

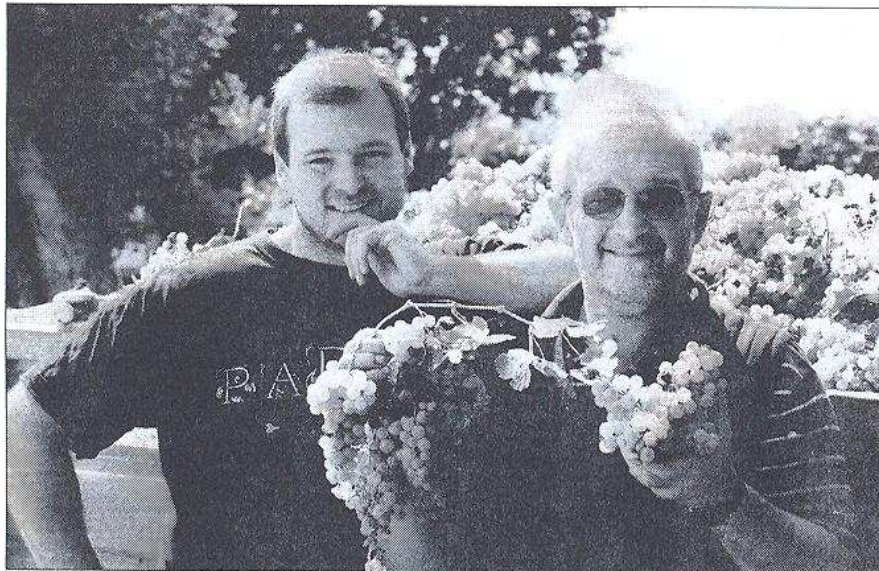
Non si contano più ormai i successi raggiunti dalla cantina Sant'Adrea di Borgo Vodice nel campo della vitivinicoltura

# Sono vini... passionali

Vengono "fatti in casa": ci pensano Gabriele, la moglie Enza, il figlio Andrea, la nuora Pina e un gruppo di dipendenti

Paolo Mastrantonì

**C** Una vittoria che sa di fatica e passione. Verona, Vinitaly 2008, Cantina Sant'Adrea di Borgo Vodice, Medaglia d'oro al Dune Circeo bianco doc; Gran Menzione al Sogno, al Riflessi rosato e all'Oppidum Moscato di Terracina Spumante secco. Che risultato! Fino a qualche anno fa nessuno avrebbe creduto che i vini della provincia di Latina potessero competere con quelli toscani e piemontesi. Da un po' però l'aria è cambiata, un scia di medaglie via via più preziose ha accompagnato il cammino di Gabriele e Andrea Pandolfo, padre e figlio, titolari dell'azienda di famiglia. E non si potrebbe chiamare altrimenti, la Sant'Adrea è un'azienda di famiglia in tutto e per tutto. Ogni passaggio è seguito dai titolari, non sfugge niente. Dietro i loro grandi vini non c'è il wine maker di grido. Fanno tutto in casa, ci pensano Gabriele, la moglie Enza, Andrea e la moglie Pina e un gruppo di dipendenti fidati. Hanno sempre fatto così, non hanno mai sbagliato un colpo. Il vino per la famiglia Pandolfo è tutto. Lo fanno da sempre eppure ne parlano con l'entusiasmo dei bambini. Se gli si domanda quando nascono i grandi vini, rispondono al sabato e alla domenica, quando il resto del mondo si riposa e non bussa alla porta ci si può concentrare solo sulle bottiglie. In quelle ore, le perle dell'enologia pontina, il Sogno, il Preludio alla Notte, il Capitulum e il resto della linea Acquerelli, prendono a vivere. Qual è il segreto di questi gioielli? Di sicuro l'equilibrio tra tradizione e innovazione. Da tempo la tecnologia è una grande alleata della Sant'Adrea. Il freddo in particolare gli permette di elevare il livello di tutta la produzione. Provare il vino steso per credere. E anche la struttura aziendale, la rete distributiva è



UN MOMENTO DELLA CONFERENZA STAMPA

L'ULTIMO PREMIO VITIVO È LA MEDAGLIA D'ORO OTTENUTA DA "DUNE" AL VINITALY E UN GRANDE RACCOMANDO DA WANGERO DI TERRACINA E BAMBAGNA PIEMONTEVA



Andrea, vendette i vigneti che coltivava da metà dell'Ottocento a Pantelleria per acquistare 60 ettari di terra vergine a nord della Tunisia. Ai primi del Novecento le prime bottiglie, poi sempre meglio, fino al 1938 quando la fillossera distrusse tutti i vigneti della Tunisia. L'azienda intanto era passata dalle mani di Giovanni, figlio di Andrea, a quelle di Andrea, figlio di Giovanni. Quest'ultimo era giovanissimo, aveva appena sedici anni, aveva grinta da vendere e ricostruì tutto. Destino cinico e baro il suo però, aveva appena rimesso su una grande azienda e nel 1964 il presidente della Tunisia espropriò tutti i possedimenti degli stranieri. Da un giorno all'altro, la famiglia Pandolfo non aveva più nulla. Si trasferì in Italia dove comprò un podere a Borgo Vodice. Per arare la terra, Andrea andava a lavorare dai vicini e in cambio utilizzava il loro trattore. Furono anche questi anni durissimi ma la passione e la voglia di fare era troppa. Piano piano, pezzo dopo pezzo, la cantina Sant'Adrea è diventato quello che è oggi, il fiore all'occhiello dell'enologia pontina.

