**Cantine Aperte per JAZZ OLTRE a cura dell’associazione culturale e di promozione sociale
Green Mind – Il Bene Comune della Terra**

La Green Mind è un’associazione culturale nata nel 2013, che si pone come obiettivo privilegiato la lotta alla discriminazione e l’integrazione umana sociale culturale anche attraverso il turismo.
Già da tempo opera sul territorio del Comune di Marino con progetti che mirano allo sviluppo territoriale e all’integrazione sociale attraverso la riscoperta e rilettura del Territorio e delle sue tradizioni storiche, artistiche culturali ed enogastronomiche. Quest’anno è stata chiamata per occuparsi dell’organizzazione di un evento che sarà il trait d’union tra identità territoriale e prodotti strettamente correlati ad essa.
Al centro della Sagra e al centro della città: tre piazzette tra le più pittoresche del Comune in cui si trovano tre Cantine storiche, che si vestiranno a festa per l’occasione, per essere visitate ed ammirate.
Piazza Farini, Piazza Manin e Piazza San Giovanni saranno il palcoscenico di un evento in cui le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio e la musica si incontreranno per dare vita ad un’ambientazione unica. Prodotti della nostra terra e dei nostri migliori gastronomi: sapienti «artigiani» del buon bere e del buon mangiare.

**Venerdì 4 Ottobre:**dalle ore 16:30 alle ore 23:30 apertura delle cantine storiche

**Sabato 5 Ottobre:**dalle ore 16:30 alle ore 23:30 apertura delle cantine storiche

**Domenica 6 Ottobre:**dalle ore 11:00 alle ore 21:00 apertura delle cantine storiche
 **Lunedì 7 Ottobre:**dalle ore 16:30 alle ore 21:30 apertura delle cantine storiche

**LE NOSTRE PROPOSTE**

La vita è troppo breve per bere vini mediocri. (J. W. von Goethe)
Genuina degustazione enogastronomica delle eccellenze del nostro Territorio
*Life is too short to drink mediocre wines. (J. W. von Goethe)
Genuine food and wine tasting of the excellent products of our local area*

**Degustazione** **di 1** Vino a scelta € 2
*Tasting of 1 wine of your choice € 2*
**Degustazione di 3** Vini a scelta, con una ciambellina al vino o spicchio di ciambella al mosto € 5
*Tasting of 3 wines of your choice, with a wine donut or a slice of cake with grape must € 5*
**Menù della Cantina** (Panino con porchetta o frittata, spicchio di ciambella al mosto, 2 ciambelline al vino, grappolo d’uva e 1 bicchiere di vino) € 10
*Winery Menù (Sandwich with porchetta or omelette, a slice of cake with grape must, 2 wine donuts, bunch of grapes and 1 glass of wine) € 10*

**AZIENDE VINICOLE**

**1) Nicolini**

Le Cantine Nicolini sono produttrici di vini D.O.C. ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Nicolini da più di quattro generazioni. Già dalla fine dell’800 Pietro Paolo Nicolini produceva vini nel territorio di Marino. La tradizione si è perpetuata di padre in figlio, di generazione in generazione con Valerio Giovanni Nicolini prima (figlio di Pietro Paolo) ed Ettore Nicolini poi (figlio di Valerio), fino ad arrivare a Bruno Nicolini (figlio di Ettore), che attualmente porta avanti la tradizione di famiglia.
Con la stessa passione di un tempo, la cura per i particolari caratterizza la produzione del D.O.C. “Castelli Romani”, del D.O.C. “Frascati superiore” e degli altri vini delle Cantine Nicolini dalla fase di potatura dei vigneti all’imbottigliamento, passando per la vendemmia, la spremitura e la fermentazione, vissute nel pieno rispetto della natura e dei suoi processi.

La qualità dei vini e l’impegno profuso nel portare avanti un’attività tradizionale che affonda le sue radici nel territorio romano hanno portato la Confcommercio di Roma a riconoscere nel 1999 alle Cantine Nicolini il titolo di "Azienda Storica per la divulgazione dei vini di qualità della Provincia di Roma"

<http://www.cantinenicolini.it/>

**2) Dino Limiti**

L'Azienda Agricola Dino Limiti è stata tramandata di padre in figlio per più generazioni e vanta una lunga esperienza nel metodo tradizionale di lavorazione della vite, ma a questa unisce anche moderne conoscenze e tecniche di vinificazione che le consentono di produrre un vino di alta qualità, conosciuto anche all'estero. Il prodotto ha una raccolta differenziata a seconda della maturazione delle differenti uve, viene posto a maturare per alcuni mesi in contenitori di acciaio e successivamente imbottigliato, ottenendo quel sapore e quell'aroma gradevoli che ben si accompagnano a tutti i tipi di piatti.

NOTIZIE : 10/2016 - COLLE DEL TURCHETTO 2015 ha ottenuto nell'annuario dei MIGLIORI VINI ITALIANI 2017 di Luca Maroni un punteggio di 91/100 risultando così VINO D'ECCELLENZA della Regione Lazio.

<http://www.dinolimiti.it>

**3) Gotto d'Oro**

Nel 1945, a conclusione della seconda guerra mondiale, dalla volontà di aggregazione contadina nasce la Gotto d'oro. I soci fondatori sono stati antesignani nella condivisione delle conoscenze vitivinicole e commerciali, disperse a causa del conflitto mondiale, e la loro

lungimiranza ha consentito alla Gotto d'oro di essere l'attuale leader vitivinicolo laziale e fra le venti più importanti realtà italiane nel settore enologico.

