

La prima carta di tutti i vini laziali è un viaggio attraverso i più bei luoghi della tradizione enologica regionale. Lungo le strade che si dipanano dalle costiere, inerpicandosi verso le montagne, il paesaggio è un susseguirsi di territori coltivati a vigneti. Dalla Tuscia alla Sabina, dalle colline dei castelli Romani alla Ciociaria fino alle terre pontine: 26 Denominazioni di Origine Controllata (DOC), 4 Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) e l'unica etichetta italiana di novello kasher, ci raccontano la storia della nostra regione, racchiudendo tradizione, cultura e sapienza antica. È un percorso dove i vini si intrecciano con le loro terre, il turismo che quotidianamente le attraversa, i centri storici, le strade, l'arte e i prodotti tipici.

La Carta che presentiamo è un regalo volto a più di 2500 ristoratori romani, perché vogliamo che la portino nei loro ristoranti ed enoteche per far conoscere ai cittadini della Capitale i nostri vini, cresciuti in questi ultimi anni in qualità e annoverabili tra i migliori al mondo; e abbiamo scelto Roma perché, oltre ad essere il più grande Comune agricolo d'Europa, è anche uno dei più grandi mercati italiani con più di 2 milioni e mezzo di consumatori. Dunque, uno sbocco commerciale con grandi potenzialità per i nostri vini e che sempre più chiede prodotti di qualità; caratteristica che la nostra produzione enologica possiede a pieno titolo. Nei prossimi mesi intendiamo estendere questa iniziativa anche a Viterbo, Rieti, Latina e Frosinone, cioè a tutte le altre città capoluogo di provincia, perché vogliamo che le qualità dei nostri vini siano conosciute direttamente laddove vengono prodotti e perché la ricchezza della nostra tradizione enologica riguarda e coinvolge tutta la regione.

La guida si inserisce all'interno di un programma strategico con il quale intendiamo rilanciare la nostra economia agricola, mettendo a sistema tutte le sue risorse e puntando sulla commercializzazione dei suoi prodotti in direzione dei principali mercati, innanzitutto quello romano perché rappresenta il vero valore aggiunto dell'agricoltura del Lazio; e attraverso la valorizzazione e la commercializzazione dei prodotti d'eccellenza regionali, vogliamo conferire al nostro patrimonio enologico un'identità propria, che ricostruisca il legame tra il Lazio e la sua Capitale, sia riconoscibile e in cui tutti possano riconoscersi. Insomma, un'identità che faccia riscoprire ai romani di essere cittadini laziali e ai cittadini laziali la romanità.

**Daniela Valentini**

Assessore all'Agricoltura della Regione Lazio



prefazione

# Cesane di Olevano Romano

Il **Cesane comune** e il **Cesane di Affile** ne costituiscono l'uvaggio base.

Le colline vitate frammiste ad olivi, sono più dolci e con clima più mite rispetto al territorio di produzione degli altri Cesanesi. Anche la natura dei suoli è diversa con percentuali di calcare e di argilla minore. Ne consegue un vino più gentile di un bel colore rosso rubino, di pronta beva. Oggi, grazie a rinnovate tecniche di coltivazione e di vinificazione, se ne producono tipologie adatte anche ad un medio invecchiamento.

La tipologia più conosciuta e senz'altro quella "dolce" e "dolce frizzante", adatta nei periodi di festa ad accompagnare dolci a base di castagne.

*Il Cesane comune e il Cesane di Affile ne costituiscono l'uvaggio base.*

*Le colline vitate frammiste ad olivi, sono più dolci e con clima più mite rispetto al territorio di produzione degli altri Cesanesi. Anche la natura dei suoli è diversa con percentuali di calcare e di argilla minore. Ne consegue un vino più gentile di un bel colore rosso rubino, di pronta beva. Oggi, grazie a rinnovate tecniche di coltivazione e di vinificazione, se ne producono tipologie adatte anche ad un medio invecchiamento.*

*La tipologia più conosciuta e senz'altro quella "dolce" e "dolce frizzante", adatta nei periodi di festa ad accompagnare dolci a base di castagne.*



Le Doc

# Castelli Romani

Un catalogo ricco ed articolato di proposte turistiche presentate dalle aziende aderenti, distribuite su di un territorio che ospita ben 7 D.O.C.: questo il cuore della Strada dei Vini dei Castelli Romani, per estensione territoriale (oltre 500 kmq), uno dei più importanti percorsi enogastronomici italiani.

