

IL CONCORSO

Bruxelles, il trionfo dei vini pontini

PAGINA A CURA DI ROBERTO CAMPAGNA

Un successo dietro l'altro. Quella pontina è ormai diventata veramente un' enologia vincente. Parlano i successi, per l'appunto. Ecco l'ultimo: al Concours mondial de Bruxelles conquista una medaglia d'oro e quattro medaglie d'argento.

A vincere quella d'oro è stata l'Azienda agricola Casale del Giglio de Le Ferriere con il Mater Matuta e sempre la stessa cantina poi s'è aggiudicate due delle tre medaglie d'argento con l'Aphrodisium e il Petit Manseng. L'altra medaglia d'argento invece l'ha vinta l'Azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice con l'Oppidum Moscato di Terracina secco. Il Mater Matuta è il rosso principe della Casale del Giglio, un vero e proprio fuoriclasse che non ha nulla da invidiare ai grandi vini rossi italiani. E' ottenuto da uve Syrah (85%) e uve Petit Verdot (15%). Uve che vengono raccolte perfettamente mature. Sono vinificate separatamente e separatamente i loro vini vengono fatti invecchiare per 22-24 mesi in barrique. Una volta imbottigliato, il Mater Matuta riposa per altri 10-12 mesi prima di essere commercializzato. Di colore rosso rubino denso e cupo, è un vino di rara eleganza e di grande spessore.

LE ETICHETTE IN GARA E LA GIURIA

Nato nel 1994, il Concours mondial de Bruxelles è un vero e proprio campionato del mondo dei vini e degli alcolici, con più di ottomila etichette in gara. Insieme, queste etichette rappresentano più di cinquecento milioni di bottiglie messe in commercio. Composta unicamente da professionisti, la giuria del concorso riunisce ogni anno i più grandi professionisti internazionali del settore. Le circa quaranta nazionalità presenti nella stessa giuria rappresentano una diversità che contribuisce all'unicità dell'evento. A chiusura dello stesso, solo quei vini che hanno ottenuto i migliori punteggi possono sperare di ottenere i ricono-



scimenti identificati nelle medaglie del concorso. Concorso che quest'anno si è svolto Bratislava, in Slovacchia.

Prende il nome dalla divinità italiana, la dea dell'aurora protettrice della vita nascente e della fertilità. Dea cui fu dedicato il famoso tempio dell'antica città «Satricum» de

le Ferriere. E da un tempio di un villaggio rutolo prende il nome l'Aphrodisium. Un tempio appartenente alle antiche comunità laziali dell'Agro Pontino e dedicato ad



LE DUE MAGGIORI CANTINE LOCALI, CASALE DEL GIGLIO E SANT'ANDREA, CONQUISTANO UNA MEDAGLIA D'ORO E TRE D'ARGENTO

parte bottrizzate. Invece il Petit Manseng si chiama proprio come il vitigno da cui proviene, vitigno del Jurançon, zona prossima ai Pirenei francesi atlantici. E' un bianco di ottima struttura, dai profumi intensi, aromatici e speziati, che predilige i piatti a base di pesce. Infine l'Oppidum Moscato di Terracina secco della cantina Sant'Andrea è uno dei prodotti di punta della casa, un vino che racchiude tutta la storia e il sapore della vitivinicultura pontina. Più volte vincitore dell'Oscar per il miglior rapporto qualità/prezzo del Gambero Rosso, ha conquistato anche la medaglia d'oro al «Muscats du monde», il concorso internazionale dei migliori vini ottenuti da uve Moscato, che si svolge ogni anno in Francia. E' il profumo, intenso e fine, la sua carta vincente. Un profumo che contraddistingue tutti i vini Moscato, ma il suo ha una spanna in più.

