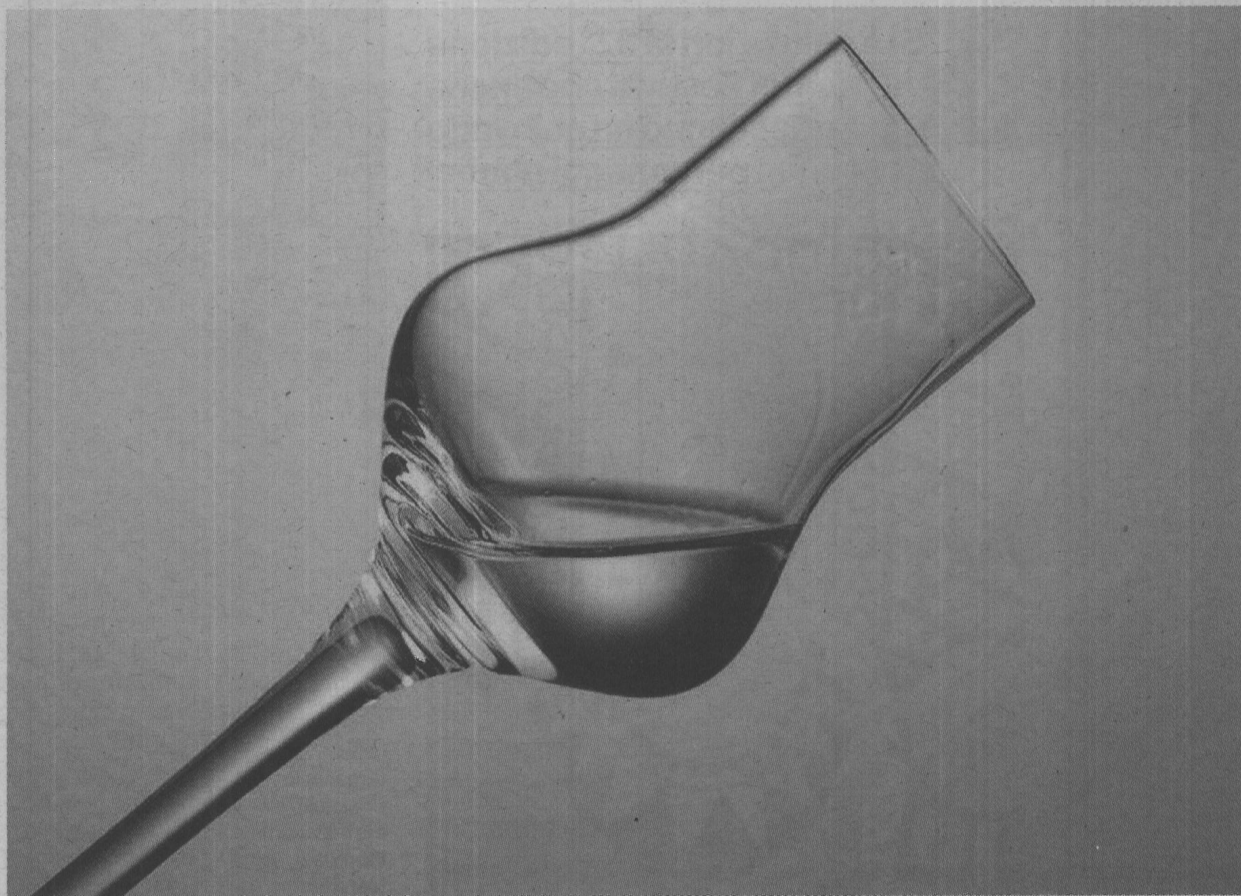


Zapping

Gusto

Andrea Pandolfo
Titolare della cantina

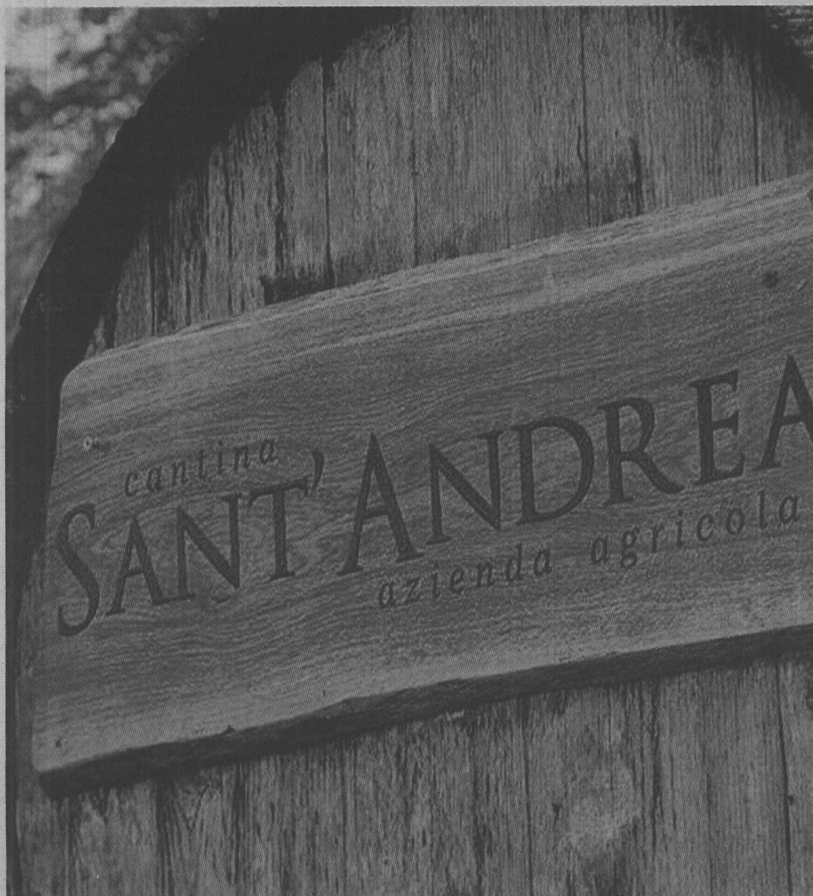


Oppidum, la grappa più buona del Lazio

Il riconoscimento L'etichetta della cantina Sant'Andrea è la sola, a livello regionale, ad essere stata segnalata da Bibenda

ECCELLENZE

Quattro grappoli. La grappa Oppidum Moscato di Terracina dell'Azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice ha ottenuto lo stesso punteggio dell'anno passato. Ma pur non conquistando i cinque grappoli, il massimo punteggio, anche quest'anno è l'unica in tutto il Lazio a essere stata segnalata dalla guida «Bibenda 2017» della Fondazione italiana sommelier. Ecco come gli esperti di tale guida l'hanno descritta: «Veste incolore. In allegra successione profumi di stampo floreale, poi sensazioni di mele, pere williams, arancia candida e tintinnii balsamici. Sorso serico, morbido nell'interessatezza, dall'alcolicità ben misurata e invidiabili ritorni olfattivi che sanno di frutta gialla disidratata, anche esotica. Buona persistenza su note mielate. Alambiccio discontinuo». Gli stessi esperti poi consigliano di assaggiarla in abbinamento alla torta di pere caramellate. E' una grappa ottenuta dalla lavorazione delle vinacce di uve Moscato di Terracina. 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 operano nel settore dell'enologia (prima in Sicilia, poi in Tunisia e ora in Agro Pontino, tra Terracina e il Circeo), soltanto da una generazione producono grappe. «I



Pandolfo - hanno scritto i redattori di Bibenda - hanno una storia professionale e umana alle spalle straordinaria. Il percorso produttivo partì a metà Ottocento a Pantelleria, per arrivare a coltivare vite in Tunisia e il ritorno a Terracina, dove hanno valorizzato e fatto conoscere al mondo intero l'omonimo Moscato. Le vinacce del profumatissimo vitigno, che nella proprietà è coltiva-

