

Nel regno di Antonello Colonna presentata la guida di Carlin Petrini: promossi i vini della regione

SLOW WINE 2011

“Chiocciolate” ai bianchi, prestigiose qualifiche ai rossi. L'eccellenza? Nella Tuscia viterbese

In alto i calici, il Lazio brinda

di GIACOMO A. DENTE

Graffia con intelligenza il mondo del vino **Carlin Petrini**, padre nobile e fondatore di Slow Food. Basta scorrere la sua Slow Wine. Storie di Vita, Vigne, Vini in Italia, presentata ieri a Roma al Palazzo Nazionale delle Esposizioni all'Open **Colonna**, luogo goloso di **Antonello Colonna**, profeta trasgressivo della cucina romana moderna.

Una scelta, quella della Capitale, che non è casuale, perché Slow Wine ha voluto dare un segnale forte, all'interno di un nuovo modello di valutazione di un vino, sulla grande rinascita del Lazio come regione vinicola di primissimo piano. Il consolidato duopolo Piemonte-

te-Toscana si deve insomma misurare oggi con nuovi interlocutori enologici. Parola d'ordine “gli esami sono finiti”: come a dire che il vecchio sistema di giudicare asetticamente un vino in una sala di degustazione e poi di attribuire un punteggio non ha più senso. L'esperienza di Terra Madre (che riunisce tutti quelli che fanno parte della filiera alimentare per difendere insieme agricoltura, allevamento, pesca sostenibili e per preservare il gusto e la biodiversità dei cibi) è stata fondamentale per Slow Food per cercare anche nel vino un approccio diverso, basato su storie di uomini, di territori, di un rapporto con l'ambiente, non meno fondamentale che il semplice prodotto finito, come ci arriva in bottiglia. Nascono da questo approccio tre categorie di giudizio: i “vini quotidiani” (prezzo entro i 10 euro in enoteca,

con un eccellente rapporto tra qualità e livello); i “grandi vini”, valutati solo sotto il profilo squisitamente organolettico; i “vini Slow”, contraddistinti dal simbolo della chiocciola, che oltre a qualità, condensano nel bicchiere valori di tipo territoriale, storico e identitario.

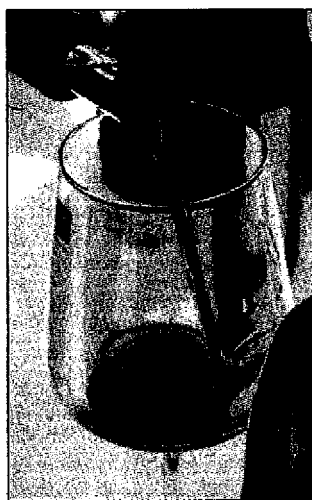
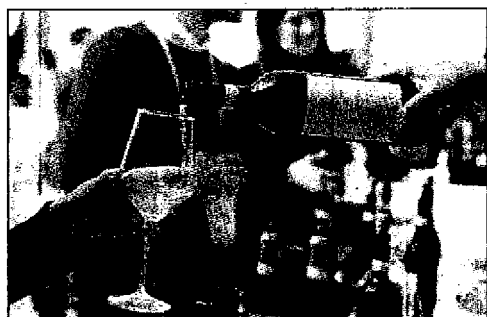
Con queste premesse una grande folla di esperti e di appassionati si è affollata all'Open **Colonna** per degustare i cento vini premiati da Slow Wine, insieme alle undici etichette top (sulle 36 cantine segnalate in Guida), che saranno poi il fulcro di altri assaggi e abbinamenti golosi all'Enoteca Palatium di via Frattina (dal 9 al 19 marzo). Ne esce un'immagine forte e variegata della regione di Roma, con alcune eccellenze come l'azienda di **Sergio Mottura** (varietà indigene, energia solare, coltivazioni biologiche) a Civitella d'Agliano nella Tuscia Viterbese e del suo elegantissimo bianco, il Latour a Civitella, realizzato con uve di grechetto, una delle migliori realtà del Centro Italia, secondo Petrini. Altro riconoscimento, da nord a

sud, alla Cantina Sant'Andrea di Borgo Vodice nel territorio pontino, che ha saputo far apprezzare anche a livello internazionale il Moscato di Terracina che, nella sua versione secca, con Oppidum. Ma se i bianchi guadagnano le “chiocciolate” anche i rossi del Lazio ottengono la qualifica di “grande vino” col Cesanese, un'uva capace di regalare un vino di struttura ed eleganza al tempo stesso, come dimostra il premio a Coletti Conti di Anagni per il suo Hernicus. E i Castelli? Molti i segni importanti: il premio di vino Slow al Marino Coste Rotonde di Colle Picchioni, il premio “vino quotidiano” al Frascati del Conte Zandotti, ma anche al Santa Teresa di Fontana Candida a Monteporzio Catone, ma anche l'attestazione di una lunga ricerca (più di vent'anni) nel biologico di qualità per l'Olivella di Frascati. Insomma un ottimo segnale che speriamo faccia crescere la presenza dei vini di Roma nella carte dei ristoranti prestigiosi, e non solo d'Italia.

giacomo.dente@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA





A sinistra,
Antonello **Colonna**
e Carlin Petri
ieri durante l'affollata
presentazione-evento
della guida
in via Nazionale, con
degustazione dei 100
vini premiati da Slow
Wine (Fotoservizio
Toiati/Nardi)