

s c h e d a i n f o r m a t i v a

I vini della Tuscia: produzioni di qualità e commercializzazione

Grazie a condizioni climatiche e morfologiche favorevoli fin dalla civiltà degli Etruschi nella provincia di Viterbo è viva l'arte della coltivazione della vite e della vinificazione, che si è radicata a tal punto sul territorio da divenire come uno dei comparti di eccellenza dell'agroalimentare della Tuscia Viterbese.

Nel corso degli anni i vini della Tuscia si sono conquistati un posto d'onore perché i produttori hanno scelto una missione precisa: la qualità. Una scelta condivisa e promossa dalla Camera di Commercio di Viterbo che ha istituito il **marchio collettivo Tuscia Viterbese** con l'intento di dare più impulso alla valorizzazione dei prodotti tipici e in particolare alla ricchezza vinicola, espressione di un territorio che è riuscito a conservare il sapore delle cose buone e genuine.

In base alle risultanze emerse a seguito del 5° Censimento Generale dell'Agricoltura effettuato nel 2000, la provincia di Viterbo risulta avere **4.933,41 ettari di superficie agricola utilizzata destinata alla coltivazione della vite**, che rappresentano **16,7% di quella regionale** e lo **0,7% nazionale**.

I **vitivinicoltori sono oltre 12 mila** e nel 2007 la coltivazione ha interessato complessivamente **4.600 ettari**, in cui sono stati raccolti **460mila quintali di uva** e il **vino prodotto è stato di 340mila ettolitri**, pari a circa il **20% della produzione regionale**. Le **colture vitivinicole inoltre contribuiscono per il 2,6% della produzione lorda vendibile della provincia di Viterbo**.

Ciò che qualifica la produzione vitivinicola della Tuscia è **il livello qualitativo raggiunto e testimoniato dalla presenza di ben 7 vini a Denominazione d'Origine Controllata (DOC)** e tre a Indicazione Geografica Tipica (IGT) per un volume produttivo nel 2007 con **oltre 81mila quintali di uva**, e **57mila ettolitri di vino** pari, a **oltre il 20% della produzione vinicola complessiva espressa dal territorio**:

SUPERFICI VINI D.O.C. E I.G.T. - PRODUZIONE UVA - PRODUZIONE VINO

SUPERFICIE VINI D.O.C.	PRODUTTIVA (Denunciata) Ettari (Ha)
Aleatico di Gradoli	12.26.72
Colli Etruschi Viterbesi	168.53.42
Est!Est!!Est!!!	340.63.33
Orvieto	119.65.55
Tarquinoa	39.52.64
Vignanello	64.02.57
Cerveteri	0.92.00
TOTALE	745.56.23

SUPERFICIE I.G.T.	PRODUTTIVA (Denunciata) Ettari (Ha)
Colli Cimini	250.22.00
Lazio	249.38.28
Civitella d'Agliano	60.51.42
TOTALE	560.11.70

● **Est! Est!! Est!!!** di Montefiascone, Il nome evoca tradizioni e leggende, ma la storia di questo vino è da sempre legata alle sorti e alla cultura del territorio da cui prende il nome. Splendidamente adagiati sulle pendici del lago di Bolsena, i terreni forniscono uve per vini fini, eleganti, ma anche bene strutturati ed armonici. Nell'uvaggio, particolarmente interessante è la presenza del "Rossetto" un ecotipo del Trebbiano giallo che ne esalta la tipicità. L'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone sta dimostrando di non rappresentare solo la tradizione, ma anche la capacità di seguire e interpretare l'innovazione.

Ottimo per antipasti, primi piatti con pesce, pesce fritto di mare e di lago.

● **Aleatico di Gradoli**, Vino unico nel panorama enologico laziale, esclusivamente da uve Aleatico 100%, se ne produce poco ed è prezioso.

L'ambiente di coltivazione è quello particolarissimo dei territori dei comuni di Gradoli, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Latera, affacciati sul lago di Bolsena.

Il vitigno, la natura dei terreni, ma soprattutto il microclima permettono al vino di acquisire caratteri di singolarità.

Di colore rosso granato con tonalità violacee, ha odore finemente aromatico, pieno, armonico.

Prodotto nelle tipologie dolce, liquoroso e liquoroso riserva, si abbina a pasticceria secca e a dolci alle nocciole tipici del viterbese. Anche da meditazione.

● **Orvieto**, Vino dal cuore umbro con radici nel Lazio.

I territori di Castiglione in Teverina, Civitella d'Agliano, Graffignano, Lubriano e Bagnoregio rappresentano la porzione laziale dell'Orvieto.

Tra i bianchi più famosi d'Italia, sin da epoche antichissime, ha saputo rinnovarsi migliorando la base ampelografica con un apprezzabile aumento della cultivar Grechetto e di altri autoctoni minori come il Verdello e Reguccio.

Giallo paglierino più o meno intenso, dall'odore delicato e gradevole, è prodotto nelle tipologie secco e amabile anche con la qualificazione superiore.

Indicato come aperitivo o con piatti di verdure di stagione, carni bianche, formaggi freschi.

