



REGIONE  
PUGLIA



PSR Puglia 2014-2020

Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”



## COMUNICATO STAMPA

### Progetto Spumapulia VISITA DIMOSTRATIVA PRESSO CANTINA LA MARCHESA Giovedì 9 febbraio 2023 –Lucera (FG)

Si inaugura con questa nuova Visita dimostrativa un nuovo tour tra le aziende agricole che sono partner del progetto Spumapulia.

Il primo appuntamento è in programma giovedì 9 febbraio 2023 alle ore 10.30 presso la nota Cantina La Marchesa (Strada provinciale N.8 al km 1 - strada per Castelnuovo - Lucera (FG)).

Una bella realtà nata dall'intuizione e la passione di Sergio Lucio Grasso e Marika Maggi nel 1988, che con i suoi 15 Ha di vigneto si estende nel raggio di 300 m in modo da portare le uve in cantina in tempi rapidissimi dopo il taglio, offrendo così una migliore qualità del prodotto.

Un'azienda molto attenta nella cura delle singole fasi di lavorazione e di tutti gli step dell'intera filiera: dalla raccolta dell'uva alla trasformazione in vino, l'imbottigliamento ed infine la commercializzazione.

“Siamo felici di aver aderito al Progetto Spumapulia perché ciò ha consentito di fare un percorso importante di sperimentazione ed innovazione con il supporto di professionisti. Per noi la ricerca è vitale perché ci consente di allargare i nostri orizzonti e dandoci consapevolezza di quanti obiettivi si possano raggiungere con i nostri vini in questo magnifico territorio”, commenta così Sergio Grasso titolare dell'azienda vitivinicola.

L'incontro in cantina sarà l'occasione per visitare l'azienda ed ascoltare gli interventi in programma di:

- **Dott.ssa Maria Francesca Cardone**, Ricercatrice CREA-VE ed RTS progetto  
*Il progetto SPUMAPULIA*
- **Dott. Leonardo Scarano**, Assegnista di Ricerca CREA-VE  
*Prove di gestione idrica realizzate sul Bombino bianco*
- **Sergio Lucio Grasso**, titolare Cantina La Marchesa  
*Presentazione della Cantina e della sperimentazione condotta sui propri vini*



REGIONE  
PUGLIA



Seguirà una degustazione ed analisi sensoriale dei vini spumanti ottenuti dalla Cantina La Marchesa anche a seguito dalla sperimentazione realizzata nel progetto SPUMAPULIA.

Il progetto, della durata di due anni il cui termine è previsto per la prossima estate, riguarda la “**spumantizzazione e frizzantatura per il rilancio della vitivinicoltura dell’areale Centro Nord della Puglia**” ed è finanziato dal PSR Puglia 2014-2020, Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”.

La proposta progettuale SPUMAPULIA si pone come obiettivo generale quello di valorizzare le produzioni enologiche tipiche della Puglia Centro-Settentrionale implementando tecniche di spumantizzazione e “frizzantatura” per l’ottenimento di nuovi vini spumanti e di bevande a base di vino e/o mosto capaci di rappresentare la tipicità del territorio pugliese e cogliere le opportunità offerte dai mercati soprattutto internazionali.

Del **Gruppo Operativo (G.O.) SPUMAPULIA** fanno parte diverse realtà importanti del territorio pugliese, tra cui:

- > San Michele vitivinicola Coop. Agricola (Minervino Murge - BA) – Capofila progetto
- > Vignaioli Pugliesi srl (Orta Nova – FG)
- > Grasso Sergio Lucio (Lucera – FG)
- > Dell’Erba Pasquale (Apricena – FG)
- > Soc. Agr. Denominata Cantina coop. tra produttori agricoli Nero di Troia (Troia – FG)
- > Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (Turi – BA)
- > Università degli studi di Foggia
- > D.A.Re. Puglia s.c. a l.
- > Cassandro srl
- > Aretè srl
- > Unione regionale pugliese della cooperazione

Per seguire gli sviluppi del progetto seguite i nostri canali social ed il sito web:



[www.spumapulia.it](http://www.spumapulia.it)

Per ulteriori informazioni, contattare:

**dott.ssa Maria Pia Liguori**

Resp. Comunicazione DarePuglia  
mp.liguori@darepuglia.it