

ENOAGRICOLA

"Il Blog sul vino che si sente"

Blog sul vino e sull'agroalimentare con articoli ascoltabili anche in podcast – www.enoagricola.org

28/03/2017

Vini frizzanti, una via di fuga per il Lazio? Un pomeriggio al Gotto d'Oro tra vecchie e nuove etichette

Che le bollicine siano ormai sulla bocca di tutti, di chi ne parla e soprattutto chi le beve, è cosa nota. Normale quindi che anche nel Lazio se ne racconti, d'altronde intorno a Roma esiste una tradizione spumantistica legata alla cosiddetta "**Romanella**" (purtroppo al momento assai poco invidiabile).

Per inserire questo tema nel dibattito, e presentare in anteprima una nuova etichetta, la cooperativa [Gotto d'Oro](#) di Marino ha organizzato un incontro aperto al pubblico venerdì 17 marzo. Presente anche l'assessore all'Agricoltura della Regione Lazio, **Carlo Hausmann**, che ha aperto i lavori insieme al Presidente della cooperativa, una delle poche ancora in piedi nel territorio laziale, **Luigi Caporicci**.



Nel Salotto del Vino si sono susseguiti gli interventi di **Paolo Peira**, enologo consulente del Gotto d'Oro, che ha tracciato le linee guida dell'andamento dell'enologia del futuro; di **Maurizio Taglioni**, giornalista, che ha fatto un'analisi accurata del mercato dei vini spumanti e frizzanti in Italia e all'estero; del sottoscritto, che ha invece analizzato i contesti e le occasioni di consumo dei vini spumanti; infine del **CREA Viticoltura Enologia di Velletri** che, con gli interventi di **Massimo Morassut** e **Noemi Bevilacqua**, ha tracciato le linee guida per lo sviluppo tecnico in vigna e in cantina di vini frizzanti di qualità. Ne è emerso un quadro altamente interessante per il Lazio, che ha a disposizione ambiti produttivi molto interessanti per la spumantizzazione, anche nella sua versione più semplice e immediata. Allo stesso tempo invece il mercato continua a chiedere questo tipo di prodotti, in Italia e all'estero. Anzi, la moda vera e propria rappresentata dal **Prosecco** (che ho sintetizzato graficamente con le magliette Ironic), può e sta già facendo da traino per esperienze diverse ma nello stesso campo. Pensiamo all'Asti Secco, all'Acqui Secco e, per rimanere in zona, all'Orvieto, che sta inserendo nel disciplinare della DOC anche la versione spumante. Il focus marinese ha fatto sì che anche i produttori presenti, purtroppo davvero pochi rispetto all'importanza dell'incontro, potessero trarre spunti interessanti su cosa, come e quando sviluppare in vigna. Una visione lungimirante è infatti alla base della redditività di una qualsiasi azienda, a maggior ragione di una realtà agricola che ha normalmente <http://www.enoagricola.org/vini-frizzanti-una-via-di-fuga-per-il-lazio-un-pomeriggio-al-gotto-doro-tra-vecchie-e-nuove-etichette/>

tempi di organizzazione e produzione più lunghi di qualsiasi altra in virtù della “naturalità” della sua materia prima.

Lungimiranza che ha spinto la Gotto d’Oro a pensare una nuova linea di prodotti denominata “Vinea Domini”, composta da sei etichette (tutte monovitigno) di vini fermi, più una settimana dedicata a un vino passito. Notevole la veste grafica, chiaramente indicativa di una produzione di alta qualità, e interessante la scelta dei vitigni: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier per i bianchi; Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon per i rossi; Vermentino per il passito. **“Ci siamo ispirati alle prime parole di Papa Benedetto XVI – ha detto il presidente Caporicci – quando, appena eletto, ha detto che era solo un umile servitore nella vigna del Signore, Vinea Domini appunto”.**

La serata si è conclusa con la degustazione della nuova annata del Marino DOC 2016 e appunto del Viognier Vinea Domini 2016, di seguito le note di degustazione.

Marino DOC Superiore 2016

Molto luminoso, giallo paglierino con alcuni riflessi verdolini. Al naso molta frutta gialla come pesca e banana ma anche rosa e albicocca. Gioca la sua forza sull’eleganza più che sulla struttura, equilibrato alla beva e di buona freschezza.

Voto: **7/10**

Viognier Vinea Domini IGT Lazio 2016

Grazie a una parziale macerazione sulle bucce acquista una carica che riempie il giallo paglierino, virando sui riflessi dorati. Al naso colpisce subito la nota verde, di rosmarino soprattutto e poi salvia, mentre in bocca è fresco ma probabilmente necessita di un minimo di riposo in bottiglia.

Voto: **7/10**

[>>> Download - **PODCAST - Vini frizzanti, una via di fuga per il Lazio? Un pomeriggio al Gotto d’Oro tra vecchie e nuove etichette**](#)