

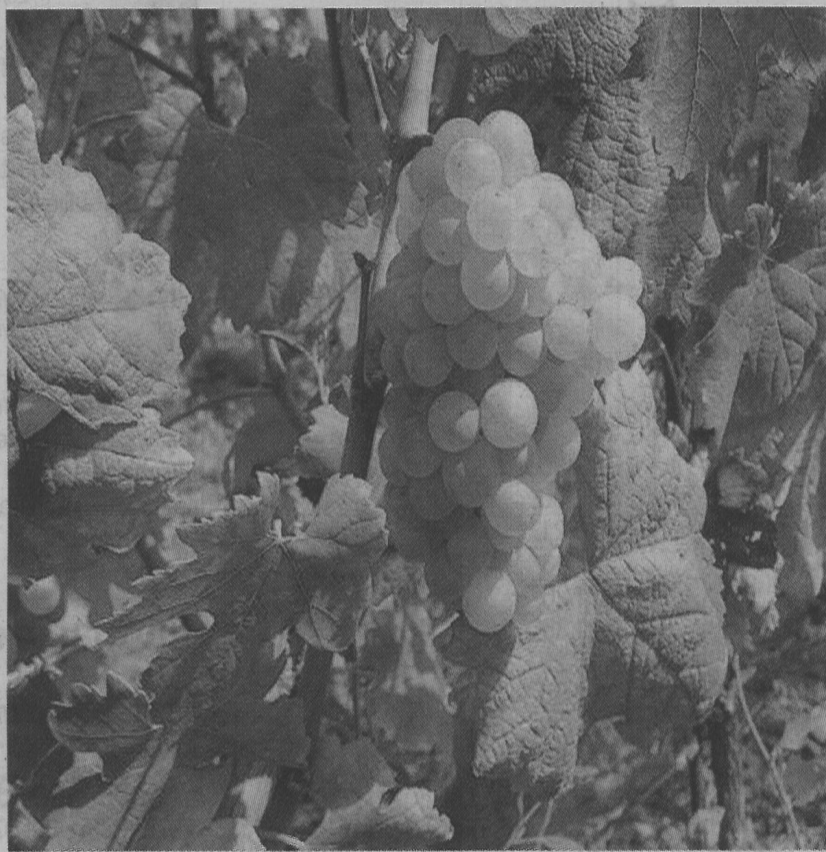


# Due vini pontini nell'olimpo dei migliori

Bibenda Al Capitolium Moscato di Terracina passito della Sant'Andrea e all'Antium della Casale del Giglio assegnati i «cinque grappoli»

## SUL PODIO

— Come nel 2015, anche quest'anno la provincia di Latina piazza due vini ai vertici della classifica delle migliori etichette italiane stilata da «Bibenda», la guida della Fondazione italiana sommelier. Ad ottenere i «cinque grappoli» - massimo punteggio - sono stati l'Antium dell'Azienda agricola Casale del Giglio de Le Ferriere e il Capitolium Moscato di Terracina, passito dell'Azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice. E' la prima volta che questi due vini raggiungono tale traguardo. Il Capitolium è considerato il principe dei vini pontini da dessert. Predilige il cioccolato insieme alla crema. In parole povere, si esprime divinamente quando è abbinato alle torte di cioccolato e crema, per l'appunto. Vino da meditazione, da sorvegliare con gli amici, si sposa bene anche con i dolci secchi, come le paste di mandorle e di visciole di Sezze, e non disdegna poi i formaggi erborinati. In bocca è dolce e vellutato, di buona struttura, armonico e persistente. Molto signorile, con un aspetto regale, i suoi profumi sono intensi e complessi, tipici del vitigno da cui proviene. Profumi in cui emergono la frutta a polpa gialla matura, il miele, il dattero e una leggera vaniglia. Considerati i successi che sta ottenendo (ha

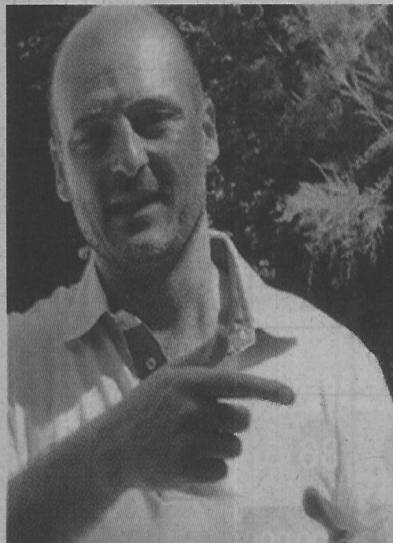


più volte vinto la medaglia d'oro in Francia al concorso internazionale «Muscats du monde») è entrato a pieno titolo nell'olimpo dei grandi passiti e muffati italiani. Ecco come i redattori di Bibenda lo descrivono: «Bagliori ambra. Evidenzia all'olfatto effluvi di uvetta, torta di pane, miele di castagno, zeste d'arancia candita e soffi iodati. Pieno e dinamico al gusto, dove si susseguono rapidamente dolcezza, sapidità e freschezza, fino ad un finale al gusto di marmellata d'arancia amara. Lunga scia salina nel finale, che invo-

