

SERATA DEL 25/03/2011 – I VINI DEL LAZIO

Presso “**Cantina Cooperativa Villa e Bianzone**” – **Via Campagna, 27** – **Villa di Tirano (SO)**

Ha condotto la serata l'Esperto Assaggiatore Onav Walter Polese

Walter Polese ha aperto la serata illustrando ai partecipanti, con il supporto di slides, la storia laziale nel suo percorso vitivinicolo. E' partito dall'epoca dei Romani fino ad arrivare ai giorni nostri.

E' degno di nota dire che già dall'epoca Romana il cuore produttivo di vino era la regione più a sud di Roma: quella ai confini e nella Campania.

Inoltre il vino verrà valorizzato appieno dai Galli più che dalle popolazioni laziali.

A livello contemporaneo, Polese fa notare l'importanza socioeconomica assunta dalle Cantine Sociali nella produzione dei vini dei Castelli Romani, quali Frascati ed Est Est Est.

Identificando l'origine e le caratteristiche dei vitigni del Lazio le slides focalizzano:

i vitigni principali

i territori dove sono prodotti i vini laziali: da un punto di vista geofisico e quali sono le caratteristiche che questi vini strappano al territorio

una ad una le zone produttive con i vini tipici di quella zona

i principali vini laziali (Frascati, Frascati Superiore, Frascati Canellino e Spumante, Cesanese del Piglio, Cesanese del Piglio Superiore etc.)

I vini degustati nella serata sono stati 8, 3 vini bianchi, 3 rossi e due dolci. Ecco di seguito riportati i giudizi dati a questi vini da Walter Polese.

- 1) **Lazio IGT Bianco 2009 – Gr.13,5° – da uve biologiche – Produttore: Az.Agr. Marco Carpiteti – Cori (VT) – da uve Greco “Moro” e da uve Greco “Giallo”.**

Colore abbastanza tipico e nei parametri per quanto riguarda la tipicità.

Al naso, a bicchiere fermo, il vino risulta essere subito molto intenso con note fruttate e floreali ma compresa anche una nota di pasticceria. Agitando il bicchiere fuoriesce questa nota di “pastiera” che conferma un vino decisamente intenso ma abbastanza fine (tale vino dovrebbe, per tipicità, essere “più semplice”).

All'**assaggio**, il vino riempie il cavo orale con la sua bella rotondità. Bella nota di freschezza dovuta alla gioventù, di corpo medio e non troppo strutturato (nota quest'ultima tipica di questi vini). Vino fatto decisamente bene nel suo complesso. Nel riscontro fra naso e bocca il vino sembra avere maggior spessore al naso ma questo è **però tipico di questi vini. Ottimo vino.**

2) **Lazio IGT Malvasia Puntinata annata 2009 - Gr.13,50° - Produttore: Cantine Zandotti - nome del vino "Rumon".**

Colore leggermente un po' scarico ma corretto nei suoi parametri di tipicità. Nulla da eccepire.

Al **naso** si presentano subito una nota di scorza d'arancia ed una nota citrina, agitando il bicchiere fuoriescono sentori di frutta esotica, note floreali, note di fieno, decisamente un vino molto ricco di profumi con anche di base una nota di pompelmo rosa molto piacevole.

All'**assaggio** si riscontra un'ottima corrispondenza fra naso e bocca. E' vino decisamente di struttura, mantiene in bocca quella sensazione aromatica amplificata già percepita al naso. Vino molto armonico, molto persistente con una nota finale citrina veramente gradevole. Vino decisamente complesso, ricco, dove spicca appieno il territorio dal quale proviene.

3) **Frascati Superiore DOC – annata 2009 – Gr.14,50° – Produttore: Fontana Candida – Nome del vino: "Luna Mater – Vitigni: 50% Malvasia di Candia – 10% Trebbiano Toscano – 20% Malvasia del Lazio – 10% Greco – 10% Bombino.**

Il **colore** è molto carico, ha una notevole tonalità intensa sul dorato.

Al **naso** si presenta si presenta con una nota "diversa": insieme alla frutta esotica si percepisce una nota tostata, più secca, come di tabacco leggero un po' tostato.

Vino di una notevole complessità olfattiva e abbastanza fine.

All'**assaggio** si coglie subito la morbidezza e la rotondità di tale vino, è presente una bella nota citrina. E' vino di una bella complessità, già riscontrata al naso, e di ottima armonia, soprattutto per quanto riguarda l'alcool: la nota "pseudo-calorica" è equilibrata dalla gradevole nota acida. Decisamente un vino da un contesto molto armonico.

4) **Cesanese del Piglio Superiore DOCG annata 2009 – Gr.14,50° – nome del vino: "Hernicus" – Produttore: Az. Agricola Coletti Conti – Agnani.**

Il **colore** è molto intenso, un rosso rubino con riflessi violacei (cosa normale per il cesanese).

Al **naso** si percepisce subito la ricchezza olfattiva di questo vino. Sentori di sottobosco, di viola, una speziatura notevole. Agitando il bicchiere il vino si presenta con tutta la sua capacità espressiva, dove non ci sono particolari sensazioni che spiccano sulle altre ma si manifesta una grande armonia; vino chiaramente fine.

