



● Oltre all'Oppidum, al Templum e all'Hum, la cantina Sant'Andrea con le uve Moscato di Terracina produce due spumanti e il Capitolum, che è un vino passito. E altre a questi sei vini, produce etichette Circeo Doc e Igt Lazio. Due le linee di produzione: «Acquarelli» e «Classica». La prima comprende dodici tipologie di vini: i sei moscati per l'appunto, Riflessi rosso, bianco, e rosato, Riflessi bianco frizzante, Capriccio di Circe novello, Incontro al Circeo, Sogno e Dune. Di questa linea fa parte anche la grappa di Moscato di Terracina, che porta lo stesso nome dello spumante e del vino «tranquillo»: Oppidum. E' una grappa molto morbida e armonica. Colpiscono i suoi profumi floreali e fruttati, con note di miele e spezie. Invece, la linea «Classica» è composta di quindici etichette. «Sono vini - sottolineano Gabriele e Andrea Pandolfo, i titolari della cantina - che rappresentano la storia dell'azienda. Con la loro caratteristica e originale etichetta e forma di botte, sono i vini che negli anni ci hanno fatto conoscere e apprezzare». La Sant'Andrea è stata l'azienda che ha rilanciato la coltivazione dell'uva Moscato di Terracina, uno dei vitigni più antichi dell'Agro Pontino. Il grappolo delle sue uve, di dimensione medio-grande, è cilindrica-conico e spesso alato (un'ala sola), con acini arrotondati e lievemente appiattiti.

Moscato del mondo: Oppidum nella top ten

Il premio Il vino entra nella classifica degli esperti del «Muscats du monde» e vince anche la medaglia d'oro

L'INIZIATIVA

■ Per il secondo anno consecutivo l'Oppidum dell'Azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice è risultato uno dei migliori dieci vini moscati del mondo. Oltre che entrare in questa speciale classifica, tale vino, come per l'appunto l'anno passato, ha conquistato al concorso internazionale «Muscats du monde» anche la medaglia d'oro. Questo concorso si svolge dal 2001 nella splendida cornice della Maison Voltaire, a Frontignan la Peyrade, città che si trova nella famosa regione francese del Languedoc Roussillon. Duecentotrenta erano i vini in gara e sono stati giudicati con il metodo dell'Oiv (Organisation International du vin) da una giuria composta per il 50% da giornalisti, enologi ed esperti provenienti da tutto il mondo. L'Oppidum è uno dei vini più blasonati prodotto dalla famiglia Pandolfo. E' 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 pesce, fritti misti e antipasti di mare. Anche il Templum, un altro vino prodotto dalla Sant'Andrea con uve Moscato di Terracina, ha vinto la medaglia d'oro. E non è la prima volta che rag-



giunge tale traguardo. A differenza dell'Oppidum, è un vino amabile. Dal colore paglierino carico, colpisce il suo aroma di rosa bianca, la sua moderata

dolcezza e la gradevole sapidità. Dà il meglio di sé quando accompagna frutta e dolci secchi. Un'altra etichetta della Sant'Andrea si è poi aggiudicata la medaglia d'argento. L'Hum è l'ultimo vino nato in casa Pandolfo.

Si tratta di «vino per chi ama il moscato nella sua veste più originale e unica, quella secca».

Predilige in particolare gli abbinamenti con tutti i frutti di mare e con i piatti preparati con l'utilizzo degli stessi, cucinati in bianco. Ma non disdegna il baccalà - sempre in bianco - la mozzarella di bufala (è uno dei pochi vini con cui si sposa) e i formaggi erbo-

rinati.

I moscati sono vini tra i più profumati. Secondo un test condotto alcuni anni fa dal Centro studi assaggiatori di Brescia, il loro aroma è evocativo, aristocratico, sensuale e portatore di un umore veramente positivo.

Un aroma capace di «ispirare il piacere personale ma anche la gioia della compagnia, che si addice a un consumatore giovane e innovativo.

«I vini moscati - sostennero i ricercatori - hanno un così caratteristico profumo perché il Moscato è un vitigno in grado di sintetizzare molecole odorose molto particolari che, immagazzinate per la maggior parte nella buccia degli acini, sono in grado di trasferirsi tanto nel vino quanto nella grappa conferendo a questi prodotti una notevole profondità d'aroma». Quelli prodotti dalla cantina Sant'Andrea sono tra vini moscati italiani più aromatizzati. ●