glia a nuovo sorso. Matura tre mesi in acciaio e affina per altrettanti mesi in bottiglia». Invece, l'Antium viene presentato così: «Paglierino luminoso nel calice, si apre su percezioni olfattive originali, che mescolano note di elicriso, timo e peonie, quindi toni fruttati di pesca bianca, cedro e mandorla, su uno sfondo nettamente minerale. Di ottima pienezza il sorso, morbido, rinfrescato da una linea di garbata acidità, che si allunga verso un finale sapido e pulito. Chiosa su delicati sentori di pesca. Trascorre sei mesi in

## LE ALTRE PERFORMANCE LOCALI

● Sette vini dell'Azienda agricola Casale del Giglio e quattro dell'Azienda agricola Sant'Andrea per un soffio non hanno ottenuto il massimo punteggio fermandosi ai «quattro grappoli». Eccoli: il Faro della Guardia, il Madreselva, l'Aphrodisium, l'Antinoo, il Petit Manseng, il Tempranijo e lo Chardonnay, l'Oppidum Moscato di Terracina secco, l'Hum, il Dune Circeo bianco doc e il Templum Moscato di Terracina spumante amabile. Anche tante altre etichette locali hanno sfiorato i «cinque grappoli»: il Fieno di Ponza e il Biancolella di Ponza dell'Antiche Cantine Migliaccio di Ponza; l'Innato e il Circeo bianco della cantina Villa Gianna di Sabaudia; il Primolupo, il Syrianto, il Perseide e il Terra Marque delle Cantine Lupo di Campoverde; il Kius spumante, l'Apolide e il Capolemole bianco di Marco Carpineti di Cori; l'Ercole, l'Illirio bianco, il Polluce, il Castore e il Pozzodorico della Cooperativa Cincinnato di Cori; il Regius, il Propizio e il Peschio di Donato Giangirolami di Borgo Montello; il Costa Vecchia rosso, il Sauvignon, il Colle Amato, il Nero Buono, il Costa Vecchia bianco e il Carinthia della Tenuta Pietra Pinta di Cori; infine, il Castrum e il Domus di Roberta Scarpellini di Doganella di Ninfa.



Andrea Pandolfo delle cantine Sant'Andrea e in basso Antonio Santarelli delle cantine Casale del Giglio

acciaio, di cui quattro sui propri lieviti. Seguono altri due mesi di affinamento in bottiglia». Ultimo vino nato in casa Santarelli, il 2015 è stato il suo primo anno di produzione. E' ottenuto dalla lavorazione in purezza di uve Bellone, antico vitigno dell'Agro Pontino, e il suo nome, come tanti altri vini della Casale del Giglio, rimanda alla storia del territorio da cui proviene. Gli esperti della Fondazione italiana sommelier consigliano di abbinarlo agli stringozzi al ragù di scorfano con timo e limone. ●

## Tutte le finalità della guida

pagina a cura di ROBERTO CAMPAGNA

A livello regionale, a far compagnia quest'anno all'Antium e al Capitolium ci sono altre quindici etichette. Complessivamente dunque il Lazio piazza in questa speciale classifica diciassette vini, tre in più all'anno passato. Invece, a livello nazionale, sono cinquecentonovantuno i vini premiati con i «cinque grappoli». Dopo diciassette anni la guida è passata al digitale. «Arrivare oggi al digitale - ha scritto Franco Maria Ricci nella presentazione - vuol dire stare sul pezzo con un'edizione superba, un pozzo di nozioni su tutto il patrimonio vitivinicolo d'Italia, una miniera così ampia che sarei quasi tentato di chiamarla «catalogo» questa guida. Poi i ristoranti, gli oli, le grappe e la birra: insomma, i tesori d'Italia. Edizione con possibilità infinite di esplorazione: facili, immediate, ovunque con te in tempo reale. La ricerca automatica di una qualunque richiesta sui grandi prodotti italiani - continua Ricci - rende così accessibile a tutti una cultura che amiamo definire il vero Made in Italy e avere avuto l'opportunità di consegnare Bibenda a oltre 4,3 milioni di persone, ha fatto di questo progetto un prodotto unico al mondo, realizzando il sogno di chi comunica e educa al vino di qualità, il sogno di contribuire con efficacia all'elevazione di un patrimonio unico, ricchezza esaltante e inestimabile della nostra Italia. Oggi, vi consegnamo il lavoro dei campi e delle botteghe di un anno 2016 ricco di tante realtà in progresso, cambiamenti, nuove risorse, stupefacenti presenze da non perdere. Bibenda - conclude Ricci - non lascia la carta soltanto per continuare a far vivere i 3.027 alberi abituali, ma la lascia per voi, per darvi un'opportunità unica di conoscenze, di cognizioni e di esperienze». ●

