

Le etichette degustate e le altre attività delle cantine

Il rigore selettivo severissimo

Degli oltre 30 mila vini arrivati in degustazione solo il 20% è stato inserito in guida. «Questo - scrivono i redattori - ha richiesto un rigore selettivo severissimo. Per cui le 1.909 aziende inserite in guida rappresentano l'espressione più elevata di quanto offre il panorama produttivo dei vini da vitigni

autoctoni». La guida segnala anche una serie di attività delle stesse aziende recensite. Eccole: possibilità di visita, ospitalità agrituristica, possibilità di acquistare direttamente i vini, le aziende con oltre cento anni di attività e quelle biologiche e biodinamiche e il loro impegno ecosostenibile. Circa l'ospitalità sono parecchi i vignaioli italiani che oramai la offrono. In provincia di Latina, finora nessuna azienda

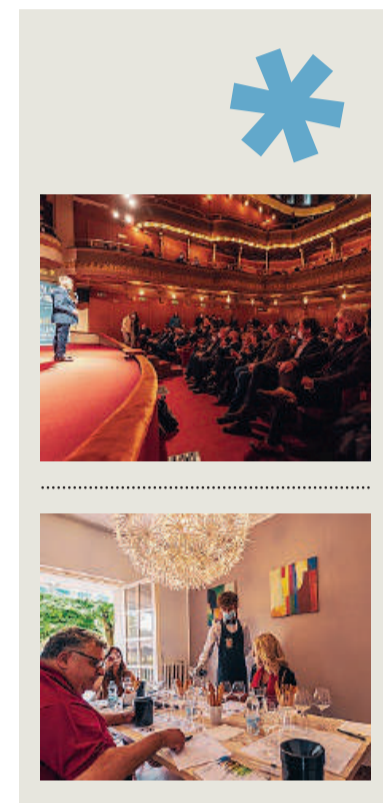
lo fa, mentre alcune hanno sposato la ristorazione. «Le sempre più numerose cantine - ha scritto Franco Iseppi, presidente del Touring Club Italiano, in una guida di qualche anno fa - che aprono i loro cancelli per vendere direttamente al pubblico i loro prodotti, e le molte che affiancano alla produzione vinicola un'attività agrituristica, offrendo ospitalità e ristorazione, sono doverosamente segnalate

con un'apposita simbologia, e costituiscono altrettanti spunti di visita e scoperta». «Vinibuoni d'Italia» è l'unica guida italiana dedicata ai vini autoctoni. «Il suo successo - hanno affermato i suoi curatori - nasce dal fatto che ci sono molte persone che, come noi, credono nel gusto italiano del vino e vogliono scoprire quell'irripetibile varietà di gusto, profumi e sapori che derivano da mille vitigni di cui la Penisola è

ricca. Ma uno dei motivi dell'affermazione della guida consiste anche nell'aver pubblicato uno strumento di consultazione semplice, chiara e accessibile nel lessico, perché riteniamo che all'affascinante mondo del vino si debbano avvicinare tutti, senza sentirsi scoraggiati dalle volte limitate conoscenze tecniche o da un lessico che spesso suona astruso».



Gli esperti della guida assegnano le "Quattro stelle", massimo punteggio, a quattordici vini pontini. Due di questi hanno poi conquistato anche la "Corona"



La guida del Touring Club I "vinibuoni" dell'Agro Pontino

Il riconoscimento Al Biancolella delle Antiche Cantine Migliaccio e al Cardito della Donato Giangirolami le "Quattro stelle" e la "Corona"

A quattordici vini pontini gli esperti della guida "Vinibuoni d'Italia" del Touring Club hanno assegnato le "Quattro stelle", il massimo punteggio. Eccoli: il Biancolella e il Fieno di Ponza delle Antiche Cantine Migliaccio di Ponza; il Templum Moscato di Terracina amabile, il Capitolium Moscato di Terracina passito e l'Oppidum Moscato di Terracina secco dell'Azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice; il Cardito e il Propizio dell'Azienda agricola biologica Donato Giangirolami di Borgo Montello; il Bellone, il Legionarius e il Bellone non filtrato dell'Azienda agricola "I Pampini" di Borgo Sabotino; l'Nzù Bellone, il Moro e l'Nzù Nero Buono dell'Azienda agricola Marco Carpineti di Cori e il Caecubum rosso dell'Azienda agricola Monti Cecubi di Itri. Da precisare che tale guida segnala esclusivamente etichette prodotte con uve autoctone.

«Le quattro stelle - specificano

i dirigenti del Touring Club - 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». Due di questi quattordici vini (il Biancolella delle Antiche Cantine Migliaccio e il Cardito di Donato Giangirolami) hanno poi conquistato la "Corona", che viene attribuita a quei vini che "hanno entusiasmo 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". Da precisare che questo riconoscimento viene assegnato da commissioni formate da giornalisti, blogger e winelover "all'insegna della più completa trasparenza". Circa il Biancolella, è ottenuto con la lavorazione in purezza delle uve dell'omonimo vitigno a bacca bianca che, pur essendo tipico dell'isola di Ischia, si coltiva

anche a Ponza. «La Biancolella fu impiantato - ha scritto Ezio Di Fazio, appassionato di storia ponzese, sul sito Ponzaracconta - durante il periodo della colonizzazione borbonica che ebbe inizio nel 1734 quando Elisabetta Farnese, madre di Carlo III di Spagna, cedette l'intero arcipelago delle Ponziane al figlio. Questi, considerandole strategicamente interessanti, si adoperò in un primo momento per attrezzarle militarmente poiché infestate da pirati e successivamente le colonizzò assegnandone i terreni a pescatori e contadini originari di Ischia e di Torre del Greco». Si tratta di un vino dagli intensi profumi di agrumi e frutta matura, minerale e sapido. Invece il Cardito di Donato Giangirolami è ricavato dalla lavorazione in purezza delle uve di Malvasia Puntinata, vitigno tipico del Lazio e dell'Agro Pontino. È un vino con una buona freschezza e sapidità e una piacevole persistenza in bocca. Circa i suoi profumi, sono intensi, floreali ed erbacei. ●

Punteggio massimo per ben quattordici prodotti: finezza ed equilibrio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EDIZIONE 2022

Le commissioni giudicatrici

● Sono stati oltre settecento i vini che sono arrivati in finale. A esaminarli alcune commissioni composte dai trenta coordinatori regionali della stessa guida. Da ricordare che, oltre alla "Corona", tali commissioni assegnano anche la "Golden Star" a "quei vini che, raggiunte le quattro stelle, hanno ottenuto la nomination per concorrere alla corona perché, oltre a esprimere eleganza, finezza, equilibrio, qualità e precisa espressione del varietale e del territorio, hanno destato nella commissione di degustazione regionale un'esaltante emozione".