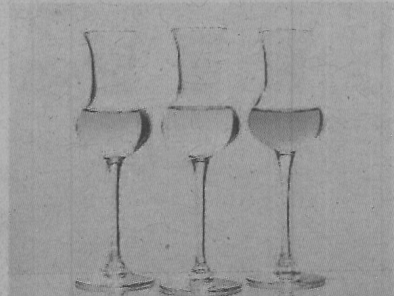
to in un appezzamento spettacolare ricco di rocce carsiche e posto a 400 metri slm, danno vita a una grappa dal profumo prezioso, un distillato non solo di materia prima ma anche di cultura enologica fuori dal comune». La grappa Oppidum la distilla Bonollo, nello stabilimento di Formigne, con sistema discontinuo e alambicchi a bagnomaria. A detta degli esperti della Fondazione



MOSCATO TERRACINA La fragranza dell'uva

«Il Moscato di Terracina appartiene, per la delicata fragranza delle sue uve, alla tribù dei moscati e più precisamente al sottogruppo di quelli a sapore di Zibibbo. I suoi caratteri ampelografici però lo fanno distinguere nettamente dai suoi confratelli facendone una varietà a sé, ben individuata ed inconfondibile». E' quanto scriveva nel 1935 Vincenzo Proserpi sul numero speciale della rivista «Italia Agricola» dedicato alle uve da

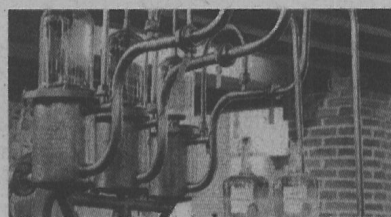
La Guida e la storia del distillato



pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA



tavola. Fino al 2008, quando ai suoi vini fu concessa la Dop (Denominazione d'origine protetta), il Moscato di Terracina era un'uva a duplice attitudine e come tale la sua destinazione era stata regolamentata: solo il 40% della produzione andava vinificato, mentre il restante 60% doveva essere venduto come uva da tavola. E' uno dei vitigni più antichi che si coltivano in Agro Pontino. L'area interessata dalla Doc comprende tutto il territorio dei comuni di Monte San Biagio, Terracina e Sonnino. Quattro le tipologie previste dal disciplinare di produzione: Moscato di Terracina secco, Moscato di Terracina amabile, Moscato di Terracina passito e Moscato di Terracina spumante.



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». ●

Tre le categorie in cui gli esperti della guida «Bibenda» hanno raggruppato le grappe esaminate. Nella prima, sono state inserite le «grappe dell'eccellenza», quelle che hanno conquistato i cinque grappoli; nella seconda (in questa categoria si è piazzata la grappa Oppidum Moscato di Terracina della cantina Sant'Andrea), sono entrate «le grappe di grande livello e spiccato pregio» che hanno ottenuto i quattro grappoli; infine nella terza, sono state messe le «grappe di buon livello», quelle cui sono stati i «tre grappoli». Unica al mondo, la grappa è un tipico distillato italiano. Fu concepita nell'ambito degli studi della Scuola Salernitana che, intorno all'anno Mille, codificò le regole della concentrazione dell'alcool attraverso la distillazione e ne prescrisse l'impiego per svariate patologie umane. Comunque, le prime testimonianze dello studio sulla distillazione delle vinacce risalgono soltanto al 1600 e sono dovute ai Gesuiti, tra i quali va ricordato il bresciano Francesco Terzi Lana. Fino però agli inizi del XIX secolo i distillati non furono mai distinti l'uno dall'altro, soltanto dopo si creò un liquore unico e irrepetibile. È del XVII secolo inoltre anche l'istituzione a Venezia della «Corporazione degli Acquavitieri». La grappa è unica perché ottenuta da una materia prima solida: le vinacce, le bucce dell'uva spremuta. Due i tipi di vinacce: fermentate e non fermentate. ●