

LE SELEZIONI

Commissioni giudicatrici

● Da cinque anni oramai le selezioni dei vini avvengono a Buttrio, in provincia di Udine, presso Villa di Toppo Florio. Questa cittadina inoltre ospita la più prestigiosa fiera dei vini d'Italia che si svolge ogni anno a giugno con un settore realizzato in collaborazione con Vinibuoni d'Italia, che predispone anche un banco d'assaggio con la presenza di oltre trecento tipologie di vini provenienti da tutta Italia. Settecento sono stati quest'anno i vini ottenuti da vitigni autoctoni che sono arrivati in finale. A esaminarli alcune commissioni composte dai trenta coordinatori regionali della guida. Gli stessi vini poi sono stati giudicati, con le stesse modalità, da commissioni formate da giornalisti, blogger e winelover, assegnando, secondo il proprio giudizio e all'insegna della più completa trasparenza le «corone» di merito del pubblico. Corone che vengono attribuite a quei vini che «hanno entusiasmato per l'assoluta espressione del vitigno e del territorio di appartenenza, per la gamma aromatica, per il corpo e per l'armonia. Vini di forte identità, il cui ricordo rimane impresso con la capacità di emozionare a lungo». In provincia di Latina, a conquistarle sono stati l'Hum Moscato di Terracina e il Propizio Grechetto Lazio Igt.



Vini, le eccellenze dell'Agro pontino

Riconoscimenti A 11 etichette della provincia di Latina gli esperti di «Vinibuoni d'Italia» assegnano il massimo punteggio

TOURING CLUB

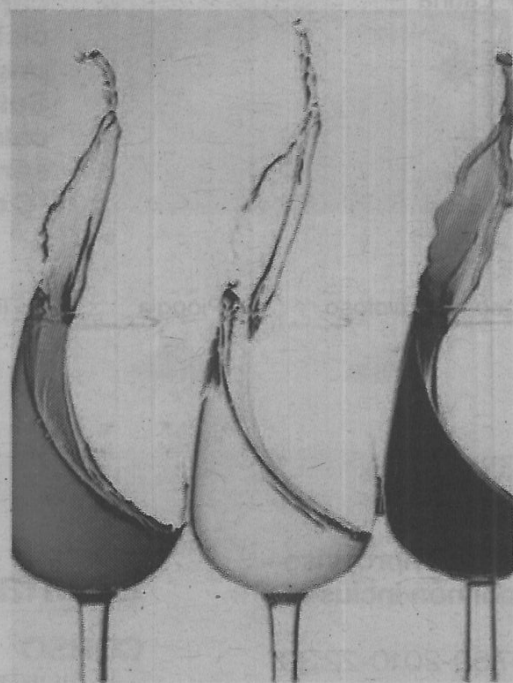
— A undici vini pontini gli esperti della guida «Vinibuoni d'Italia» del Touring Club hanno assegnato le «quattro stelle», il massimo punteggio. Da precisare che tale guida segnala esclusivamente etichette prodotte con uve autoctone. «Le quattro stelle - precisano i responsabili di tale guida - sottolineano un vino in cui ci sono una completa espressione del vitigno e un rapporto di eleganza finezza, consistenza ed equilibrio meritevoli. Un vino ottimo, da consigliare in assoluto». Uno di questi undici vini, l'Arcatura Cesanese Lazio Igt della Cooperativa Cincinnato di Cori, ha conquistato poi anche la stella della Golden Star, simbolo che viene attribuito «a quei vini che, raggiunte le quattro stelle, hanno ottenuto la nomination per concorrere alla corona perché, oltre ad esprimere eleganza, finezza, equilibrio, qualità e precisa espressione del varietale e del territorio, hanno destato nella commissione di degustazione regionale un'esaltante emozione». Così gli esperti del Touring Club descrivono questo vino: «Naso speziato, balsamico, piacevole ed elegante». Per loro invece, l'altra etichetta della Cincinnato cui hanno assegnato le «quattro stelle», il Pozzodorico Bellone Lazio Igt, è «appagan-



te, floreale e salmastro al naso con un bel finale agrumato». Restando sempre a Cori, altri tre vini locali hanno ottenuto il massimo punteggio e sono tutti e tre prodotti dall'Azienda agricola biologica di Marco Carpineti: il Capolemole rosso Lazio Igt, il Moro bianco Lazio Igt e il Capolemole bianco Lazio Igt. Scendendo in pianura, sei i vini che hanno conquistato tale riconoscimento: tre prodotti dall'Azienda agricola Giangirolami Donato di Borgo Montello e altrettanti dall'Azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodi-

ce. Questi ultimi sono tre moscati di Terracina: l'Hum doc secco, l'Oppidum doc secco e il Templum doc amabile. Il primo, a detta dei redattori della guida, è «vino elegante di gran personalità e coraggio per la diversità con la quale si esprime. Toni ossidativi di pregevole taglio»; il secondo è «sempre perfetto e cattura molti palati per la piacevolezza aromatica»; il terzo «mostra le sue migliori doti di vino da fine pasto».

I tre vini della cantina di Giangirolami sono il Propizio



Grechetto Lazio Igt, il Cardito Malvasia Lazio Igt e Apricor Malvasia passito Lazio Igt. Il primo, hanno scritto gli esperti del Touring Club, è un vino «naso fruttato con sfumature vegetali dove si evidenziano sentori agrumati con un fondo ammandorlato. Da sottolineare una pregevole e vincente bevibilità»; il secondo «si distingue per la sua aromaticità e per la perfetta corrispondenza naso-bocca»; infine l'Apricor è «una riuscitissima combinazione fra note di miele, frutta e sapidità». ●