

Il premio

A raggiungere il gradino più alto del podio Dune, un bianco prodotto dalla cantina di Borgo Vodice

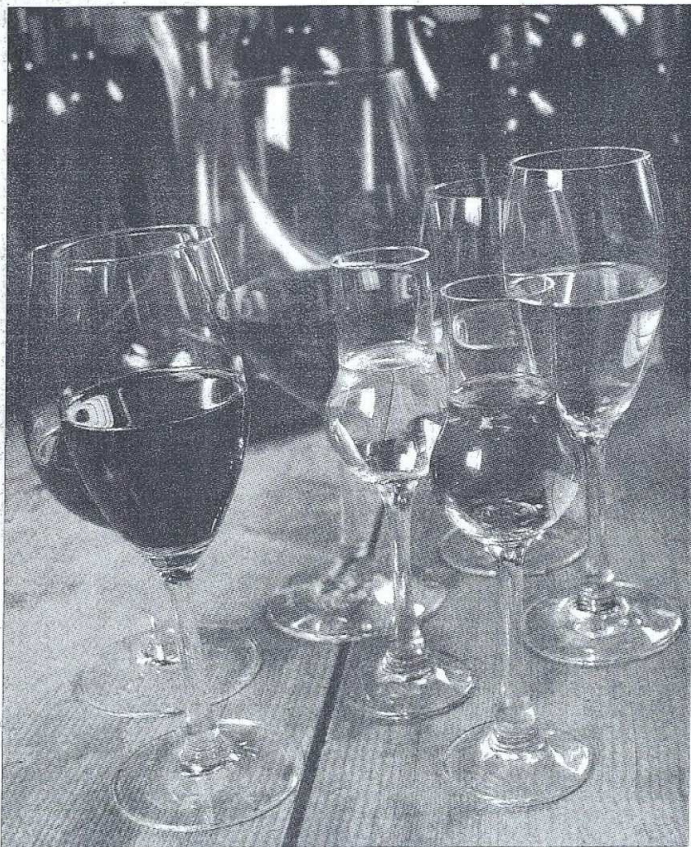
È oro per la Sant'Andrea

Mai un vino pontino o laziale aveva conquistato un premio così prestigioso al Vinitaly di Verona

Roberto Campagna

Medaglia d'oro. Mai un vino pontino o laziale aveva conquistato un premio così prestigioso al concorso internazionale del Vinitaly. Il traguardo lo ha raggiunto Dune, un bianco prodotto dalla cantina Sant'Andrea di Borgo Vodice. Ottenuto con uve Trebbiano e Malvasia, è uno degli ultimi vini di Gabriele ed Andrea Pandolfo: ha esordito tre anni a proprio a Vinitaly riscuotendo un grande successo. Oltre che con tutti i piatti a base di pesce (con la frittura si esalta), si accompagna anche con primi conditi con sughi non elaborati e con tutte le carni bianche. Ha una buona struttura, per questo è possibile abbinarlo anche a pietanze più saporite. L'anno passato ha vinto la medaglia di bronzo all'ottava edizione della Selezione vini da pesce di Senigallia. Altri tre vini della cantina Sant'Andrea (Sogno; Oppidum Moscato di Terracina spumante e Riflessi rosato) hanno conquistato la "Gran Menzione", che viene attribuita ai vini di ogni categoria del concorso che raggiungono il punteggio di 85/100. Anche altri nove vini pontini ottengono questo riconoscimento: quattro vini (Petit Manseng, Chardonnay, Antinoco e Mater Matuta) sono prodotti dalla cantina Casale del Giglio de Le Ferriere), tre (Nero Buono, Raverosse ed Ilirio) dalla Cooperativa Cincinnato di Cori, e gli ultimi due (Barriano e Regius) sono prodotti rispettivamente da Giangirolami Donato di Aprilia e

dalla cantina Villa Gianna di Borgo Grappa. Insomma, l'enologia pontina porta a casa un bel bottino. Il concorso internazionale del Vinitaly è considerato il numero uno tra quelli aderenti alla Federazione mondiale dei grandi premi enologici, nonostante esso limiti la partecipazione ad un massimo di cinque vini per azienda in ogni categoria prevista dal regolamento. Inoltre, è anche il più selettivo del pianeta visto che premia con medaglia il 3% dei partecipanti, assegnando solo 88 medaglie. Aggudicarsi la competizione, conosciuta in tutto il mondo, significa quindi avere a disposizione un'importante leva commerciale e promozionale da giocare sul mercato globale. Dune ha vinto l'oro nella categoria dei vini bianchi barricati. Due anni fa la stessa cantina Sant'Andrea aveva vinto il "Premio Speciale". Premio che tale concorso assegna alle aziende di ogni paese partecipante che raggiungono il maggior risultato sommando i punteggi più elevati riferiti ai tre migliori vini premiati con la "Gran Menzione". Una storia bella, di cui vale la pena ricordare le origini. Alla metà dell'ottocento in una piccola isola del sud Italia, Pantelleria, Andrea I Pandolfo, bisnonno dell'attuale proprietario Gabriele, iniziò a piantare viti e produrre vini a base di uve Zibibbo. Nel 1880, Andrea I, vendette i piccoli vigneti dell'isola e acquistò 60 ettari di terra vergine a nord della Tunisia. Vennero piantate le prime viti, raccolte le prime uve e,



UNA SELEZIONE DI VINI DELLA SANT'ANDREA

Una storia che inizia a metà Ottocento

ai primi del '900, Andrea I, affiancato dal figlio Giovanni nella propria cantina di famiglia iniziò a produrre vini di qualità tanto che dal porto di Tunisi partivano navi cariche del suo vino per servire i migliori mercati di Francia. Nel 1938 Andrea II, figlio di Giovanni, prese le redini dell'azienda e continuò a far crescere la fama e la qualità dei vini. Ma una terribile malattia, la fillossera, arrivò in Tunisia distruggendo tutti i vigneti dell'azienda. Furono anni durissimi. Dalla Francia arrivarono le prime barbatelle innestate resistenti alla malattia. Il 12 maggio 1964, l'allora presidente della Tunisia, Habib Bourghiba, con un provvedimento entrato nella storia espropriò tutti i beni e le proprietà degli stranieri in terra Tunisina. Andrea II, allora 42 enne, con la moglie Elena e i figli vennero in Italia e acquistarono un piccolo podere, il 1720 di via Renibbio vicino a Terracina, per ricominciare a lavorare.