

**Q**uando nella patria dello champagne vince uno spumante pontino. L'impresa è riuscita all'Oppidum Moscato di Terracina della cantina Sant'Andrea di Borgo Vodice che si è aggiudicata la medaglia d'oro al «Muscats du monde», il concorso che si svolge dal 2001 nella splendida cornice della Maison Voltaire, a Frontignan la Peyrade, città che si trova nella famosa regione francese del Languedoc Roussillon. E' vero che il premio era solo riservato ai vini Moscato, ma è altrettanto vero che a gareggiare erano etichette prodotte in tutte il mondo, comprese quindi quelle francesi.

Duecentuno i vini giudicati con il metodo dell'Oiv (Organisation International du vin) da una giuria composta per il 50% da giornalisti, enologi ed esperti provenienti da tutto il mondo. Prodotto secondo il metodo Charmat, la sua spumantizzazione avviene in piccole autoclavi con l'aggiunta di mosto fresco di Moscato di Terracina. Resta poi nelle stesse autoclavi per cinque mesi attraverso una lentissima rifermentazione acquista un fine e persistente perlage. Ecco, quella del fine e persistente perlage è una delle sue principali caratteristiche. E proprio questo fatto gli ha permesso di vincere in Francia. Ma anche per i suoi straordinari profumi, molto intensi e tipici del vitigno da cui proviene. Ricco, pieno, equilibrato, con un sapore molto aromatizzato, come aperitivo è una canonata. Ma si sposa perfettamente anche con piatti di pesce più elaborati, come le linguine allo scoglio o gli spaghetti con pesce spada e melanzane, con tutti i fritti e le verdure pastellate. Questo traguardo, ossia il primo premio nello stesso concorso, era stato raggiunto nel 2007 anche da suo «fratello», il Templum spumante di Moscato di Terracina amabile.

Due vini dalle stesse caratteristi-

# SPUMANTE SANT'ANDREA IL MIGLIIORE DEL MONDO

L'Oppidum Moscato di Terracina doc della cantina di Borgo Vodice vince la medaglia d'oro al «Muscats du monde»



che, li differenzia il sapore: secco quello dell'Oppidum, amabile appunto quello del Templum. E se il profumo del primo è caratterizzato da note di frutta tropicale e rosa appassita, nell'aroma del secondo predomina il dattero senza però penalizzare tutti gli altri sentori. Una peculiarità, questa, che gli permette di andare a braccetto con tutta la frutta e con i dolci secchi ma anche con i formaggi erborinati. Sempre nel 2007, la cantina Sant'Andrea vinse poi un'altra medaglia d'oro con l'Oppidum «tranquillo». Una doppietta riuscita a poche cantine, che sancì la supremazia della Sant'Andrea nel campo della produzione mondiale di vini Moscato di alta qualità. Con questa vittoria poi arricchì il suo già ricco palmarès in tale competizione. Con il Capitulum passito aveva infatti già conquistato il podio due volte: nel 2003 e nel 2006. Oltre che la medaglia d'oro con l'Oppidum spumante, la cantina di Borgo Vodice porta a casa anche una medaglia d'argento con l'Oppidum «tranquillo»