ECCO I PAESI PIU' PREMIATI



Con lo scopo di aiutare il consumatore nella sua scelta, il concorso ha attribuito 2.435 medaglie. La Francia è risultata il paese più premiato con 709 medaglie, seguita dalla Spagna con 524, dal Portogallo con 288, dall'Italia con 276, dal Cile con 109, dalla Slovacchia con 60, dalla Svizzera con 45, dall'Austria con 47 medaglie e dall'Africa del Sud con 40. Come da tradizione, meno dell'uno per cento dei vini in gara è stato premiato con la «Gran medaglia d'oro». Una di queste medaglie è stata vinta per l'appunto dal Mater Matuta. I paesi leader in questa importante categoria sono la Spagna con 24 «Gran medaglia d'oro», seguita dalla Francia con 18 e dal

Portogallo con 9. Fra tutti i vini premiati con questo riconoscimento, cinque hanno ottenuto la «Best Wine Trophy», sinonimo di assoluta qualità nelle rispettive categorie. Tutti i vini premiati sono stati presentati al Vinexpo di Bordeaux e fatti degustare ai partecipanti. Inoltre, come sempre, uno spazio appositamente dedicato a loro verrà riservato a «Megavino», salone enologico del Be.Ne.Lux, che si terrà a Bruxelles dal 18 al 21 ottobre. Infine, grazie a un partenariato specifico, il Concours mondial de Bruxelles e le etichette medagliate saranno presenti alla «Hong-Kong International Wine & Spirits Fair», rassegna che si terrà dal 7 al 9 novembre.



Saperi & Sapori

Borgo Vodice, l'incontro gastronomico

Polenta con le salsicce, cappelletti ai «sette sughi miscelati tra loro», fettucine e gnocchi al sugo ciociaro, fagioli con le cotiche e tanti dolci locali. Il tutto accompagnato da un buon bicchiere di vino della cantina Sant'Andrea. Sabato 13 luglio, a Borgo Vodice, si terrà il tradizionale «Incontro gastronomico dell'Agro». Giunto alla trentesima edizione, l'evento è organizzato dal Csrp (Circolo sociale ricreativo polisportivo Vodice) con il patrocinio della Regione Lazio, dell'Amministrazione provinciale, dall'Assessorato al Turismo del Comune di Sabaudia e dalla Pro Loco di Sabaudia. Si tratta di un evento che

riunisce i sapori e le tradizioni contadine della piccola frazione situata ai confini del Parco nazionale del Circeo. I primi piatti appartengono alla gastronomia del borgo composta di culture diverse appartenenti alle popolazioni che sono arrivate lì oltre settant'anni fa, ai tempi della bonifica dell'Agro Pontino. I fagioli con le cotiche invece sono una pietanza tipica della tradizione culinaria del territorio. Oltre a questo incontro gastronomico, il Csrp organizza ogni anno la sagra della bufala con la polenta. Sagra che si svolge a primavera e ha lo scopo di promuovere appunto la carne e i formaggi di bufala.

Mele Golose

Vino e musica. Dal 16 al 21 luglio torna «Jazz&Wine in Montalcino». L'evento, giunto alla sedicesima edizione, si svolgerà come sempre tra le mura della Fortezza trecentesca. Sul palco si alterneranno grandi nomi del panorama jazzistico mondiale. La manifestazione, una delle più importanti a livello internazionale, è firmata Castello Banfi, azienda che ha rilanciato Montalcino e il suo territorio in Italia e nel mondo. Alla sua realizzazione partecipano l'associazione culturale «Jazz&Image» di Roma e il Comune di Montalcino. Una manifestazione che trasformerà la patria del Brunello in capitale del grande jazz. La prima è in programma martedì 16 luglio, all'interno delle storiche mura di Castello Banfi, con la vocalist newyor-

Montalcino, la XVI edizione di «Jazz&wine»

chese Joy Garrison. Da mercoledì 17 luglio, la rassegna si sposterà poi alla Fortezza trecentesca, con Javier Giroto Quartet. Giovedì 18 luglio, il festival proporrà due grandi ritorni: Nick the Nighthly, cantante, compositore e chitarrista, che duetterà con Sarah Jane Morris, la cantante inglese nota per il suo timbro vocale unico. Si proseguirà venerdì 19 luglio con Steve Grossman, il sassofonista newyorkese che interpreta il jazz attraverso generi e ritmi diversi. Dopo alcuni anni di assenza, sabato 20 luglio, sarà la volta di Enrico Rava, il jazzista italiano forse più conosciuto nel mondo. Chiuderà questa edizione del festival, domenica 21 luglio, il trombettista Flavio Boltr Quintet, tra i migliori in assoluto della nuova scena jazz europea.