione del programma - *Federico Fazzuoli* - *Conduttore ed autore televisivo*

10.30 - Intervento delle Istituzioni:

Angela Birindelli* - *Assessore alle Politiche Agricole e valorizzazione dei Prodotti Locali - Regione Lazio*

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

11.00 - L'impegno di FederBio per la valorizzazione dei risultati del progetto - *Paolo Carnemolla* - *Presidente FederBio*

11.20 - L'anidride solforosa e gli effetti tossicologici sulla salute dell'uomo - *Prof.ssa Laura Di Renzo* - *Università Tor Vergata*

11.50 - Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto della solforosa - *Prof. Marco Esti* - *Università della Tuscia*

12.30 - I vini biologici e vini senza solforosa: un nuovo segmento di mercato enologico - *Pier Francesco Lisi* *Giornalista, enologo ed esperto di vini biologici*

12.50 - Il risultato della sperimentazione: il vino Biancodarco, il primo Frascati doc senza solfiti - *Salvatore Stingo* - *Presidente di ProBio*

13.10 - Degustazione di vini biologici e senza solforosa

**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.