



# Vini Sant'Andrea, la vittoria in Francia

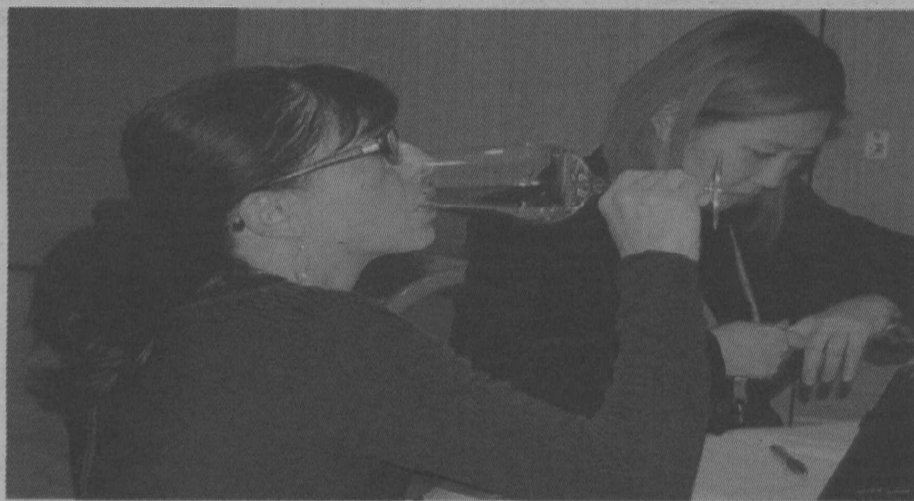
La performance Al Vinalies Internationales di Parigi la cantina di Borgo Vodice conquista due medaglie con Sogno e Oppidum

## PROTAGONISTA

— Due medaglie: una d'oro e l'altra d'argento. Al Vinalies Internationales di Parigi la cantina Sant'Andrea di Borgo Vodice torna a casa con questo bel bottino. Una grande performance che conferma, se ancora ce ne fosse bisogno, l'eccellenza raggiunta dai suoi vini. Conquista le due medaglie con Sogno e Oppidum Moscato di Terracina secco.

Il primo è un rosso corposo, di grande spessore, ottenuto da uve Merlot (85%) e Cesanese (15%). Matura per un anno e mezzo in piccole botti di rovere nuove e viene poi fatto affinare in bottiglia per altri tre mesi prima della commercializzazione. Colpisce per la sua armonia. Ma anche l'eleganza dei suoi profumi di frutta a polpa rossa matura e frutti di bosco, con note di tabacco e vaniglia dolce, è un altro suo segno distintivo.

Predilige gli abbinamenti con arrostiti, con carni alla brace e con selvaggina, ma anche con primi piatti conditi con sughi elaborati. La «forza» di questo vino sta nel suo straordinario rapporto qualità/prezzo: costa 11 euro in cantina». L'Oppidum invece è il vino più blasonato della casa. Più volte vincitore dell'Oscar per il miglior rapporto qualità/prezzo del Gambero Rosso, ha conqui-



stato più di qualche medaglia d'oro al «Muscats du monde», il concorso internazionale dei migliori vini ottenuti da uve Moscato che si svolge ogni anno in Francia. E' il profumo, intenso e fine, la sua carta vincente. Un profumo che contraddistingue sì tutti i vini Moscato ma il suo ha una spanna in più. Accompagna felicemente piatti a base di pesce, fritti misti e antipasti di mare. E' inoltre un ottimo aperitivo. Il Vinalies Internationales è un concorso organizzato dall'Union des enologues de France ed è uno dei più prestigiosi del settore. Quest'anno ha visto sfilare davanti alle commissio-

ni di degustazione ben 3600 vini provenienti da tutte le regioni vinicole del mondo. Le diverse giurie sono composte di sette esperti, il cui lavoro è coordinato dal Presidente del Tavolo, un enologo francese come prevede il regolamento. Anche due dei sette esperti delle giurie devono essere francesi. Il voto di ogni degustazione «alla cieca» è accompagnato da un commento fatto in tempo reale attraverso un sistema informatizzato. Tutti i commenti vengono raccolti dal Presidente del Tavolo e servono ad aprire il dibattito che porterà alla nomina del vincitore. ●