

## **LAZIO VINI, FEDERBIO: AL VINITALY IL BIANCODARCO, PRIMO FRASCATI SUPERIORE DOC SENZA SOLFITI**

26 marzo 2012 <http://www.osservatorelaziale.it/index.asp?art=1017&arg=26&red=6>

Redazione

Al Vinitaly sarà presente anche l'annata 2011 del Biancodarco, il primo Frascati superiore DOC senza solfiti prodotto 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 studiato e sperimentato prodotti enologici e tecnologie di produzione e conservazione dei vini in alternativa alla SO2, in virtù della convinzione che la riduzione dei solfiti in vinificazione può rappresentare punto di forza per molte cantine, non soltanto biologiche. I solfiti, come noto, sono una sostanza allergenica e tossica per l'uomo.

I test e i protocolli di vinificazione indirizzati a ridurre il fabbisogno dell'SO2 nelle diverse fasi del processo, sono stati condotti con la consulenza tecnico-scientifica del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università della Tuscia e con la collaborazione di alcune realtà vitivinicole ricadenti nel comprensorio dei Castelli Romani.

Ecco la nascita del Biancodarco, il primo vino Frascati superiore DOC da agricoltura biologica ottenuto completamente senza l'aggiunta di solfiti, giunto con il 2011 alla seconda annata che sta confermando gli ottimi risultati gustativi del 2010. Il Biancodarco, prodotto da Agricoltura Capodarco, storica realtà del biologico nel Lazio, è nato da un processo adattato alla realtà della cantina e attento alla tempestività delle varie fasi di vinificazione. Tra le tecniche usate, la selezione delle uve, una pressatura soffice in presenza di CO2 (ghiaccio secco), l'inoculo con uno starter per l'avvio rapido della fermentazione, la stabilizzazione tartarica e la chiarifica a bassa temperatura e l'imbottigliamento in condizioni isobariche. Non sono state usate proteine animali in chiarifica, ma proteine vegetali da leguminose, per cui il vino è non solo "allergen free", ma anche adatto a consumatori vegetariani e vegani.

A Vinitaly il Biancodarco realizzato nel progetto promosso da FederBio è presente nello stand di Agricoltura Capodarco/Probio (l'associazione costituita, nel gruppo fondatore, tra gli stessi produttori biologici che partecipano alla Progettazione della Filiera nella quale si inserisce il progetto) presso il padiglione Regione Lazio.