regolata a puntino. "Colpa" di Andrea, amante del vino e economista specializzato in gestione di piccole e medie imprese. Il padre non lo sapeva, ma già durante gli studi il figlio meditava di continuare la tradizione di famiglia. La sua tesi fu

un'analisi delle 30 migliori aziende vinicole nazionali. Se le girò tutte, fece la trottola in macchina per la penisola, viaggiava in incognito, si presentava come un testista. Durante questo viaggio si rese conto di quale erano le potenzialità del settore e si chiarì le idee sul futuro della sua azienda. Finito gli studi, nemmeno il tempo di riposarsi un po', e già era in cantina. Uno dopo l'altro, successo dopo successo, l'azienda di Borgo Vodice ha conquistato fette di mercato via via più importanti superando negli ultimi anni anche i confini nazionali.

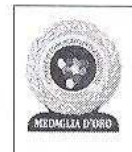
Ne è passato di vino nelle botti da quella prima vendemmia del 1968. Era un vino che sapeva di riscatto, era un vino nato dai capricci del presidente della Tunisia Habib Bourghiba. Ma partiamo dal principio. Nel 1880 il bisnonno di Gabriele,

I vini frutto della tradizione e della innovazione

## Traguardi

Il lungo elenco dei premi vinti dalla cantina

La medaglia d'oro ottenuta a "Dune" è solo il riconoscimento ad un lavoro straordinario. Il palmarès dell'azienda è molto più vasto. Oltre ai premi più prestigiosi: Terracina Spumante e Oppidum, che Gabriele, sua moglie, il figlio e tutti i dipendenti da anni analizzano al servizio per una produzione sempre migliore. La carriera del fratello Paolo nel 1987 culminò nel 2008 con il premio al "Circosangiovese" nella categoria "Novelli" stessa presentate



con la medaglia d'oro. I riconoscimenti al servizio sono molti altri. Nel 1998 l'Associazione dei Doc della Campania premiò il Moscato di Terracina con l'incarico di qualità, confermando il premio anche l'anno successivo. Seguono nel 2003 il "Sogno" rosso ben valutato proprio dal "Gambero Rosso". Nel 2002 si è già laureato il "Sogno Rosso" con il premio "Cinque Stelle" del "Gambero Rosso". Nel 2003 il "Preludio alla Notte" è stato premiato con la medaglia d'oro. Nel 2005 il "Capitulum" è stato premiato con la medaglia d'oro. Nel 2007 il "Dune" è stato premiato con la medaglia d'oro.

## Bouquet

### Inconfondibile il profumo dell'Oppidum

d

Alessandro Di Norma

**M**oscato: sinonimo di storia, tradizione e qualità. Si dice che il vitigno fu portato in Italia dai coloni greci ai tempi della colonizzazione. I romani ne apprezzavano molto le sue proprietà. Veniva spesso citato da Catone e da Plinio. Il suo nome deriva da muscum, cioè muschio, proprio per il suo profumo. Un profumo difficile da dimenticare. Intenso e dolce. Queste caratteristiche sono presenti nelle "bottiglie" prodotte dalla Sant'Adrea. "Oppidum" è forse il prodotto più noto. Appartiene alla "Linea Acquerelli". È un vino secco dal colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Grazie al suo profumo

delicato è adatto ad accompagnare elaborati piatti a base di pesce. "Templum" anche questo è un vino realizzato con il cento per cento delle uve di moscato. A differenza del precedente è un vino amabile che ben si accompagna con frutta, paste secche e dolci in generale. Il "Capitulum" invece è un passito. Dal colore giallo oro brillante con lievi riflessi ambrati ha un sapore vellutato. Si abbina perfettamente con tutti i piatti dolci di una certa rilevanza. Con queste uve viene anche prodotta l'acquavite. Il distillato che se ne ricava ha un aspetto cristallino. Con il moscato la Sant'Adrea produce anche un ottimo spumante, sia secco che amabile.



## Etichette

### Quelle bottiglie con un tocco d'arte

c

A. Di N.

**I**mmediatamente riconoscibili. Questa è la caratteristica della "Linea acquerelli". Splendide etichette che contraddistinguono il meglio della produzione aziendale. Sono dei mezzi eccellenti per veicolare in Italia e nel Mondo, oltre al vino, anche una parte del territorio. Realizzate dal maestro Pompeo Cupo, acquerellista di fama, sono diventate un "vero" marchio che denota qualità. La "Linea acquerelli" è composta da 13 vini. È una produzione limitata destinata ai ristoranti ed enoteche italiane, ma ovviamente, anche ai palati più fini ed esigenti. "Sogno" vino notissimo. Una delle punte di diamante dell'azienda. Di colore

rosso intenso, quasi impenetrabile. Secco, molto persistente e di grande struttura. È un grande vino rosso prodotto con uve Merlot e Cesanese. "Preludio alla notte", altro vino rosso di grande fama. Prodotto con uve Merlot e Sangiovese si presenta con un colore rosso rubino. Anche questo è un vino rosso di grande struttura e persistenza. Poi ci sono i bianchi. "Riflessi" e "Riflessi frizzanti". Prodotti entrambi con uve trebbiano e malvasia puntinata sono vini che ben si accompagnano con primi piatti a base di pesce, o per quanto riguarda il "frizzante" è un eccezionale vino da aperitivo.

