

“Roma” diventa Doc e crescono Le polemiche per Romanella

✘ L'ok definitivo, espresso dal Comitato Nazionale dei Vini, per concedere la Denominazione d'origine controllata e garantita, certificazione più ambita sul versante qualità, al vino Frascati Superiore e alla qualità Cannellino. "Nasce" un vino Frascati a denominazione – annuncia, con soddisfazione, il presidente Mauro De Angelis del Consorzio Tutela – che raccoglie l'eccellenza del nostro attuale Superiore, un Frascati Superiore Docg, con la possibilità di una tipologia 'Riserva' dopo affinamento, che va a targare le già tante, ottime bottiglie, che produciamo, ed il Frascati Cannellino Docg che vuole essere il grande vino della tradizione. Nei nuovi Disciplinari di produzione, tra le tante novità, "si concede – sottolinea – spazio e rilievo alle nostre uve Storiche, in un'ottica di tipicità e sapiente cultura viticola coniugata alla moderna enologia".

Oltre alle due Docg, il Lazio mette a segno una Doc per il Roma, vino di qualità con un nuovo marchio che sfrutta le potenzialità del brand 'Caput Mundi'. Inoltre, tramite l'adozione di parametri stringenti e puntuali sul fronte qualità per la Romanella, tipologia di spumante della Roma Doc, su cui si sono spesi i tecnici di ARSIAL, si è raggiunto l'intento di elevare la qualità di questo vino frizzantino, screditato e oltremodo popolare.

“Particolarmente rilevante il consenso ottenuto sulla nuova tipologia spumante della Roma Doc, la Romanella, che recupera la grande tradizione dell'enologia castellana caduta in disgrazia in questi ultimi anni, e che noi, insieme ai produttori, abbiamo voluto recuperare dall'anonimato, restituendogli una dignità in termini legislativi, per riportare questo nobile spumante ai fasti di una volta.

Uno spumante che saprà coniugare territorialità con i vitigni autoctoni, eccellenza qualitativa con basse rese per ettaro,

ma anche un ottimo rapporto qualità/prezzo, proponendosi come variante spumante per una larga base di produzione enologica provinciale”.

”Roma per secoli è stata un’immensa vigna; oggi è una metropoli. Ma la sua tradizione alimentare e culturale, la sua posizione geografica e climatica particolarmente vocata non devono essere sacrificate. Il vino con il nome della Città Eterna saprà far breccia nel cuore dei milioni di visitatori e di pellegrini che ogni anno la visitano” ha concluso Erder Mazzocchi, commissario straordinario dell’Arsial.

Il rilancio della Romanella ha scatenato non poche polemiche negli ambienti romani, sollevando il problema delle denominazioni di origine controllata italiane che sarebbero troppe, inutili, sovrapposte e sempre più spesso legate ad accordi politici o ad operazioni di marketing tout court.

In questi ultimi anni una frenetica attività da parte del Comitato Nazionale Vini a Denominazione d’Origine, ha ampliato la mappa delle Doc e Docg di Lazio, Toscana, Campania e Sicilia e le Doc e Docg, che dovrebbero tutelare maggiormente il consumatore finale circa la qualità del vino, oggi stanno vivendo una nuova fase di sviluppo, come se le circa 340 oggi esistenti non fossero sufficienti a creare confusione e disorientamento.

[Il commento di Marco Patrino, titolare dell’enoteca Nepesina, di Nepi \(VT\)](#)