All'**assaggio** si riscontra pienamente quanto già percepito al naso in fatto di aromi, a cui si aggiunge il "chiodo di garofano". Decisamente vino con grande speziatura.

Permane comunque quella caratteristica tipica della "bevibilità" dei vini di queste zone, nel senso che il vino scivola via piacevolmente senza lasciare una lunga persistenza.

Il vino ha un bel tannino non allappante, risulta essere un vino complesso che affinerà nel breve tempo una già bell'armonia. Lascia la bocca pulita ed estremamente piacevole.

5) **Lazio IGT rosso annata 2008 - Gr.13,50° – Nome del vino e vitigno: "Nero Buono" – Produttore: Cantina Cincinnato Scarl – Cori.**

Polese premette che il Nero Buono proviene da terreno vulcanico e argilloso.

Colore molto intenso, imperscrutabile, di bella tonalità.

Al naso si percepiscono in primis delle note fruttate e di sottofondo dei sentori speziati. Vino decisamente complesso, le note speziate sono sia dolci che piccanti.

All'**assaggio** il vino presenta una strana evoluzione. Si percepiscono, come già riscontrate al naso, le note fruttate (la marasca), ma si sente ancora la presenza del "legno". E' vino decisamente ben strutturato ma pecca un tantino nell'armonia proprio per la presenza di questo legno che ancora lo marca un po'; sicuramente ha ancora bisogno di un poco di affinamento.

Nota (*) ulteriore di Polese: si riscontra anche in questo vino la caratteristica "comune" che accorpa i vini laziali, vale a dire quella di non essere "vini ingombranti". Tali vini non hanno una lunga persistenza, ma ciò è dovuto essenzialmente dalla loro provenienza e tipicità, sono vini destinati ad accompagnare i pasti in maniera armonica, senza essere troppo invadenti.

6) **Lazio IGT rosso annata 2007 – Gr.13,50° – Nome del vino: "Soremidio" – Produttore: Az. Agricola Sant'Isidoro – Tarquinia (VT). Vitigno: Montepulciano in purezza.**

Colore veramente molto intenso che esprime appieno la sua tipicità nel suo essere un Montepulciano in purezza (tale intensità è dovuta anche ad aver avuto anche un "salasso" del 15%).

Al naso si percepisce subito il legno di barrique, da cui si presume essere questo un vino destinato ad un lunghissimo invecchiamento. Agitando il bicchiere fuoriescono le note fruttate, floreali, la speziatura dolce.

All'**assaggio**, a parte il bel tannino presente che si coglie immediato, si presenta subito

come un vino di una “potenza” incredibile.

Vino pertanto un po' troppo “ingombrante” rispetto alla tipicità dei vini provenienti da queste zone, come già espresso prima nella nota di cui sopra (*). E' comunque un vino sicuramente complesso, armonico seppur ancora troppo giovane. E' un vino che ha delle importanti potenzialità, nel senso di essere vino ben costruito, di gran levatura che si discosta un poco dai vini tipici di quella zona per acquisire una certa “internazionalità”.

- 7) **Moscato di Terracina Passito DOC annata 2008 – Gr.14° – Nome del vino: “Capitolium” – Produttore: Cantina Sant’Andrea, Az. Agricola di Gabriele Pandolfo – Terracina (LT).**

Nota: il Moscato di Terracina è **vitigno autoctono**.

Colore tonalità ambrato molto scarico, non intensissimo ma bello limpido.

Al **naso** ha note tipiche dei passiti, si sente la frutta secca, i fichi secchi. Ma non si sente solo questo, è vino di una certa complessità olfattiva, fine, che regala piacevoli sensazioni.

All'**assaggio** si sente subito che è vino di piacevole beva. Presenta una nota pseudo-alcolica che però tende in fretta a svanire. Vino sicuramente fatto bene, armonico (pecca lievemente per quella nota troppo calda alcolico/calorica). Accanto ai sentori di frutta secca si accompagnano delle piacevoli note balsamiche. Le note dei frutti dolci si uniscono armoniosamente con una bella acidità. Veramente un gran bel vino nel complesso.

- 8) **Lazio IGT rosso Aleatico annata 2007 – Gr.14,50° - Nome del vino: “Montemaggiore” – Produttore: Az. Agr. Occhipinti – Gradoli (VT).**

Per quanto riguarda il **colore** nulla da eccepire, eccellente nella sua limpidezza, ottime sia la tonalità che l'intensità.

Al **naso** si percepisce subito la nota tipica dell'Aleatico, è fruttato, floreale; non è vino di eccezionale complessità olfattiva ma è molto intenso.

All'**assaggio** risulta essere un vino “molto spinto”, nel senso che si percepisce perfettamente quelle note di frutta sottospirito senza però creare una maggiore complessità di aromi. E' sicuramente vino di grandissima espressione delle caratteristiche tipiche dell'aleatico, leggermente disarmonico per quanto riguarda l'alcool. Vino come detto perfettamente tipizzato e veramente piacevole.