


Quei tre bianchi laziali dimenticati

Valorizzare un tritico di vini bianchi da vitigni autoctoni laziali dimenticati: biancolella di Ponza, bellone di Anzio e pecorino. È il progetto che sta portando avanti **Casale del Giglio**, azienda agricola della famiglia Santarelli, proprietaria di 180 ha a vigneto nell'Agro pontino, con una produzione di 1,5 mln bottiglie e un fatturato di 2014 10 mln euro. Progetto che, dopo la messe di premi (cinque grappoli per la vendemmia 2012 e tre bicchieri per quella 2013) ottenuta dai bianchi da uve biancolella di Ponza, il primo vitigno autoctono rilanciato dall'azienda, entra ora nel secondo stadio, la valorizzazione del bellone di Anzio, come nel primo caso con la collaborazione dell'enologo trentino, **Paolo Tiefenthaler**. Ieri e l'altroieri, **Antonio Santarelli**, amministratore delegato di **Casale del Giglio**, ha presentato ufficialmente ad Anzio e a Roma: Antium-Bellone di Anzio 2014, la prima vendemmia commerciale del nuovo bianco di Casale del Giglio. «Il bellone di Anzio», spiega a ItaliaOggi Santarelli, «è un clone

particolare del bellone, vitigno autoctono che risale ai tempi degli antichi romani e che si è diffuso nella zona dei Castelli romani e dei monti Lepini. Rispetto a quest'ultimo, il bellone coltivato nell'immediato entroterra di Anzio, è più concentrato, ha una più alta mineralità e quindi una grande sapidità, dovuta alle brezze marine cui sono esposti i vigneti». Rispetto ai vini da biancolella di Ponza, la cui produzione non ha grandi spazi di crescita rispetto alle attuali 3.500 bottiglie, quella da uve bellone di Anzio potrà svilupparsi. «Alle 5 mila bottiglie dell'annata 2014», prosegue Santarelli, «ottenute dalle uve conferite da vigneti di 50-60 anni di piccoli produttori della zona di Anzio, se ne potranno aggiungere altre a partire dal 2018. Abbiamo infatti in programma d'impiantare fino a 10 ha con questo vitigno, sempre che incontri il favore del pubblico». Ancora nel cassetto, ma già abbozzato, il terzo stadio del progetto: la valorizzazione del clone di uve pecorino coltivate nella zona di Amatrice, a cavallo fra Lazio e Abruzzo, di cui è originaria la famiglia Santarelli.



Antonio Santarelli

Luisa Contri