



Altri cinque vini prodotti da Marco Carpineti sono stati segnalati dalla guida Slow Wine: il Capolemole bianco, l'Apolide, il Dithyrambus, l'Extra Brut Kius e il Moro

# Kius Brut è un “vino slow” Lo spumante di uve Bellone

**Riconoscimenti** L'Azienda Marco Carpineti si aggiudica anche la chiocciola  
Gli esperti “Slow Wine” assegnano i simboli, ma bacchettano il Lazio

**I**l Kius Brut 2014 dell'Azienda agricola biologica Marco Carpineti di Cori è un “vino slow”. In pratica, secondo la guida “Slow Wine” dello Slow Food, è “una bottiglia che, oltre ad avere una qualità organolettica eccellente, riesce a condensare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente”. Non solo, “risponde anche al criterio del buon rapporto tra la qualità e il prezzo, tenuto conto di quando e dove è stato prodotto”. Prodotto con le uve del Bellone, uno dei più antichi vitigni autoctoni dell'Agro Pontino, è uno spumante dal colore giallo chiaro con riflessi dorati. Ha un profumo ampio, ricco e fruttato, con note di lievito. Ottenuto con uve raccolte a giusta maturazione nell'ultima decade di agosto, presenta al palato un gusto fresco, sapido e di buona persistenza. Non ha nulla da invidiare ai grandi spumanti italiani. Predilige gli abbinamenti con piatti a base

di pesce e carni bianche. Ma si esalta quando accompagna le tipiche zuppe di legumi o di verdure dei Monti Lepini o il prosciutto cotto di Cori. Ecco come gli esperti dello Slow Food lo descrivono: “Un Metodo Classico di grande qualità, molto fine la bolla, sapido e gustoso, che ha sinceramente stupito e conquistato”. La cantina corese si aggiudica anche la “chiocciola”, il simbolo che viene assegnato al produttore “per come interpreta valori (organolettici, territoriali, ambientali e identitari) in sintonia con Slow Food”. “Marco Carpineti si potrebbe quasi definire - scrivono gli esperti dello Slow Food - un visionario, nel senso migliore del termine: un uomo che sogna ad occhi aperti, ma capace di mettere in moto progetti che poi diventano realtà. Fa costantemente tesoro del passato e degli insegnamenti di suo padre, ma è sempre proiettato nel futuro”. Altri cinque vini prodotti da Marco Carpineti

sono stati segnalati da questa guida: il Capolemole bianco, l'Apolide, il Dithyrambus, l'Extra Brut Kius e il Moro.

“La biodinamica sta entrando sempre di più nei suoi vigneti, insieme allo studio delle sinergie tra erbe e vite: suggestiva ed efficace, inoltre - continuano i redattori della guida - l'idea di reintrodurre in vigna il cavallo italiano da tiro pesante. Nuovi vigneti sono stati piantati in mezzo ai boschi di Bassiano: il Bellone e il Nero buono costituiscono comunque sempre le bandiere del territorio, vitigni su cui si basa la filosofia aziendale e che non si perde mai occasione di tutelare e promuovere”. Tre le zone delle campagne corese in cui Carpineti coltiva le proprie uve: San Pietro, Capolemole e Campanile. Nella prima, caratterizzata da terra rossa e tufo, nascono vitigni come il Greco giallo, il Greco moro, il Bellone, il Montepulciano e il Cesanese; nella seconda, il protagonista è l'Arciprete bianco; la terza, dal suolo sassoso, ospita il Nero buono. ●

**Una bottiglia  
dalla qualità  
organolettica  
eccellente  
e caratteri  
legati  
al territorio**