



La manifestazione di Villa Cavalletti ha messo in luce i progressi evidenti della produzione enologica regionale

Aumenta sempre più il numero di quelli che cominciano a riconoscere i meriti indubbi della viticoltura laziale. Lo dimostra la grande risposta di appassionati che si è presentata davanti ai banchi d'assaggio allestiti per Lazio Wine Experience a Villa Cavalletti. Lo scopo della manifestazione organizzata da Saula Giusto e Veronica Laurenza è nata appunto dalla voglia di assecondare e promuovere l'aumentato gradimento del pubblico.

Un grande contributo alla comunicazione delle eccellenze della viticoltura Laziale nell'intento di scacciare per sempre i fantasmi di un passato ormai sepolto. Narrazione che ormai vive solo nei luoghi comuni duri a morire ma superato ampiamente dall'esperienza gustativa di quanti oggi si approcciano ai vini del Lazio.

Dopo un passato di grandi successi che dalla notte dei tempi si era protratto fino al dopoguerra, il vertice qualitativo è andato lentamente scemando relegando la produzione ad uso di

ristorazione di bassa fascia, rappresentata da osterie e trattorie avidi di vino sfuso per il loro target di avventori.

Una vera e propria mortificazione che però le nuove generazioni ormai da quasi 20 anni hanno trovato la forza di cancellare, nobilitando con nuove e rinnovate produzioni l'eccellenza di questo territorio dalle peculiarità uniche, distribuito tra mare, collina e aree vulcaniche dall'incredibile ricchezza dei suoli.

Un aspetto questo ampiamente evidenziato nella Masterclass "Il Vulcano di Roma e la mineralità dei vini Frascati" organizzata dal Consorzio di Tutela del Frascati e condotta da Andrea Gori, in cui il noto sommelier, oste, giornalista e scrittore ha saputo ridisegnare il concetto di "minerale nei vini" restituendogli un senso compiuto dopo anni di banalizzazione per un termine utilizzato troppo spesso e male. A supporto delle sue tesi in degustazione grandi espressioni del territorio tra cui:

Villa dei Preti di Villa Simone 2021, in cui nel bouquet olfattivo di frutto estivo, pesca e melone bianco, si correda di sfumature erbacee. Di bocca morbida e buona struttura che non difetta in freschezza e sapidità, con buona persistenza su piacevole nota amaricante finale.

Primo di Merumalia 2021, floreale fresco di ginestra ed erbe aromatiche che poi lascia spazio anche a note di frutto maturo, di grande eleganza e intensità olfattiva. Grande equilibrio di bocca e piacevole persistenza.

Oppure Luna Mater 2015 di Fontana Candida, Azienda icona di questo grande ritorno sul percorso dell'eccellenza per i vini del Lazio, che annata dopo annata proprio con questo Frascati superiore Docg di grandissima qualità, ha saputo invertire ogni giudizio del passato. Grande complessità olfattiva che si esprime incontrando le note di frutta fresca, frutta secca e nocciola, fino a note burrose ed eleganti di tostatura, tutto in grande eleganza composta. Bocca di spessore, sorso gustoso reso dinamico da un'acidità accattivante che accompagna la persistenza richiamando un nuovo sorso.

Vini che nessuno potrebbe più definire "vinelli dei castelli" come anche l'Eredio 2021 di Casale Vallehiesia, Vigna Casal Montani 2020 di Evangelisti, oppure La Torretta 2019 di Gabriele Magno che completavano una degustazione di grande livello qualitativo confermato anche nelle

altre Masterclass in programma.

Una peculiarità che non ha difettato nemmeno nel giardino di Villa Cavalletti affacciato sul mare e splendido testimonial della potenzialità del territorio regionale, dove tra i banchi d'assaggio oltre 50 produttori hanno illustrato agli ospiti presenti metodi e pregi del territorio e delle loro produzioni:

Agricola Le Rose – Albetum - Amor Vitae - Antica Tenuta Palombo - Azienda Agricola I Lori - Cantina Amena - Cantina Emanuele Ranchella - Cantina il Bottino - Cantina Raparelli - Cantine Volpetti - Casale del Giglio - Casata Mergè – Cifero – Cincinnato - Consorzio Tutela Denominazioni Vini Frascati (33 aziende) - Consorzio Vini Doc Roma (60 aziende) - Emiliano Fini - Eredi Dei Papi - Fontana Candida – Gaffino - I Pampini (condiviso con Murgo) - La Valle Dell'Usignolo - l'Olivella - Marco Serra – Merumalia - Murgo – Tenuta la Francescana - Palazzo Prossedi – Papalino - Parvus Ager - Poggio Alla Meta - Ricerchezze Distribuzione (due aziende: Ciucci e De Castro) - Selva di Paliano - Tenuta Lungarella - Tenute Filippi - Terre D'Aquesia – Vallemarina – Viaewines - Vignaioli in Grottaferrata (5 produttori: Villa Cavalletti, Cantina Emanuele Ranchella, Gabriele Magno, Agricoltura Capodarco, La Torretta Bio) - Villa Montalto - Villa Simone - Vinea Domini.