

MORO, IL VINO «SLOW»

IL Moro dell'Azienda agricola biologica di Marco Carpineti di Cori è un vino «slow».

Ossia, secondo la guida «Slow Wine» dello Slow Food, è «una bottiglia che, oltre ad

avere una qualità organolettica eccellente, riesce a condensare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente». Non solo, ma «risponde anche al criterio del buon rapporto tra la qualità e il prezzo, tenuto conto di quando e dove è stato prodotto». Unico vino della provincia di Latina ad aver ottenuto questo riconoscimento, il Moro è un bianco prodotto

con uve Greco giallo e Greco moro e costa «solo» 11 euro. «Ampio, cremoso, sapido, fine, elegante. Difficile – scrivono gli esperti della guida – scovare nel panorama italiano un'etichetta che esprime maggiore territorialità a questo prezzo». Si sposa perfettamente con i piatti a base di pesce, ma si abbina anche con primi non elabo-

rati e con le tipiche zuppe dei Monti Lepini. La cantina di Marco Carpineti poi si è aggiudicata anche la «chio-ciola», il simbolo che viene assegnato al produttore «per come interpreta

valori (organolettici, territoriali, ambientali e identitari) in sintonia con Slow Food». Altri cinque vini prodotti da Marco Carpineti vengono poi segnalati dalla guida dello Slow Food: il

Brut, il Capolemole bianco, il Dithyrambus, l'Apolide e il Ludum.

«Più slow di così... Senza finzioni o forzature – sottolineano gli esperti dello Slow Food – Marco Carpineti ha

LA SEGNALAZIONE

ECCO LE ALTRE ETICHETTE LOCALI

Anche tante altre etichette prodotte da tre cantine della provincia di Latina sono segnalate dalla guida dello Slow Food. Eccole: Oppidum Moscato di Terracina secco, Dune Circeo bianco, Templum Moscato di Terracina amabile, Sogno Circeo rosso e Oppidum spumante brut dell'azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice; Illirio Cori bianco, Pozzodorico, Arcatura, Ercole e Cori Raverosse della Cooperativa Cincinnato di Cori; Cardito, Regius e Propizio di Donato Giangiolami di Borgo Montello. Per quanto riguarda la Sant'Andrea, gli esperti scrivono: «Gabriele Pandolfo, affiancato dal figlio Andrea, ha il grande merito di aver valorizzato il moscato di Terracina dopo aver recuperato alcune vigne nelle colline della località omonima e aver consorziato i piccoli produttori, da cui acquista percentuali di uve lavorate costantemente sotto le sue indicazioni. E' una realtà consolidata e di spicco della regione, la cui meticolosa attenzione nei confronti del territorio è stata premiata nel 2007 con il riconoscimento della Doc». Circa invece la Cooperativa Cincinnato, la guida assegna la «moneta», simbolo che viene attribuito «a quell'azienda che ha espresso un buon rapporto tra tutte le bottiglie presentate alle degustazioni». Infine, la cantina Giangiolami viene giudicata così: «Nel 1956 il papà di Donato Giangiolami impiantò la sua vigna con Moscato e Bellone. Oggi l'azienda preferisce puntare su uve internazionali, pur avendo mantenuto alcuni autoctoni come Nero buono e Malvasia puntinata: tant'è che si è scelto di etichettare tutti i vini come Lazio Igt».

*Il bianco
dell'Azienda agricola
biologica di Marco
Carpineti premiato
dagli esperti
dello Slow Food*

A CURA

**di Roberto
Campagna**



recuperato vitigni autoctoni, abbracciando il regime biologico, poi li ha valorizzati in cantina con un lavoro attento e scrupoloso, con risultati, nel bicchiere, indiscutibili. Grazie a selezioni rigorose in vigna e al fondamentale aiuto degli enologi Emiliano Rossi e Francesco Silvi – continuano – Marco Carpineti ha creato un'azienda modello. Indispensabile l'aiuto del figlio Paolo, laureato in economia». Tre le zone delle campagne coresi in cui Carpineti coltiva le proprie uve: San Pietro, Capolemole e Campanile. Nella prima, caratterizzata da terra rossa e tufo, nascono vitigni come il Greco giallo, il Greco moro, il Bellone, il Montepulciano e il Cesanese; nella seconda, il protagonista è l'Arciprete bianco; la terza, dal suolo sassoso, ospita il Nero buono. Il Nero buono e l'Arciprete bianco sono i due antichi vitigni autoctoni di Cori, vitigni che Marco Carpineti, come tutte le altre varietà, coltiva biologicamente.

lo stato dell'enologia regionale