Aziende vitivinicole, aziende agrituristiche, cantine, ristoranti, alberghi, osterie, enoteche e botteghe di artigianato alimentare sono presentate e promosse attraverso un'unica immagine: quella di una Strada del vino che presenta diversi elementi di originalità rispetto alle altre strade. In particolare, la qualità dell'offerta è stata censita attraverso un minuzioso lavoro di ricerca e selezione. Il sistema di monitoraggio, tarato sulla qualità dei prodotti e dei servizi, ha definito dei requisiti obbligatori per l'iscrizione delle aziende, che saranno "controllate" grazie alle schede di valutazione compilate dai turisti al termine della visita.

L'itinerario dei Castelli Romani racchiude un patrimonio di alto valore ambientale e culturale: sono centinaia i luoghi considerati di particolare interesse turistico selezionati nel percorso. Un valore aggiunto che riporta i Castelli Romani ad antiche dimensioni turistiche, quelle del Grand Tour, quando gli itinerari culturali e archeologici della zona affascinavano i turisti nordeuropei.

La valorizzazione dei percorsi turistici offerti dai Castelli Romani è proposta nel sito ufficiale [www.stradadeivinideicastelliromani.com](http://www.stradadeivinideicastelliromani.com) in funzione di tre elementi peculiari: archeologico-romano, rinascimentale e religioso, anche se il sistema dell'offerta si presta ad un ampio numero di diverse possibilità di combinazione.



Le strade del vino

# Tuscia e Maremma

La Tuscia, territorio nel nord del Lazio, può essere suddivisa, in virtù dell'orografia e della morfologia, in Alta Tuscia, comprendente i comuni limitrofi al lago di Bolsena ed al bacino del fiume Fiora fino al confine con Umbria e Toscana ed in Tuscia romana, che si estende a nord di Roma, dai Monti della Tolfa fino ad est nella provincia di Viterbo, abbracciando il Lago di Bracciano e i Monti Sabatini.

Un comune denominatore storico lega le due aree, che comprendono gran parte della Maremma laziale, ed è il collegamento alla civiltà Etrusca. Peraltro le testimonianze storiche delle epoche successive sono numerose, dal momento che la zona era attraversata dalla via Francigena, che da Canterbury portava a Roma, una via maestra percorsa da centinaia di migliaia di pellegrini in cammino per la Città Eterna. Terra dei Papi per due secoli, ricca di splendore rinascimentale con i Farnese, la Tuscia conserva antiche tradizioni ed è oggi in grado di offrire scorci e scenari inaspettati.

I vini trovano il loro bacino di elezione sulle sponde del lago di Bolsena dove l'Aleatico, L'Est! Est!!Est!!! di Montefiascone e l'Orvieto rappresentano la tradizione, ma numerosi e apprezzati sono i vini "nuovi" spesso qualificati come IGT: Lazio, Colli Cimini, Civitella d'Agliano, monovitigni internazionali o autoctoni che fuori dagli stretti confini dei disciplinari riescono a far conoscere nuove espressioni di questo affascinante territorio.



## I Territori

# I vini del Lazio

Il **Cesane** comune e il **Cesane di Affile** ne costituiscono l'uvaggio base.

Le colline vitate frammiste ad olivi, sono più dolci e con clima più mite rispetto al territorio di produzione degli altri Cesanesi. Anche la natura dei suoli è diversa con percentuali di calcare e di argilla minore. Ne consegue un vino più gentile di un bel colore rosso rubino, di pronta beva. Oggi, grazie a rinnovate tecniche di coltivazione e di vinificazione, se ne producono tipologie adatte anche ad un medio invecchiamento.

La tipologia più conosciuta e senz'altro quella "dolce" e "dolce frizzante", adatta nei periodi di festa ad accompagnare dolci a base di castagne.

*Il Cesane comune e il Cesane di Affile ne costituiscono l'uvaggio base.*

*Le colline vitate frammiste ad olivi, sono più dolci e con clima più mite rispetto al territorio di produzione degli altri Cesanesi. Anche la natura dei suoli è diversa con percentuali di calcare e di argilla minore. Ne consegue un vino più gentile di un bel colore rosso rubino, di pronta beva. Oggi, grazie a rinnovate tecniche di coltivazione e di vinificazione, se ne producono tipologie adatte anche ad un medio invecchiamento.*

*La tipologia più conosciuta e senz'altro quella "dolce" e "dolce frizzante", adatta nei periodi di festa ad accompagnare dolci a base di castagne.*

I vini del Lazio

