

Onav Roma presenta Casale della Ioria per ripartire dal proprio territorio



Una delle cantine più rappresentative per il Cesanese ha presentato i suoi vini davanti alla platea degli assaggiatori romani

E così finalmente si torna alla vita con tutti gli operatori del mondo del vino che si muovono rapidamente per tornare ad organizzare i loro eventi. A Roma prima tra tutti l'Onav ha dato il via al proprio calendario di eventi, mostrando anche il modello di come sia possibile svolgere eventi di degustazione nel pieno rispetto delle regole, del buonsenso e della sicurezza di quanti sono intervenuti.

Per il ritorno davanti al pubblico la scelta è stata quella di ripartire dal proprio territorio, dalle proprie radici ed anche in maniera coraggiosa. Sarebbe stato infatti molto più semplice presentare referenze in bianco, che grazie alla vocazione del territorio unita alla nuova visione dei produttori, stanno iniziando a raccogliere il consenso che meritano.

Si è scelto invece di parlare del Cesanese “il rosso del Lazio” anche lui in ascesa nel gradimento del pubblico, ma di cui ancora si parla raramente. Per farlo è intervenuta una delle Aziende che di questo vitigno ha fatto la sua missione produttiva, Casale della loria situata nei territori della Doc Cesanese del Piglio tra Paliano e Anagni. In quella “Ciociaria” che ha incontrato la vite già all’epoca degli antichi romani e da cui il vitigno prende il nome richiamandosi alle “cese” i tagli boschivi dell’età imperiale.

A parlarne Marina Perinelli alla guida dell’Azienda insieme al marito Paolo, coadiuvata da Alessandro Brizi delegato locale di Onav. I due hanno illustrato il quadro di riferimento socio culturale e le radici storiche intorno alle quali l’Azienda si è sviluppata a partire dai primi anni 80. Paolo è stato tra i primi a credere in questo vitigno, di cui mancano riferimenti genetici certi ma che con tutta probabilità è il frutto di adattamenti antichi della vite al territorio. Attraverso una meticolosa attività di micro vinificazione è arrivato ad isolare i cloni dal carattere più adatto ad essere messo in produzione. Un rapporto col vitigno ormai di vecchia data, che oggi permette di interpretarlo al meglio consentendone una raccolta ottimale e focalizzata alle caratteristiche del tipo di vino che si vuole fare.

Esperienza che insieme all’adozione del regime biologico e alla qualità dei suoli costituiti da argille bianche e rosse stratificate sulla roccia sottostante, garantisce ai vini l’ottimo profilo organolettico e qualitativo acquisito già in vigna, che alla vinificazione chiede semplicemente di accompagnarli alla bottiglia.

Nei sette vini presentati si evidenziano i tratti comuni di acidità, estratto e struttura, che spazzano via l’ipotesi di casualità produttiva restituendo la cifra stilistica propria di Casale della loria. Caratteristiche che orchestrate al meglio dall’esperienza permettono al vitigno di limare le sue spigolosità, tirandone fuori il carattere migliore e rispettandone l’essenza.

La vetta qualitativa della produzione spetta al Torre del Piano Cesanese del Piglio Docg Superiore Riserva 2019, vino pluripremiato nei suoi diversi millesimi e che chiude la degustazione nel migliore dei modi: la freschezza del frutto si alterna coi rimandi al floreale di viola essiccata, in un profilo giovanile che lascia avvertire una lieve nota balsamica verde oltre a note di sottobosco, tabacco e spezie dolci. La bocca è coerente, buona l’acidità e il tannino che manifesta la sua qualità annunciando il suo corso verso l’evoluzione.

Bruno Fulco

