



Grappa Oppidum, la migliore del Lazio

La guida Quella della cantina Sant'Andrea, a livello regionale è l'unica ad essere stata segnalata dagli esperti di «Bibenda 2016»

IL RICONOSCIMENTO

— Per un soffio non ha ottenuto i «cinque grappoli», il massimo punteggio. Ciò nonostante quella della grappa Oppidum Moscato di Terracina dell'Azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice è una straordinaria performance: è l'unica in tutto il Lazio a essere stata segnalata dalla guida «Bibenda 2016» della Fondazione italiana sommelier. E' la prima volta che una grappa dell'Agro Pontino raggiunge un traguardo così alto. Ecco come gli esperti di tale guida l'hanno descritta: «Brillante e incolore. Varietale al naso nelle sensazioni di tiglio, acacia, agrumi, mele, pere e nuance balsamiche. Calore». E' una grappa ottenuta dalla lavorazione delle vinacce di uve Moscato di Terracina, cui hanno ottenuto la Doc (Denominazione d'origine controllata) nel 2008. Una grappa che, grazie alla naturalezza di queste uve, sviluppa note di miele e spezie in un aroma delicato e molto gradevole. Se da cinque generazioni la famiglia Pandolfo opera nel settore dell'enologia (prima in Sicilia, poi in Tunisia e ora in Agro Pontino, tra Terracina e il Circeo), soltanto da una generazione produce grappe. «Quella della famiglia Pandolfo - hanno scritto i redattori della guida - è una storia tumultuosa che vede successi e fughe, in



realtà una dalla Tunisia di Habib Bourghiba, il presidente che sequestrò tutti gli averi degli occidentali costringendoli a tornare nei paesi di origine. È una storia di vini che diventerà, alla fine degli anni Novanta, la storia del Moscato di Terracina, antica varietà originaria della



grande famiglia degli anathelico moschaton ma diffusa solo nel Lazio. Gabriele Pandolfo non si limita a riscoprire l'uva ma la declina in molteplici espressioni enoiche, dallo spumante al passito, passando per vini secchi e dolci. Il vino piace e s'innesca una vera e propria moda, così nei ristoranti di Roma e del litorale laziale, i Gewürztraminer altoatesini vengono sempre più spesso «sostituiti» o integrati proprio dal Moscato di Terracina della cantina Sant'Andrea». La grappa Oppidum la distilla Bonollo,

nello stabilimento di Formigne, con sistema discontinuo e alambicchi a bagnomaria. A detta degli esperti della Fondazione italiana sommelier, la tecnica «è perfetta perché mette in luce tutte le caratteristiche aromatiche dell'uva, quel suo carattere marino, mediterraneo, a tratti sui generis nel mondo dei Moscato per quel cenno vegetale e balsamico che si ritrova nel calice. Insomma - hanno concluso - un'ulteriore prova della duttilità di questa piccola grande uva del basso Lazio». ●