

## La guida

Pubblicata la ventiduesima edizione del volume dello Slow Food-Gambero Rosso "Vini d'Italia"

# I quattro finalisti pontini

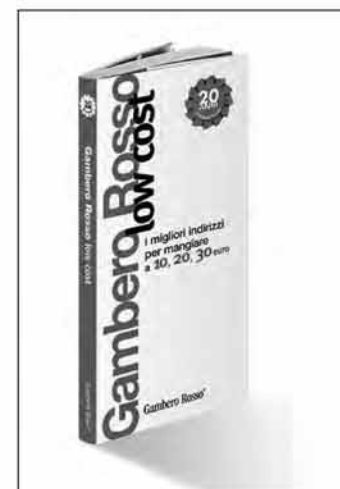
Le etichette della provincia che ottengono i due bicchieri rossi sono il Mater Matuta, il Bellone, il Moro e l'Oppidum moscato secco di Terracina che entrano nell'Olimpo delle migliori bottiglie italiane

Roberto Campagna

**Q**uattro vini pontini hanno raggiunto le "degustazioni di finale" degli esperti dello Slow Food che ogni anno redigono la guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso. In pratica, vengono presentati in questa guida con due bicchieri rossi.

Due bicchieri rossi per la presentazione nell'ultima degustazione

Insomma, il Moro '06 dell'azienda agricola biologica di Marco Carpieti di Cori, l'Oppidum Moscato di Terracina secco '07 dell'azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice, il Bellone '06 della Cooperativa Cincinato di Cori e il Mater Matuta dell'azienda agricola Casale del Giglio de Le Ferriere non hanno ottenuto per pochi voti il massimo punteggio, ossia i tre bicchieri. Comunque, si tratta di vini che, per questo risultato, entrano nell'Olimpo delle migliori etichette italiane. Il Moro di Marco Carpineti aveva raggiunto la finale anche l'anno passato. La sua, dunque, è una conferma "grazie ad una versione ricca, quasi opulenta, ma nello stesso tempo elegante ed equilibrata" «La novità - continua gli esperti dello Slow Food - di far fare al 30% della massa barrique nuove e conseguente malolattica



sembra poi promettere ulteriori sfaccettature". Il Mater Matuta della Casale del Giglio viene definito un "bordolese di razza in una versione che sposa con sapienza frutto e legno, naso ricco di frutti rossi, bocca ampia ed elegante insieme». Oltre che i vini, i degustatori della guida hanno giudicato anche l'operato dei dirigenti e i tecnici della cantina Cincinato di Cori: «Pensavamo di aver esaurito, con le schede degli anni passati, gli elogi alla cantina Cincinato, al lavoro e alla bravura del presidente Nazareno Milita, dell'enologo Carlo Morettini e di tutti i soci. E invece abbiamo assistito a dei nuovi exploit in particolare quello del Bellone '06, che arriva con pieno merito alle finali e segna, almeno finora, la zenit cui questo vitigno, spesso sottovalutato, può ambire: ne sottolineiamo la coerenza gusto-olfattiva, l'eleganza, la bella persistenza». Infine, per quanto riguarda l'Oppidum Moscato di Terracina secco «per una bella circostanza che avrà fatto la gioia di Gabriele ed Andrea Pandolfo, la prima annata a Doc del Moscato, il 2007, è coincisa con una vendemmia straordinaria, che ha dato vita al miglior vino di sempre. Un gioiello che è arrivato di slancio alle finali, grazie alla pulizia varietale, alla gradevole aromaticità, alla bocca sapida, intensa e dal finale lungo e pulito».

## Il giudizio



## In affanno la viticoltura di tutto il Lazio

Secondo gli esperti dello Slow Food è "difficile parlare dei risultati del Lazio vitivinicolo". "Difficile perchè da un lato dobbiamo registrare un piccolo passo indietro per i tre bicchieri, ridotti a un "uno più uno" certo poco brillante, mentre dall'altro registriamo un aumento del livello medio della produzione regionale, come sottolineiamo ormai da due tre anni. Le regioni nel suo complesso sembra essere sempre più orientata verso una produzione di qualità".

## I piazzamenti

## I successi delle altre bottiglie della provincia

Altri 29 vini della provincia di Latina hanno ottenuto i due bicchieri, quelli neri, però, perché, appunto non hanno raggiunto la finale. Si tratta, comunque, di vini di una certa fattura. Alcuni sono prodotti dalle quattro cantine che hanno raggiunto la finale, ossia la Casale del Giglio, la Cincinato, la Marco Carpineti e la Sant'Andrea; altri da cantine storiche dei Monti Lepini e dell'Agro Pontino, come la Tenuta Pietra Pinta di Cori e Villa Gianna di Borgo San Donato, e da aziende nuove, come la Giangiolami di Borgo Montello, che raggiunge questo traguardo con il Sauvignon Regius '07 e lo Syrah Prodigio '06, e i Pampini di Borgo Sabatino - Località Acciarella che ottiene i due bicchieri con il Coboldo'05, e La Terra delle Ginestre di Spigno Saturnia con Stellaria '07. La cantina pontina che ha ottenuto più riconoscimenti è la Casale del Giglio: dieci vini conquistano i due bicchieri. La Cincinato, Marco Carpineti e la Sant'Andrea piazzano quattro vini ciascuno.