

RUBRICA - Cari amici ben ritrovati, un saluto ed un augurio per un 2019 enogastronomico all'insegna della qualità. Dopo le festività di fine anno, mi auguro che anche voi le abbiate trascorse nel migliore dei modi, sono ritornato sul "banco degli assaggi" andando a spulciare qua e là nelle zone e vitigni poco conosciuti e devo proprio dire che sono rimasto colpito dall'evoluzione che sta avendo la vitivinicoltura in alcune regioni d'Italia che fino ad oggi non hanno ancora espresso il loro effettivo potenziale e quindi sono un tantino trascurate anche a livello mediatico.

Una di queste regioni è sicuramente il **Lazio**, dalle nostre parti enologicamente conosciuto (si fa per dire) solo per alcuni vini mediocri della zona di **Frascati** e **Castelli Romani** serviti sfusi in Pizzeria o usati a malapena per sfumare l'arrosto.

In alcune recenti degustazioni mi sono accorto che, anche nel Lazio, una schiera consistente di avveduti produttori sta valorizzando il territorio sia per quanto concerne il miglioramento dei vini della tradizione sia nei prodotti innovativi che trovano in queste zone un contesto pedo-climatico ottimale. Per essere più chiaro vi porto ad esempio gli ultimi due assaggi: **Frascati riserva "Luna Mater" Fontana Candida** e **Tempranijo Lazio Igt di Casale del Gliglio**.

Il **"Luna Mater"** è un bel "vinone" bianco potente e rotondo ma supportato da una bella freschezza e aromaticità. In una seconda fase della vinificazione viene "governato" con una piccola percentuale di Malvasia puntinata del Lazio appassita in pianta, che conferisce un notevole supporto alla struttura, seguito dall'affinamento di un anno almeno per ottenere la qualifica di "riserva": un eccellente esempio di valorizzazione di una DOCG tipicamente laziale.

Il **Tempranijo di Casale del Gliglio** è un bel "vinone" rosso ottenuto con l'omonimo vitigno di origine spagnola, solitamente coltivato nelle zone del Duero e della Rioja, raccolto in leggero appassimento e parzialmente affinato (15-20%) in tonneaux di ciliegio. In questo caso si è lavorato sulla ricerca del territorio ideale, dei metodi di vinificazione e di affinamento per esaltare le caratteristiche del vitigno e concepire un ottimo vino innovativo.

Al di là di questi due assaggi che ho portato ad esempio per darvi un'idea del dinamismo del movimento del vino e Laziale, si stanno valorizzando sia i vitigni autoctoni rossi come il **Cesanese**, il **Sangiovese** e l'**Aleatico** o bianchi come la **Malvasia puntinata**, la **Passerina** e il **Bellone**, ma anche uve internazionali come (soprattutto) il **Merlot** e recentemente anche **Viogner**, **Syrah**, **Cabernet** e **Petit Verdot**. Sta di fatto che accanto ad aziende storiche, come **Collepicchioni di Paola Di Mauro** già famosa negli anni '80 col **Merlot "Vigna Vassallo"** o l'azienda **Falesco** dei mitici fratelli **Enzo e Riccardo Cottarella** o

anche **Fontana Candida**, supportata dal **Gruppo Italiano Vini**, stanno emergendo tante aziende locali con diversi vini davvero sorprendenti per la qualità, la tipicità e/o la singolarità che esprimono.

Tra i vini bianchi recentemente degustati, sono rimasto estasiato dalla qualità media, anche rapportata al costo, di alcuni vini di Casale del Giglio come il **Bellone "Anthium"** e la **Biancolella "Faro della Guardia"**, vino prodotto in pochi esemplari sull'Isola di Ponza, ed anche gli internazionali **Viogner, Sauvignon e Petit Manseng**.

Altri due vini bianchi degni di "nomination" sono il **Frascati Sup. di De Sanctis** ed il **"Biancatico" Az. La Carcaia**, uno sfizioso Aleatico vinificato in bianco che si presenta con lievissime tonalità ramate.

Tra i vini rossi emergono alcuni Merlot, come il **"Montiano" di Falesco** o il **"Kron" di Fontana Candida** ma mi incuriosisce sempre più l'evoluzione dei vini ottenuti col vitigno Cesanese nelle tre zone del Frusinate di Affile, del Piglio e di Olevano Romano: vini buoni ed anche molto singolari soprattutto nelle versioni "superiore" e/o "riserva" che esprimono particolari note di spezie e confettura di frutti rossi, visciola in particolare. Ottimi e convenienti quelli di **Olevano Az. Migrante** e del **Piglio di Coletti Conti e Marcella Giuliani**.

Pescando nell'ampia gamma di vini rossi di Casale del Giglio, oltre al sopracitato Tempranijo, è buono e conveniente il taglio bordolese **"Madreselva"**, è molto buono ma piuttosto costoso il **"Mater Matua"**, 85% Syrah 15% Petit Verdot. Di questa azienda è molto quotato anche il **passito "Aphrodisium"**, un blend del **quartetto Fiano- Greco-Viogner-Petit manseng** ben integrati fra di loro.