 Nel 1945 i soci della Cooperativa utilizzano le strutture dell'ex Enopolio Nazionale duramente bombardato e la loro tenacia ha consentito dal 1947 di iniziare la commercializzazione dei vini confezionati, distribuiti in tutto il territorio nazionale. Negli anni 60, in corrispondenza del "miracolo economico italiano", il bianco Frascati Gotto d'oro varca i confini e, insieme al rosso Chianti, detta i primi passi all'internazionalizzazione dei vini italiani, partecipando attivamente all'affermazione del "Made in Italy". La valorizzazione e la presenza dei vini romani è in grande sviluppo e nel 1966 viene riconosciuta la Doc Frascati.

Poi nel 1970 segue il Marino doc, per arrivare alla doc Castelli Romani del 1994. Nel 1989 il ministero dell'Agricoltura e Foreste dichiarò la Gotto d'oro "società cooperativa di interesse nazionale".

Nel 2011 si sono concluse le opere di ammodernamento strutturale e tecnologico dello stabilimento di Marino, divenuto così un complesso all'avanguardia nel settore enologico, rispettoso dell'ambiente e della salvaguardia del prodotto vino.
Oggi Gotto d'oro è una realtà moderna e dinamica, proiettata nel futuro, ma sempre perfettamente conscia delle proprie origini.

<http://www.gottodoro.com/>

**4) Castel de Paolis**

L’azienda agricola Castel De Paolis nasce nel 1985 a Grottaferrata, a 270 mt sul livello del mare godendo di un clima tra i più miti e piacevoli d’Italia. Nasce da una idea divenuta progetto dell’ On. Giulio Santarelli, già sottosegretario di stato al Ministero dell’Agricoltura e Foreste, che ha coinvolto in prima persona il prof. Attilio Scienza dell’università di Milano. Assieme hanno curato in ogni suo dettaglio tutta la fase di ricerca e sperimentazione protrattosi dal 1985 al
1992, riguardante il recupero delle varietà dei vitigni autoctoni pregiati, abbandonati alla fine del secolo scorso con l’arrivo della filossera, ma anche della scelta di varietà innovative di altre regioni italiane e di origine francese.
Un’attenzione particolare poi è stata posta sulla scelta del numero dei ceppi per ettaro, portati a 5500, con un carico produttivo ridotto a kg 1-1,5 per ceppo, e l’introduzione della pratica del diradamento per i rossi, l’abolizione di qualsiasi forma di concimazione, l’applicazione del regolamento CEE 2078/92 di conversione biologica
Il territorio del comune di Grottaferrata, unitamente a quelli di Monte Porzio Catone e Frascati, costituiscono la DOC Frascati.

NOTIZIE: Il Frascati Superiore Docg 2017 di Castel De Paolis ha ottenuto la Corona nella guida “Vinibuoni d’Italia” 2019 del Touring Club Italiano curata da Alessandro Scorsone e Mario Busso.

<http://www.casteldepaolis.com>

**5) Colle Picchioni**

L'azienda Colle Picchioni da quasi quarant'anni produce vini di qualità alle porte di Roma, nella suggestiva cornice dei Castelli Romani.

Iniziata quasi per gioco dall'intraprendenza di Paola Di Mauro che, vedendo nel microclima e nel terreno vulcanico particolarmente adatto alla viticoltura un grande potenziale, decide di abbandonare la sua precedente attività per dedicarsi a tempo pieno a quella che da lì a poco sarebbe diventata una delle aziende più rappresentative del panorama enologico nazionale ottenendo i più prestigiosi riconoscimenti da parte di guide e riviste specializzate di tutto il mondo.

Testate come il New York Times, tanto per citarne una, sono state affascinate da questa signora di mezza età, grande cuoca, che è riuscita a cambiare vita e a dedicarsi ad una sua grande passione.

 Non ci volle molto affinché anche il figlio Armando ed il nipote Valerio venissero rapiti dal fascino di una così bella sfida in piena sintonia con la natura ed i suoi meravigliosi frutti. Tre generazioni, tre diversi punti di vista hanno portato l'azienda a crescere e ad oggi vantare appassionati in tutto il mondo. La particolare attenzione ad ogni processo lavorativo, dalla vigna all'imbottigliamento, che viene gestito dalla cantina di Marino nel massimo rispetto per la natura e l'ambiente, consente uno standard qualitativo molto elevato.

<http://www.collepicchioni.it/>

**6) Fratelli Fabi (Gens Fabia)**

Le vigne della famiglia Fabi, sono situate in località Le Castagnole e Selve Nuove, due tra i “cru” più vocati dell’area classica del Marino Doc. E’ da questi vigneti, la cui appartenenza alla famiglia Fabi si perde nella notte dei tempi e dell’esistenza dei quali esistono prove certe già a partire dal 1870, che nasce il Marino Classico della famiglia Fabi. Dieci ettari di vigneti severamente ed appassionatamente allevati da Lino e famiglia, per “sfornare” di anno in anno, dalla storica cantina-grotta scavata nelle rocce tufacee, circa 13.000 bottiglie di ottimo vino di Marino.

<https://www.lavinium.it/vino_nel_bicchiere/fabi-aldo-e-fabio-azienda-agricola/>