

la guida

# IL TRIPIONE DEI VINI PONTINI

Un'ondata di premi. Dieci gli «oscar» vinti dai vini pontini su seicentotrantotto complessivamente assegnati dagli esperti della guida «Berebene» del Gambero Rosso. Insomma, le cantine locali conquistano l'11,5% dei riconoscimenti attribuiti, una percentuale che evidenzia la qualità raggiunta dall'enologia provinciale in questi ultimi anni. Se si considera poi che all'azio ne sono stati dati trentuno in totale, ciò conferma, se ancora ce ne fosse bisogno, il primato della vitivinicoltura pontina a livello regionale. Da sottolineare la grande performance dei vini coreesi che vincono quattro «oscar». Ecco le quattro etichette premiate: il Collassanti Cori bianco e il Tufaliccio dell' Azienda agricola biologica di Marco Carpineti; il Castore e il Polluce della Cooperativa Cincinnato. «Quest'ultima cantina - scrivono gli esperti del Gambero Rosso - è uno dei principali attori della vitivinicoltura di Cori, grazie al grande lavoro del presidente e dell'enologo dalla coopera-

## IL PUNTO

### I SUCCESSI DELLO SPUMANTE OPPIDUM

Non è la prima volta che l'Oppidum Moscato di Terracina spumante secco vince «l'oscar». «Questo vino della famiglia Pandolfo - sottolineano gli esperti del Gambero Rosso - è un grande classico di questa pubblicazione e anche quest'anno con la sua versione 2011 si conferma il termine di paragone di tutta le denominazione. Ai tipici e intensi sentori aromatici varietali fa seguito un palato pulito, preciso, fresco, scorrevole e di grande piacevolezza». Sono state queste sue caratteristiche a fargli vincere l'anno passato la medaglia d'oro al «Muscats du monde», il concorso che si svolge dal 2001 nella splendida cornice della Maison Voltaire, a Fontenay la Reyrie. Al premio, riservato ai vini Moscato, parteciparono duecentotrenta etichette, che furono giudicate con il metodo dell'Oiv (Organisation International du vin) da una giuria composta da giornalisti, enologi ed esperti provenienti da tutto il mondo. Prodotto secondo il metodo Charmat, attraverso una lentissima fermentazione acquisita in fine e persistente perlage. Ricco, pieno, equilibrato, con un sapore molto aromatizzato, come aperitivo è una cannonata. 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.

tiva, e alla convinzione di tutti i confensori di poter realizzare vini di alta qualità al giusto prezzo». Il Polluce è un rosso ottenuto dalla vinificazione di sole uve Nero Buono di Cori, mentre il Castore è un bianco ricavato da sole uve Bellone. Invece, il Collassanti di Carpineti viene prodotto con sole uve Arci-prete bianco e il Tufaliccio con un

uvaggio di Montepulciano e Cesanese. A detta dei redattori della guida, Marco Carpineti «è senza dubbio uno dei migliori interpreti del territorio coreseo». Due «oscar» inoltre sono stati assegnati ad altrettanti vini dell' Azienda agricola Sant' Andrea di Borgo Vodice: al Dune Circeo bianco e all'Oppidum spumante secco. Il primo è ottenuto

da un uvaggio di uve Trebbiano (60%) e uve Malvasia (40%), il secondo dalle sole uve Moscato di Terracina. In particolare, gli esperti del Gambero Rosso sottolineano: «La denominazione Circeo banco lascia ampio spazio all'interpretazione del vignaiolo per quanto riguarda la scelta dei vitigni, ma la famiglia Pandolfo ha scelto per il

*Dieci gli «oscar»  
assegnati alle  
cantine della  
provincia di Latina  
dagli esperti del  
Gambero Rosso*

**di Roberto  
Campagna**

suo Dune il più classico del blend, con risultati eccellenti». Infine, le restanti quattro etichette locale vincitrici del premio sono: lo Shiraz dell' Azienda Casale del Giglio de Le Ferriere, il Regius di Donato Giangirolami di Borgo Montello, il Muro Pecoraro dell' Azienda agricola Il Quadrifoglio di Doganella di Ninfa e il Barriano di Villa Gianna di Borgo San Michele. Lo Shiraz è uno dei vini più conosciuti della famiglia Santarelli, frutto della sperimentazione viticola avviata molti anni fa. E frutto della sperimentazione viticola in Agro Pontino è il Regius di Giangirolami. E' ricavato infatti da un uvaggio di Vioigner, Sauvignon e Chardonnay. Invece, il Muro Pecoraro è ottenuto con uve Mantepulciano e Cabernet Sauvignon coltivate sulle colline coreesi, mentre il Barriano viene prodotto con uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. «Dai sentori di olive, macchia mediterranea e frutti neri, di buon frutto e nerbo - sottolineano i redattori della guida - è scorrevole e di piacevole bevibilità».