Altri vini dolci che ho apprezzato sono il **Frascati "Cannellino" DOCG di De Sanctis** e gli **Aleatici "Pomele" di Falesco** ed il **"Livaticum" di La Carcaia**.

Per concludere con gli accostamenti, posso suggerire il "Faro della Guardia" con un bell'antipastino di mare delle Isole Pontine con anche crostacei, a seguire il Frascati ris. "Luna Mater" con i bucatini cacio e pepe non ce lo vedrei tanto male, quindi il Cesanese del Piglio col classico abbacchio romanesco seguito dal Merlot "Montiano" con un pecorino di Amatrice di media stagionatura e l'Aleatico passito con una bella torta al cioccolato. Un menù niente male vero?

Assaggiare per credere
Roberto Beccaria

ARTICOLI PRECEDENTI

- 22 - novembre - [**L'Italia nel bicchiere. La rivincita dei vini in barrique**](#)
- 24 ottobre - [**"L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Sangrantino di Montefalco**](#)
- 11 luglio - [**L'Italia nel Bicchiere. Bollicine in rosa: eccellenti e adatte all'estate**](#)
- 25 giugno - [**L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi**](#)
- 15 maggio - [**"L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Muller Thurgau**](#)
- 4 aprile - [**L'Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer**](#)
- 13 febbraio - [**L'Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi**](#)
- 06 gennaio - [**"L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del vitigno Viogner**](#)

2017

- 12 dicembre - [**"L'Italia nel bicchiere". Tour tra le bollicine italiane meno conosciute**](#)
- 20 ottobre - [**"L'Italia nel bicchiere". I gioielli vitivinicoli della Valle d'Aosta**](#)
- 9 settembre - [**L'Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire**](#)
- 17 luglio - [**L'Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?**](#)
- 27 giugno - [**"L'Italia nel bicchiere". Che caldo: è il momento di concedersi un Prosecco**](#)
- 6 giugno - [**"L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Cirò di Calabria**](#)

16 maggio - [**"L'Italia nel bicchiere": un "tuffo" nei vini maremmani**](#)

27 aprile - [**L'Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano**](#)

11 aprile - [**L'Italia nel bicchiere. "Pas Dosè", lo spumante che piace sempre più**](#)

11 marzo - [**L'Italia nel bicchiere. Il Nero d'Avola: un vino da scoprire**](#)

2016

12 dicembre - [**"L'Italia nel bicchiere". Natale a tavola: ecco quali vini scegliere**](#)

15 novembre - [**L'Italia nel bicchiere. Il mondo degli "uvaggi" e le sue eccellenze**](#)

18 ottobre - [**L'Italia nel bicchiere. I vini dell'Etna, un'eruzione di bontà**](#)

26 settembre - [**"L'Italia nel bicchiere". Lagrein, dall'Alto Adige un "Signor" rosso**](#)

7 settembre - [**L'Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire**](#)

13 agosto - [**L'Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare**](#)

18 luglio - [**L'Italia nel bicchiere. Un vino per l'estate? Il Lugana**](#)

28 giugno - [**"L'Italia nel bicchiere". Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio \(di\)vino**](#)

7 giugno - [**L'Italia nel bicchiere. Un'escursione tra i vini della Valtellina**](#)

21 maggio - [**"L'Italia nel Bicchiere". Oggi si stappa il Sauvignon blanc**](#)

22 aprile - [**"L'Italia nel bicchiere". I bianchi della Valle Isarco**](#)

1 aprile - [**L'Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale**](#)

15 marzo - [**L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna**](#)

17 febbraio - [**L'Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!**](#)

20 gennaio - [L'Italia nel bicchiere. L'Aglianico, il "Nebbiolo del Sud"](#)

4 gennaio - ["L'Italia nel bicchiere". Il Moscato d'Asti a fermentazione naturale](#)

2015

9 dicembre - [Feste vicine, qualche suggerimento "da bere"](#)

5 novembre - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell'ottimo Montepulciano](#)

16 ottobre - [L'Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli](#)

30 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Meglio l'Amarone o lo Sfurzat?](#)

15 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans](#)

2 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l'uva più coltivata al modo](#)

30 luglio - ["L'Italia nel bicchiere". Scopriamo gli abbinamenti vino - formaggio](#)

17 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". "Garganega: un gioiello di uva"](#)

3 giugno - [L'italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati](#)

24 maggio - [L'italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell'Alto Adige](#)

9 maggio - [L'Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti](#)

21 aprile - ["L'Italia nel bicchiere". Parliamo di Barbera o, meglio, de' La Barbera](#)

1 aprile - [L'Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro](#)

26 marzo - [L'Italia nel bicchiere. "Bollicine" italiane](#)

24 febbraio - [Viaggio nel mondo dei Passiti](#)

13 febbraio - [Il riscatto dei "Vitigni Poveri"](#)

27 gennaio - [Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo](#)

16 gennaio - [Vino protagonista. "L'Italia nel bicchiere", nuova rubrica di Roberto Beccaria](#)