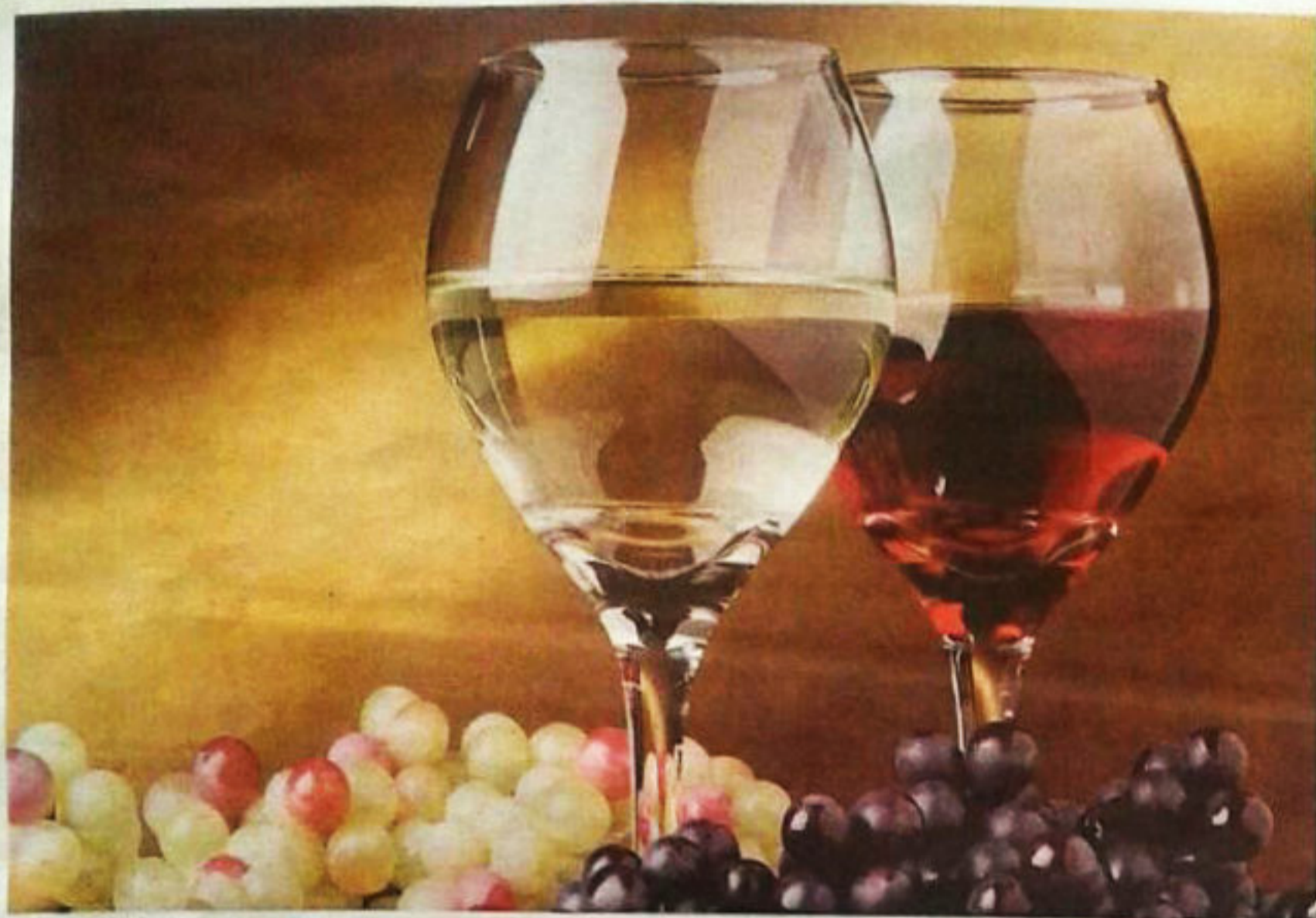


# Zapping

## Gusto

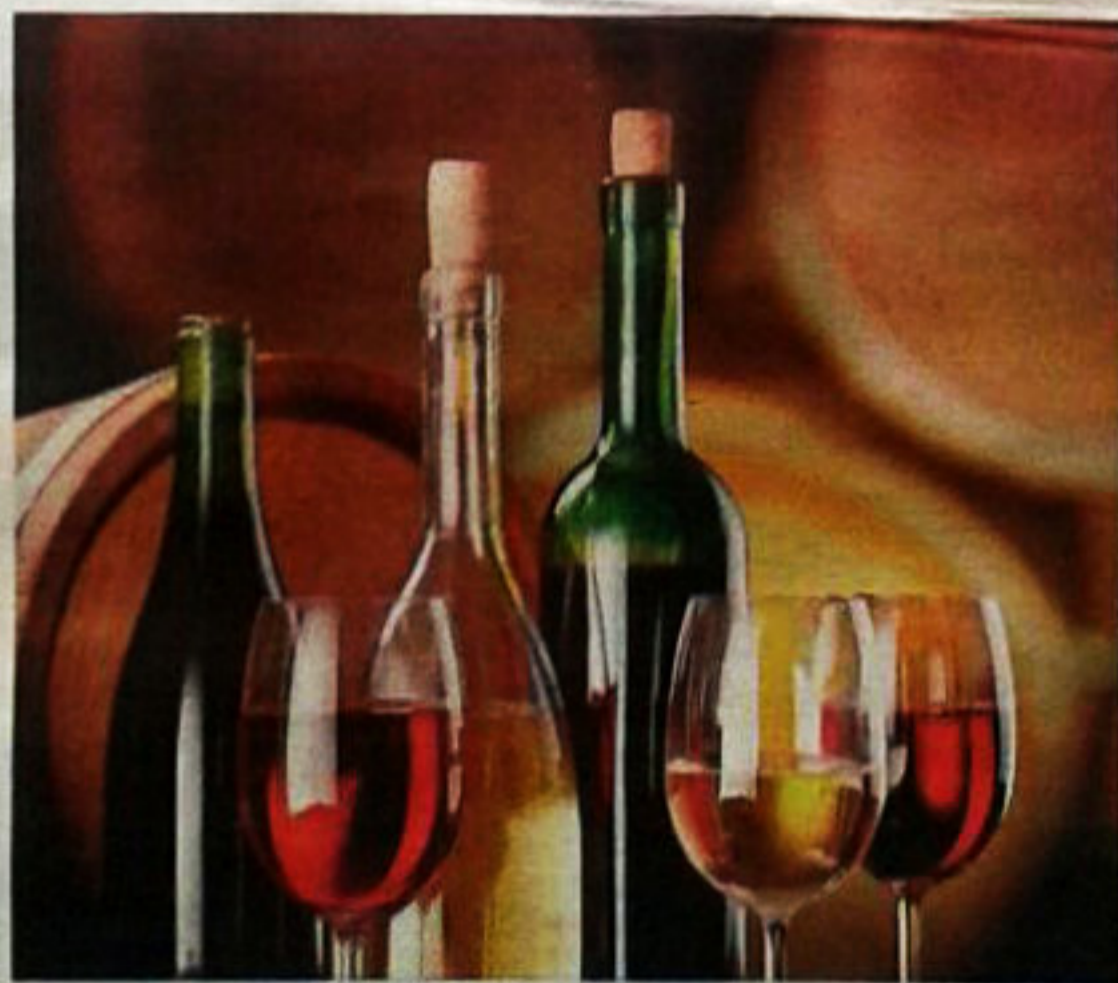


## Vini autoctoni, i migliori dell'Agro pontino

La guida A due etichette della provincia di Latina gli esperti di Vinibuoni d'Italia hanno assegnato la «corona»

