

Meno vino, ma più buono sullo scaffale avanzano le etichette emergenti

MARCO BACCAGLIO, ANALISTA DI CHEUVREX: "IL LAZIO È UNA DELLE REGIONI DOVE LA PRODUZIONE È CALATA DI PIÙ A FAVORE DELLA QUALITÀ". VIAGGIO TRA VITIGNI AUTOCTONI E INTERNAZIONALI

Roma

«Nel Lazio è aumentata la qualità di certo, in gran parte perché si sta smettendo di fare vini di bassa qualità ma anche perché la cura del prodotto, come in tutta Italia, è migliorata. Di certo è una delle regioni dove la produzione è calata di più»: Marco Baccaglio, analista di Cheuvrex per professione, sommelier per passione, è l'autore di un blog, "inumeridelvino.it", dove fonde conoscenze di lavoro con il *know how* del gusto. Nella sua analisi sui vini laziali emerge dunque una riduzione della capacità produttiva, il segnale degli sforzi che questa regione sta facendo per lasciarsi alle spalle l'immagine di Cisternopoli per denunciare le cisterne di vino che vanno da questa area dei Castelli romani dove si produce il Frascati al nord. Il Frascati, oggi, sta conoscendo una seconda vita. Tra i primi a rilanciarlo, Castel de Paolis, di Giulio Santarelli. Oggi lo provano i cinque grappoli di *Duemilavini* dell'Ais al Luna Mater, nuova etichetta di Fontana Candida lanciata dalla

proprietà, Giv, oggi fuso con Cantine Riunite, l'alto di gamma del Frascati, che vuole far rivivere gli antichi splendori al vino che bevevano i Papi.

Il motore della rinascita si chiama "controllo della filiera", ovvero il controllo della provenienza di tutto il prodotto, dall'uva alla bottiglia in vigore dal 2004 che pone un tetto alle bottiglie prodotte e un codice alfanumerico di controllo. E il controllo della filiera ha aperto la strada anche al biologico, come il Frascati Superiore Doc senza solfiti della cooperativa biologica Agricoltura Capodarco di Grottaferrata, una sperimentazione promossa da Pif, progettazione integrata di filiera, Federbio e Consorzio ad Maiora.

Ma la rinascita del vino laziale è partita da vini internazionali, nuovi, senza legami immediati con questa terra. Come lo Shiraz o il Petit Verdot di Casale del Giglio, uno dei vini di punta dell'azienda fondata più di vent'anni fa da Antonio Santarelli che ha perseguito con successo un ambizioso progetto di ricerca e sperimentazione per scoprire e valorizzare le potenzialità vitivinicole dell'Agro Pontino, un territorio bonificato negli anni 1930 e tutto da scoprire. Un pioniere, che ha cercato di trascinare dietro di sé altri, di fare gioco di squadra, fondatore e presidente delle Vigne del Lazio, l'Associazione creata nel 1999

proprio per riqualificare l'immagine dei vini della regione, facendole conoscere a enoteche e ristoranti di alto livello, restii a inserire nello loro carte etichette laziali. Sempre da quest'area ha conquistato mercato e appassionati il Moscato di Terracina Secco Oppidum di Sant'Andrea, in cima alle guide anche con la versione passita. Nell'area della Bonifica si è aperta una nicchia I Pampini, cantina biologica che sta rilanciando il cachione e il bellone, vitigni che *Canale Mussolini*, di Antonio Pennacchi, ci riportano indietro nel tempo, nella storia di questo angolo di Lazio.

Dai Castelli, dove Colle Picchioni della famiglia Di Mauro, capitanata da Donna Paola ha scalato le classifiche internazionali, al Piglio, generoso di Cesanese, come Cesanese del Piglio Superiore Civitella 2009 Macciocca e il Cesanese del Piglio Ju Quarto 2009 La Visciola, premiati da *I vini d'Italia*: i vini laziali sono in pieno boom.

Una regione, tanti territori, diversi bouquet. A Civitella d'Agliano, in provincia di Viterbo, Sergio Mottura, biologico certificato, ormai un'istituzione con il Civitella Latour, sempre al top delle guide, ma quest'anno non era in commercio, ma questa cantina ha preso i tre bicchieri del Gambero rosso il Grechetto Poggio della Costa, e i cinque grappoli dell'Ais con il Muffo.

Nella nuova cantina fondata da sua figlia, Isabella Mottura, nella tenuta Corte di Tregoniano, ha sferrato l'attacco al mercato con i Colli Etruschi Viterbesi Merlot Akemi, il vino di punta.

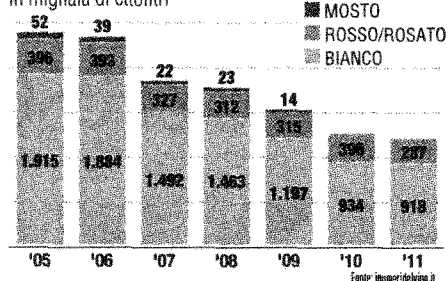
Pochi grandi produttori e tante maison di nicchia. Come Colacicchi, vicino Anagni, di proprietà della famiglia Trimani, brand di una storica enoteca romana, 30.000 bottiglie tra Torre Ercolana (blend di cabernet sauvignon e cesanese di Affile), Romagnano Rosso (Cesanese e Merlot) e Schiaffo (Cabernet Sauvignon e Cesanese). Ne produce 550 mila, ma su 80 ettari distribuiti tra i Castelli, nella Tenuta Colonna, e la tenuta di Cerveteri, bassa Maremma, la cantina Principe Pallavicini, che tra l'altro ha portato agli onori delle guide lo Stilato, una malvasia puntinata vendemmia tardiva.

Invece delle guide è stato Bloomberg a far conoscere al mondo il Dithyrambus di Marco Carpineti, azienda agricola biologica omonima di Cori, in provincia di Latina; l'agenzia aveva riportato una intervista all'italoamericano John Mariani, oggi scomparso, firma illustre di *Wine Spectator*, che definiva questa etichetta «uno dei vini più deliziosi tra quelli degustati nel Lazio». Oggi la novità: il Marco Carpineti Brut, un metodo classico ricavato da bellone che apre una nuova frontiera a questo antico vitigno. (p.jad.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PRODUZIONE DI VINI NEL LAZIO

In migliaia di ettolitri



[GLI INNOVATORI]



1



2



3

Marco Carpineti (1) fondatore omonima cantina; Antonio Santarelli (2), fondatore Casale del Giglio; Isabella Mottura, Tenuta corte di Tregoniano

