

In cantina

PAOLO
MASSOBRIO

Il Cesanese spopola a Roma



AZIENDA AGRICOLA FRANCO CAPORILLI
OLEVANO ROMANO (RM)
C.DA BRECCIARA SNC
TEL. 069563317
UNA BOTTIGLIA DI CESANESE DI OLEVANO
ROMANO "ANTIQUO" 2007:
EURO 12

Come si mangia e si beve a Roma? Bene, benissimo! Se infatti si salta la barriera dei luoghi comuni si scopre un mondo. Ora, al di là dei nomi importanti (Heinz Beck, Antonello **Colonna**, Il Pagliaccio), io farei pazzie per stare da Danilo in via Petrarca o all'Arcangelo in via Giuseppe Gioacchino Belli dove fanno le migliori paste della città. La mia tavola dell'anno di Roma è All'Oro di via Eleonora Duse nel quartiere Parioli, che fa i «rocher» alla vaccinara. E a questo piatto accosterei un vino del Lazio, che tutti questi locali mi hanno fatto conoscere uno alla volta. Ottimo è il Cesanese di Olevano Romano, che cresce al confine con il Frusinate dove si coltivano quelle uve già citate e apprezzate da Plinio. Olevano Romano è salito alla ribalta perché nell'800 ospitò numerosi pittori nordici, tra i quali il tirolese Joseph Anton Koch. Sull'altopiano che cinge questa località, contraddistinto dal secolare bosco di querce di proprietà dell'Accademia Prussiana di Belle Arti di Berlino, ci sono i vigneti di uno dei più strenui sostenitori di questo vitigno, Franco Caporilli. Coadiuvato dal figlio Luca e dall'enologo di Paolo Pietramarchi, coltiva nel pieno rispetto della

natura quattro ettari siti su terreni di medio impasto, sabbioso e argilloso. Vino top sarà il Cesanese di Olevano Romano «Antiquo» 2007, un rosso deciso e ben strutturato che esalta le componenti varietali; è ottenuto da una rigorosa selezione dei migliori grappoli, vinificati in acciaio prima del passaggio in barrique per un anno. Ha colore rubino che tende al granata, al naso la polpa del frutto, in bocca quell'eleganza rotonda che offrono i migliori Cesanese, accarezzati da una piacevole tannicità. Sembra fatta apposta per pulire la bocca dalla coda alla vaccinara (o dai rocher dell'Oro). Fa il paio con una versione passita, con le uve messe in un apposito tunnel della cantina, termocontrollato e a umidità costante; la vinificazione qui è solo in acciaio. Sempre il cesanese è poi protagonista del terzo vino di Caporilli: il Colline del Cesanese 2008, un rosso di pronta beva, vinificato in acciaio che, a questo punto, desidero su un'amatriciana (o Matriciana).

