CantinAtina, l’appuntamento di Atina (FR) per scoprire le cantine e le tipicità della Valle del Comino

CantinAtina 2016, la Sagra del Vino Cabernet D.O.C e del Fagiolo Cannellino D.O.P. è andata in scena giovedì 19 agosto ad Atina, in provincia di Frosinone. Noi de La Gazzetta del Gusto ci siamo stati e vi raccontiamo alcune interessanti scoperte “enologiche”.

La XVI edizione di **CantinAtina** è stata una piacevole scoperta. I vicoli del centro storico di questa caratteristica cittadina si sono animati con luci, colori, sapori e profumi, offrendo al pubblico un percorso enogastronomico suggestivo e vario.

Alle 19:30 le cantine hanno aperto le loro porte al pubblico; previo pagamento di un biglietto di 13 euro abbiamo ricevuto un simpatico sacchetto contenente 15 tappi di sughero, una bustina di taralli al vino (dolci tipici che si abbinano bene al vino rosso) e un calice per le degustazioni, da portare a tracolla durante la serata. Ogni tappo permette un assaggio di vini a scelta tra quelli offerti dalle varie case vinicole.

Abbiamo deciso di recarci prima presso la **Cantina Tullio** di Gallinaro (FR) che ha attirato la nostra attenzione perché offre vino biologico, certificato dalla ICEA (Istituto per la Ricerca Etica e Ambientale, uno dei più importanti enti del settore in Italia e in Europa) e vinifica secondo i metodi tradizionali: in seguito alla vendemmia, le uve raccolte a mano vengono vinificate in contenitori di acciaio a temperatura controllata; quindi il vino viene maturato in botti di barrique, se invecchiato, e successivamente affinato in bottiglia.

La vinificazione in contenitori di acciaio – come spiega al pubblico il titolare – serve per esaltare le sostanze aromatiche basilari del vino, mentre l'invecchiamento in botti di barrique conferisce al prodotto sentori che variano dalla vaniglia (nel caso in cui la botte sia di rovere francese) alla punta resinosa (se si usa il rovere bianco). Di questa cantina abbiamo scelto di assaggiare un vino denominato "**Michelangelo**", un DOC ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Franc (85%), Sirah (10%) e Merlot (5%). Al vino Michelangelo, che risulta profumato, equilibrato e piacevole al palato, abbiamo abbinato gli gnocchi al tartufo preparati dallo chef del ristorante Adria (sito ad Alvito, FR).

Origine dei vitigni francesi nella Valle del Comino

La scelta di questi vitigni francesi ha origine nel 1868, quando ci fu una svolta nel territorio

cominense a opera di **Pasquale Visocchi** e della sua scuola di Conegliano Veneto. Furono importati vitigni come il Cabernet Sauvignon e il Merlot, grazie ai quali si produsse, intorno al 1900, un vino apprezzato in Italia e all'estero che ottenne il decreto di riconoscimento di **Vino Tipico** nel 1940 3 la D.O.C nel 1999.

La visita prosegue con l'azienda Poggio alla Meta

Abbiamo proseguito il nostro tour visitando l'azienda **Poggio alla Meta**, presente nel territorio dal 2000 a opera del prof. Nicòtina, docente del Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli che ci ha accolti con molta professionalità. Ci ha spiegato che insieme al figlio Andrea, anch'egli enologo, e al dott. Cioffi, effettua dal 2007 numerosi studi sul territorio per individuare antichi vitigni dimenticati o trascurati, contribuendo a dare peculiarità al comparto vitivinicolo nazionale. Il progetto di rivalutazione di antichi vitigni autoctoni prende il nome di "**Primovero**", e vede per la prima volta la vinificazione in purezza di uve come il **Pampanaro** e il **Maturano Bianco** (entrambi IGT del frusinate).

Viticoltura e attenzione all'ambiente

Poggio alla Meta, attenta al rapporto con l'ambiente, è stata la prima azienda vitivinicola italiana ad abbattere le emissioni di gas serra durante tutto il ciclo di produzione dalla vigna alla cantina, ottenendo la certificazione **Zero emission** (Londra, 31/01/2012).

Di questa cantina abbiamo assaggiato il vino "**Rosso alla Meta**", ottenuto da uve Cabernet Sauvignon (50%) Lecinaro e Syrah (50%) che non ha deluso le nostre aspettative in merito. A

questo ottimo vino abbiamo abbinato un piatto di salsicce e peperoni preparate dall'osteria La Botola.

Altra tappa all'azienda Iura et Alma di Casalvieri (FR)

Il nostro giro si è concluso con la degustazione del vino spumante Brut "**Armablanc**", un millesimato del 2015 composto da Pinot noir (40%) Chardonnay (50%) e Pinot Bianco (10%) dell'azienda **Iura et Alma di Casalvieri** (FR). Il titolare, Alfredo Zazza, ci ha illustrato ampiamente la storia e il percorso che hanno portato alla produzione di questo vino dal perlage fine e persistente, dal profumo fruttato con sentori minerali conferiti dal terroir.

L'intervista che ne è scaturita sarà oggetto di un prossimo articolo su questo vino da lui definito " **Global**". Non resta che aspettare le prossime iniziative di questo territorio pieno di eccellenze nel panorama enogastronomico nazionale ed internazionale che ha anche il pregio di avere una popolazione molto ospitale.

© Articolo di Maria Elisa Stefanelli

Data di creazione
21/08/2016
Autore
redazione