

Vino low cost "sfuso" è di moda

Scritto da Dario Gelo

Giovedì 01 Settembre 2011 15:05



Monteporzio, Frascati e Colonna. Dai Castelli al litorale, è in forte crescita nelle cantine la vendita a prezzi convenienti di bianchi e rossi non in bottiglia

Patrimonio culturale dei Castelli Romani, il **vino sfuso**, da antica pratica del mondo contadino, sta tornando di gran moda. Forse è per via della crisi ma a Monteporzio, appena usciti dall'autostrada Roma Napoli, alla Cantina Cerquetta la vendita del vino sfuso è aumentata negli ultimi anni più del 10%.

In azienda, Claudio e Francesca Ciuffa, figli di Vincenzo, ovvero quarta generazione ad occuparsi di vini e cantine. "Con 20 ettari di vigneto afferma Claudio e l'acquisto di uve da cooperative del territorio, produciamo un milione e mezzo di bottiglie l'anno, ma a noi è piaciuto inserire in azienda il punto vendita del vino "sciolto" perché i clienti hanno piacere di venire qui sul posto e comprare tutto l'anno il **vino a 1,20 euro al litro**, contro i 4 o 6 euro del vino in bottiglia".

Ritorno all'antico anche nella vicina Tenuta di Pietra Porzia a Frascati di proprietà della famiglia di industriali tessili Giulini che qui ai Castelli Romani, con 37 ettari di vigneti, produce 4.000 quintali di bianco e rosso. Una piccola parte è destinata alla vendita dello sfuso rosso e bianco, leggermente morbido, destinato all'uso familiare, ottenuto da un blend di quattro cultivar e ne vendono circa 1.000 litri al mese. Il prezzo? **1,60 euro al litro** contro i 4 o i 7 euro di quello in bottiglia.

Anche la Cantina Conte Zandotti, 50 ettari tra Colonna e Frascati, è una delle storiche dei Castelli Romani. La loro famiglia produce vino dal 1734 e per capire cosa c'è dietro la bottiglia i clienti vanno in azienda e acquistano il loro sfuso rosso, ottenuto da un blend di Cabernet sauvignon, Montepulciano e Ottonese Nero (un vecchio vitigno laziale), e il bianco a **1,70 euro al litro**

Vino low cost "sfuso" è di moda

Scritto da Dario Gelo

Giovedì 01 Settembre 2011 15:05

con tanto di bag in box, contenitore da 3 litri che non si può riciclare, ma che permette di mantenere inalterato a casa il vino mentre si consuma.

La Tenuta Le Quinte, zona Montecompatri, ai suoi clienti oltre i vini in bottiglia targati Treccole, Canestraro o Virtù romane, offre il vino sfuso che raggiunge i 12,5° nella versione bianco, rosso e rosato, mentre dai fratelli Cosmi - Antonio e Fausto a Santa Palomba, ai piedi dei Castelli Romani, nell'Azienda Agricola Casale Certosa, si acquista vino sfuso rosso e bianco a 1,20 e 1,30 euro al litro e, se non si portano con sé i contenitori, loro provvedono a fornire una damigiana vuota in vetro da **5 litri a soli 1,5 euro**.

Lasciati i Castelli Romani tra Tolfa e Santa Severa si incontra L'Oliveto, azienda vinicola di Emanuele Passerini attiva da sei anni, che **vende sfusi a 2 euro al litro** tra rosso Cabernet Sauvignon e Merlot, bianco Chardonnay, nonché un gradevole rosato ottenuto da vigne rosse e vinificato poi in bianco, perfetti da acquistare in maggiore quantità per le cene estive con gli amici. Risparmio assicurato anche alla Tenuta Tre Cancelli a Cerveteri di Liborio De Rinaldis, così come alla Tenuta Santa Lucia a Poggio Mirteto di Gabriella Fiorelli: il vino sfuso con uvaggio del territorio con prevalenza di Falanghina e Malvasia, o il Sangiovese e Merlot, costano appena **2**

euro al litro

contro i 4 o 5 euro di quello in bottiglia.

laRepubblica Roma, 26 Agosto 2011

http://roma.repubblica.it/cronaca/2011/08/26/news/vino_low_cost_sfuso_di_moda-20879965/

leggi anche

[È nato "Spillo!", la soluzione pronta all'uso per la vendita del vino sfuso](#)