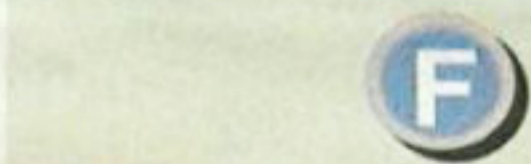
### UN SUCCESSO

— L'Oppidum e il Cardito «incoronati» dalla guida «Vinibuoni d'Italia» del Touring Club, che recensisce esclusivamente etichette prodotte con uve autoctone. I due vini, prodotti rispettivamente dalla cantina Sant'Andrea di Borgo Vodice e dall'Azienda agricola biologica Giangirolami Donato di Borgo Montello, sono gli unici in provincia di Latina a essere riusciti a conquistare la «corona». «Quelli della "corona" - specifica la guida - sono i vini italiani dell'eccellenza, scelti con voto palese di maggioranza nella sessione finale di degustazione a commissioni riunite su scala nazionale. Sono dunque 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». Se si pensa che nel Lazio soltanto altri quattro vini abbiano raggiunto tale traguardo, ossia che hanno ottenuto per l'appunto la «corona», non ci vuole molto quindi a capire che l'enologia pontina continua a primeggiare a livello regionale. Un primato, questo, rafforzato da un altro successo: il Pozzodorico Bellone Igt Lazio della Cooperativa Cin-



cinnato di Cori e il Moro Igt Lazio dell'Azienda agricola biologica Marco Carpineti di Cori hanno conquistato la «Golden Star». «Golden Star - sottolineano gli esperti del Touring Club - che viene assegnata 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 emozio-

ne». A proposito di quei vini che hanno raggiunto le «quattro stelle», il voto più alto che viene attribuito, anche nove etichette pontine se le sono aggiudicate. Eccole: il Fieno di Ponza bianco Igt Lazio dell'Antiche Cantine Migliaccio, il Du-ne Circeo doc bianco e il Templum Moscato di Terracina amabile della Sant'Andrea, il Pantaleo Greco Igt Lazio e l'Ercole Nero Buono di Cori Igt Lazio della Cooperativa Cincinnato e l'Apolide Igt Lazio rosso, il Dithyrambus Igt Lazio rosso e il Capolemole Igt Lazio bianco



### UVA BELLONE, TUTTO SUGO E MOSTO

● Circa la provincia di Latina, la guida del Touring Club ha dedicato uno spazio anche al Bellone, uno dei vitigni più antichi dell'Agro Pontino. In passato si coltivava soprattutto nella zona dei Castelli Romani e poiché le sue uve - a bacca bianca - sono soggette alla muffa nobile, contribuiva alla produzione del Cannellino di Frascati. Ora si coltiva principalmente a Borgo Santa Maria, a Borgo Sabotino e nelle colline di Cori.



E' inoltre uno dei vitigni principe della viticoltura di Anzio e Nettuno. E qui i suoi vini hanno ottenuto la Doc (Denominazione di origine controllata). Ma con l'appellativo di Cacchione, un altro nome con cui lo stesso vitigno è conosciuto. E' vino di pronta beva, morbido e profumato. «Di questo vitigno - ha scritto Umberto Gambino - si trova traccia nelle descrizioni di Plinio che non lesina complimenti a quell'uva 'tutta sugo e mosto', di cui faceva incetta la Capitale». «Il suo nome - ha ricordato - si rintraccia nel Bollettino ampelografico del 1881 che lo descrive come parte della famiglia dei Belli». Oltre che come Cacchione, il Bellone è anche conosciuto come Uva pane, Zinna vacca, Paciocccone e Arciprete.

di Marco Carpineti. Tornando ai due vini che hanno vinto la «corona», il Cardito di Giangirolami è prodotto con uve Malvasia Puntinata, mentre l'Oppidum con quelle del Moscato di Terracina. Più che pontino, la Malvasia Puntinata è un vitigno laziale. Viene chiamato così perché ogni acino presenta un puntino. Invece, il segno distintivo del Moscato di Terracina è la forma del grappolo: di dimensione medio-grande, è cilindrico-conico e spesso alato, con acini arrotondati e lievemente appiattiti. ●