



Vini autoctoni, i migliori dell'Agro pontino

La guida A due etichette della provincia di Latina gli esperti di Vinibuoni d'Italia hanno assegnato la «corona»

UN SUCCESSO

— L'Oppidum e il Cardito «incoronati» dalla guida «Vinibuoni d'Italia» del Touring Club, che recensisce esclusivamente etichette prodotte con uve autoctone. I due vini, prodotti rispettivamente dalla cantina Sant'Andrea di Borgo Vodice e dall'Azienda agricola biologica Giangiolami Donato di Borgo Montello, sono gli unici in provincia di Latina a essere riusciti a conquistare la «corona». «Quelli della "corona" - specifica la guida - sono i vini italiani dell'eccellenza, scelti con voto palese di maggioranza nella sessione finale di degustazione a commissioni riunite su scala nazionale. Sono dunque vini che hanno entusiasmato per l'assoluta espressione del vitigno e del territorio di appartenenza, per la gamma aromatica, per il corpo e per l'armonia. Vini di forte identità, il cui ricordo rimane impresso con la capacità di emozionare a lungo». Se si pensa che nel Lazio soltanto altri quattro vini abbiano raggiunto tale traguardo, ossia che hanno ottenuto per l'appunto la «corona», non ci vuole molto quindi a capire che l'enologia pontina continua a primeggiare a livello regionale. Un primato, questo, rafforzato da un altro successo: il Pozzodorico Bellone Igt Lazio della Cooperativa Cin-



cinnato di Cori e il Moro Igt Lazio dell'Azienda agricola biologica Marco Carpineti di Cori hanno conquistato la «Golden Star». «Golden Star - sottolineano gli esperti del Touring Club - che viene assegnata a quei vini che, raggiunte le quattro stelle, hanno ottenuto la nomination per concorrere alla corona perché, oltre ad esprimere eleganza, finezza, equilibrio, qualità e precisa espressione del varietale e del territorio, hanno destato nella commissione di degustazione regionale un'esaltante emozio-

ne». A proposito di quei vini che hanno raggiunto le «quattro stelle», il voto più alto che viene attribuito, anche nove etichette pontine se le sono aggiudicate. Eccole: il Fieno di Ponza bianco Igt Lazio dell'Antiche Cantine Migliaccio, il Dune Circeo doc bianco e il Templum Moscato di Terracina amabile della Sant'Andrea, il Pantaleo Greco Igt Lazio e l'Ercole Nero Buono di Cori Igt Lazio della Cooperativa Cincinnato e l'Apolide Igt Lazio rosso, il Dithyrambus Igt Lazio rosso e il Capolemole Igt Lazio bianco



E' inoltre uno dei vitigni principe della viticoltura di Anzio e Nettuno. E qui i suoi vini hanno ottenuto la Doc (Denominazione di origine controllata). Ma con l'appellativo di Cacchione, un altro nome con cui lo stesso vitigno è conosciuto. E' vino di pronta beva, morbido e profumato. «Di questo vitigno - ha scritto Umberto Gambino - si trova traccia nelle descrizioni di Plinio che non lesina complimenti a quell'uva 'tutta sugo e mosto', di cui faceva incetta la Capitale». «Il suo nome - ha ricordato - si rintraccia nel Bollettino ampelografico del 1881 che lo descrive come parte della famiglia dei Belli». Oltre che come Cacchione, il Bellone è anche conosciuto come Uva pane, Zinna vacca, Pacioccione e Arciprete.

di Marco Carpineti. Tornando ai due vini che hanno vinto la «corona», il Cardito di Giangiolami è prodotto con uve Malvasia Puntinata, mentre l'Oppidum con quelle del Moscato di Terracina. Più che pontino, la Malvasia Puntinata è un vitigno laziale. Viene chiamato così perché ogni acino presenta un puntino. Invece, il segno distintivo del Moscato di Terracina è la forma del grappolo: di dimensione medio - grande, è cilindrico - conico e spesso alato, con acini arrotondati e lievemente appiattiti. ●