



**IL PREMIO, GIURIA
E ORGANIZZATORI**

● Tutti i vini premiati si potranno degustare e acquistare durante i due giorni della manifestazione. Manifestazione, come sempre, che si svolgerà nel Palazzo dell'Enofilia, antico enopolio riconvertito in centro fieristico.

**L'antico
recipiente
contadino**

pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA

Vini Sant'Andrea al "Douja D'Or"

11 e 12 settembre Prende il via venerdì prossimo il Salone enologico nazionale promosso dalla Camera di Commercio di Asti

LA COMPETIZIONE

■ E' un evento, il Salone nazionale dei vini promosso dalla Camera di commercio di Asti, cui vi partecipano esclusivamente i vincitori del Premio «Douja d'Or». Ebbene, in tale concorso, all'inizio dell'estate, ben sette vini della cantina Sant'Andrea sono stati premiati. Eccoli: Riflessi Circeo bianco, Riflessi Circeo rosato, Riflessi Circeo rosso, Incontro al Circeo, Templum Moscato di Terracina amabile, Capitolum Moscato di Terracina passito e Oppidum Moscato di Terracina secco. Mai una cantina del Lazio era riuscita a tornare a casa da questo concorso con un così nutrito bottino. L'anno passato quattro di questi sette vini (Riflessi rosato, Incontro al Circeo, Oppidum e Capitolum) si erano già aggiudicati il «Douja d'Or». Circa questi ultimi quattro vini, il Riflessi rosato ama in particolare i piatti a base di pesce e le carni bianche, anche se si sposa molto bene con tutti i primi piatti. È ottenuto dalla lavorazione di sole uve Merlot. Colpiscono i suoi profumi di frutta a polpa rossa con note di viola e lampone. Vino di buona struttura, al palato è secco, pieno, armonico e piacevolmente tannico. L'Incontro al Circeo rosso invece è uno dei prodotti di punta dell'azienda. Ottenuto con uve Merlot (85%) e Sangiovese (15%), matura in piccole botti di rovere per sei mesi e, una volta imbottigliato, viene lasciato affinare per tre mesi prima di essere commercializzato. Dal colore rosso rubino intenso e dai profumi a tratti



selvatici, è un vino strutturato, corposo, e per questo predilige accompagnare primi piatti con sughi di carni, selvaggina e arrostiti. Infine l'Oppidum e il Capitolum sono due dei tre «gioielli» (l'altro è il Templum Moscato di Terracina amabile) che la cantina di Borgo Vodice pro-

duce con le uve di questo tipico vitigno locale. Il primo è un vino di grande piacevolezza e dalla forte personalità. Dal colore giallo paglierino carico con lievi riflessi dorati e dai profumi intensi, caratteristici del vitigno da cui proviene, va a braccetto con piatti elaborati a base di



Palazzo che da quattro anni è diventato anche la sede dell'Enoteca permanente dei vini premiati con la «Douja d'Or». All'concorso hanno partecipato circa mille vini rappresentativi dell'intero panorama vinicolo italiano. A giudicare le etichette sono stati duecento tra tecnici ed esperti dell'Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori di vini). Due le tornate di assaggi. Passavano il primo turno, i vini che avevano ottenuto un punteggio eguale o superiore alla soglia minima di eccellenza prevista dal regolamento dello stesso concorso, ossia i 85/100. Il premio, organizzato dalla Camera di commercio di Asti, si svolge sotto l'egida del Ministero per le Politiche Alimentari, Agricole e Forestali e con la collaborazione tecnica dell'Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino). Possono partecipare tutte le aziende italiane produttrici di vini Doc e Docg.

pesce, fritti misti e antipasti di mare. Il Capitolum invece è un vino da meditazione, da sorseggiare con gli amici. In bocca è dolce e vellutato. Ama le torte di cioccolato e crema ma non disdegna i dolci secchi. Quattro anni fa, allo stesso concorso, un altro vino della cantina Sant'Andrea, il Sogno Circeo rosso doc, si aggiudicò, oltre alla medaglia d'oro, anche l'Oscar della Douja, un riconoscimento che ogni anno viene attribuito ai vini che riportano, nelle varie fasi di degustazioni, valutazioni superiori ai 90/100. ●

La «douja» è un antico e panciuto recipiente contadino che veniva usato in cantina per travasare e contenere il vino. Un'originale brocca che ha ispirato anche il nome della più celebre maschera piemontese: Gianduja, ossia Gioan d'la Douja, che la usava per bere, come se fosse un boccale di dimensione extralarge. «Ad Asti - scrivono gli ideatori del premio - dire douja è come dire festa del vino. Quando l'estate regala le sue ultime briciole e tutto intorno profuma di vendemmia, la città si trasforma nella più grande e qualificata cantina d'Italia. Nei saloni e nei cortili degli storici palazzi va in scena la «Douja d'Or», il risultato di un esame di maturità per centinaia di vini di tutte le regioni italiane. Per fregiarsi dell'ambizioso bollino, marchio che rappresenta l'antico contenitore insieme con tralci e grappoli disegnato da Giugiario, i campioni di vino, in bottiglie rigorosamente anonime devono superare il severo giudizio dei sensi, dalla vista, all'olfatto, al gusto. ●

