



DA GUSTARE

# I MIGLIORI VINI AUTOCTONI

## DELL'AGRO PONTINO

A dieci etichette della provincia di Latina gli esperti della guida «Vinibuoni d'Italia» del Touring club assegnano il massimo punteggio

di Roberto Campagna



**P**er un soffio l'enologia pontina non fa l'en plein. Degli undici vini censiti dalla guida «Vinibuoni d'Italia» del Touring club solo uno infatti non ottiene il massimo punteggio, tutti gli altri conquistano le «quattro bottiglie», il voto più alto per l'appunto assegnato dagli esperti della stessa guida. Guida che segnala esclusivamente etichette prodotte con uve autoctone. Ed ecco perché sono solo undici i vini della provincia entrati in questa particolare classifica. Sono vini prodotti nel Circeo e a Cori, due territori in cui si coltivano ancora antichi vitigni locali. Partiamo dal Circeo. Tre le etichette che raggiungono la vetta: Oppidum Moscato di Terracina Doc secco, Capitolium Moscato di Terracina Doc passito e Dune Circeo Doc bianco, tutte e tre della cantina Sant'Andrea di Borgo Vodice. Le prime due, come peraltro si evince dal loro stesso nome, sono prodotte con uve Moscato di Terracina, mentre la terza con uve Malvasia Puntinata. Più che pontino, la Malvasia Puntinata è un vitigno laziale. Viene chiamato così perché ogni acino presenta un puntino. Invece, il segno distintivo del Moscato di Terracina è la forma del grappolo: di dimensione medio-grande, è cilindrico-conico e spesso alato, con acini arrotondati e lievemente appiattiti. Per quanto riguarda le otto etichette coresi «premiare», quattro sono prodotte dall'azienda agricola biologica di Marco Carpineti (Dithyrambus Igt Lazio rosso, Moro Igt Lazio bianco, Capolemole Igt Lazio rosso e Ludum Igt Lazio vendemmia tardiva) e quattro dalla Cooperativa Cincinnato (Illirio Cori Doc bianco, Raverosse Cori Doc rosso, Nero Buono Igt Lazio rosso e Bellone Igt Lazio bianco). E' quest'ultimo vino ad aver conquistato «tre bottiglie». Si tratta di otto vini che, oltre che con uve tipiche di Cori, vengono prodotti anche con uve di vitigni autoctoni di altre regioni italiane, come il Montepulciano, il Cesanese e il Trebbiano, anche se coltivate in loco. Due sono i vitigni autoctoni coresi: il Nero Buono e l'Arciprete. Gli acini del primo, con solo due piccoli vinaccioli, sono di media grandezza e di colore blu-nero. Hanno una polpa non colorata ma zuccherina e succosa. Il vino, di colore rosso intenso, è gradevole e armonico, con odore vinoso caratteristico. L'Arciprete invece ha un grappolo più corto, più spargolo e più tozzo di quello del Bellone. Il vino è frizzante e molto saporito. Anche il Bellone, come il Greco giallo e il Greco moro, tutti e tre vitigni pontini, si coltivano a Cori. E pure con tali uve vengono prodotti gli otto vini coresi segnalati dalla guida del Touring club.

GLI ASSAGGI

### LE BOTTIGLIE PIU' PREGIATE

**D**ue degli undici vini pontini censiti dalla guida del Touring club raggiungono un altro prestigioso traguardo: il Dithyrambus di Marco Carpineti ottiene la «corona», mentre l'Oppidum Moscato di Terracina della cantina Sant'Andrea conquista la «stella gialla». Quest'ultima indica un vino che, arrivato in finale, si aggiudica la «Golden Star»; la «corona» segnala invece il massimo apprezzamento e la più alta valutazione di un vino degustato. Tutte le degustazioni sono state eseguite dalle commissioni regionali sotto la guida di un coordinatore e i vini sono stati assaggiati in forma anonima.