● **Colli Etruschi Viterbesi**, Nell'ampia area dei Colli Etruschi Viterbesi sono compresi territori che spaziano tra il mare e i monti Cimini, comprendendo laghi come quelli di Bolsena e di Vico. Il territorio, in parte si sovrappone anche ad altre DOC della Toscana.

La caratteristica saliente dell'ampia gamma di vini possibili è rappresentata dalla presenza di produzioni monovitigno sia di carattere internazionale che autoctono. Le numerose tipologie che il territorio riesce ad esprimere, sono molto legate alle caratteristiche varietali dei vitigni: Procanico; Grechetto, Rossetto, Moscatello, Violone, Canaiolo, Merlot.

● **Vignanello**, Prodotto in alcuni comuni dei monti Cimini, dove la coltivazione della vite si alterna a nocchie e boschi.

L'origine della viticoltura in questa zona risale all'epoca etrusca, ma lo sviluppo maggiore si è avuto nel periodo "viterbese" dei Papi.

Per la produzione del bianco troviamo la Malvasia del Chianti e il Trebbiano Toscano ma anche il Greco, mentre, per il rosso, il Ciliegiolo e il Sangiovese in diverse proporzioni, oltre a vitigni minori. Si abbina bene a zuppe e minestre di cereali, arrosti e carni in genere.

Camera di Commercio di Viterbo,

Via Fratelli Rosselli n. 4 - 01100 Viterbo - Tel. 0761 2341 - fax 0761 345755

www.vt.camcom.it

● **Tarquinia**, Prodotto nei territori che vanno da Roma e Viterbo a quella che molti chiamano bassa Maremma o Maremma laziale, può essere bianco, a base di Trebbiani e Malvasie, o rosso, con uvaggio di Sangiovese, Montepulciano e Cesanese.

I territori di origine sono molto ampi, per cui vanno individuati i versanti collinari migliori. La storia è quella etrusca, la tradizione maremmana, la tecnica viticolo-enologica quella che meglio si adatta al variegato e composito ambiente pedoclimatico dell'intera area. Vini di pronta beva per i bianchi, più complessi i rossi se affinati in legno.

● **Cerveteri**, Le sue origini si ritrovano nella documentazione archeologica e artistica che accompagna la storia e il mito degli Etruschi.

La morfologia del terreno in colline digradanti verso il mare e la particolare ventilazione delle brezze rendono il territorio particolarmente vocato alla coltivazione delle viti.

Il bianco è robusto, sapido, intenso, di buona alcolità. Adatto a primi piatti con salse e a pesci di mare arrosto o al sale.

Il rosso è particolarmente intenso, i vitigni Montepulciano e Sangiovese, sapientemente in uvaggio con Cesanese, permettono a questo vino di sopportare pratiche di affinamento che ne esaltano le caratteristiche.

Ottimo con carmi ovine alla griglia o al forno.

Alle DOC si aggiungono **3 vini che hanno il riconoscimento di Indicazione Geografica Tipica (IGT): Lazio, Colli Cimini, Civitella d'Agliano.**

Grazie al lavoro e alla fatica di donne e uomini che hanno puntato sulla qualità dei sistemi e delle tecniche produttive, di raccolta e vinificazione, la Tuscia presenta una filiera produttiva completa nella quale si integra anche la fase dell'**imbottigliamento e della commercializzazione, ad opera di 34 cantine.**

IL RUOLO DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI VITERBO

La Camera di Commercio di Viterbo detiene **l'Albo dei Vigneti D.O.C. ed Elenco delle Vigne (IGT)**. L'Albo dei Vigneti è un albo pubblico in cui sono iscritti i terreni coltivati a vite dai quali si ottengono i vini a denominazione di Origine (DOC) e IGT (indicazione geografica tipica). La provincia di Viterbo è la zona di produzione dei vini "Est!Est!Est!!! di Montefiascone", "Orvieto", "Aleatico di Gradoli", "Vignanello", "Tarquinia", "Colli Etruschi viterbesi", "Cerveteri".

L'iscrizione a tale Albo è obbligatoria qualora i conduttori dei terreni intendano commercializzare le uve o il vino utilizzando la Denominazione di Origine. Le imprese vinicole, a seguito della vendemmia, sono tenute alla denuncia delle uve, a fronte della quale la Camera di Commercio provvede a rilasciare apposita ricevuta.

I vini prodotti nel rispetto delle vigenti normative previste per la designazione e presentazione delle DOC e degli specifici disciplinari di produzione, nella fase della produzione, secondo le norme UE, ai fini delle rispettive denominazioni di origine, devono essere sottoposti ad una preliminare analisi chimico-fisica e ad un esame organolettico. L'Ente provvede al prelievo dei campioni di vino DOC da sottoporre alla

Commissione di Degustazione, di cui tiene la segreteria.

Sempre in materia enologica, la Camera tiene l'Elenco dei Tecnici Degustatori, l'Elenco degli esperti Degustatori dei vini a DOC della provincia di Viterbo e l'Albo degli imbottiglieri dei vini DOCG, DOC e IGT.