

IL LAZIO VITIVINICOLO

Luoghi

Nel Lazio la cultura vinicola comincia in tempi antichi, già con gli Etruschi in alcune aree, come quella di Viterbo, per poi affermarsi e svilupparsi enormemente con il popolo dell'antica Roma. Successivamente la tradizione enologica passò nelle mani del papato e alla fine del XIX secolo i vini laziali maggiormente noti erano quelli di vitigni autoctoni come il Castelli Romani e il Frascati.

Il clima e la morfologia del territorio regionali sono sicuramente favorevoli alla coltivazione della vite: un clima continentale caratterizza la parte interna della regione, mentre un clima mediterraneo regala alla costa un inverno mite e un'estate fresca grazie ai venti provenienti dal mare, consentendo così la perfetta maturazione dell'uva presente in determinate aree. La diversificazione del territorio poi permette lo sviluppo di numerose tipologie di vini, sono presenti infatti zone collinari per il 50%, pianure e aree montuose, per non parlare poi della varietà di terreni del territorio regionale: vulcanici in corrispondenza dei laghi, sabbiosi e argillosi nelle aree pianeggianti, e ancora pianure bonificate e aree collinari. La superficie laziale deputata alla coltivazione della vite è di circa 25 mila ettari, con una produzione totale di vino di oltre 1,5 milioni di ettolitri, dei quali ben il 76% rappresentati da vini bianchi. Il Lazio è infatti principalmente una terra di vini bianchi: sono 36 le certificazioni di tali vini, tra Docg, Doc e Igt, di cui fa parte il Frascati, in assoluto la prima Dogc d'Italia. Relativamente ai sistemi di allevamento della vite, i più utilizzati nella regione sono il Tendone, il Guyot e il Cordone speronato, ma sono ancora utilizzate le tipiche viti maritate agli alberi o alle canne intrecciate in alcune aree dei Castelli Romani e del Basso Lazio.

Le zone di produzione laziali sono davvero numerose, la più famosa è appunto quella dei Castelli Laziali, a sud-est di Roma, zona di produzione, tra gli altri, del Frascati. Tra Roma e Frosinone si estende la zona della Ciociaria, dove si colloca il ceppo indigeno del Cesanese, e nella provincia di Latina troviamo le zone di Aprilia e del Circeo. Nel Viterbese viene prodotto il famoso Est! Est!! Est!!! di Montefiascone, mentre nella provincia di Rieti, dislocata in gran parte sui monti dell'Appennino, viene prodotta la DOC Colle della Sabina.

In generale i vini laziali si abbinano molto bene ai piatti regionali, di derivazione contadina, con ingredienti quali trippa, fegato, cuore e coda.

EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONE:

Vino bianco DOC originario della Provincia di Viterbo, nell'Alto Lazio, che presenta le seguenti caratteristiche organolettiche: limpido, paglierino brillante, con un odore vinoso e un sapore asciutto, armonico, di corpo; presenta un tasso alcolico di 10,5%. Il nome deriva da una leggenda: nell'anno 1111, tra il seguito di Enrico V di Germania, diretto a Roma per essere incoronato, c'era un vescovo amante dei vini; costui mandava in avanscoperta il suo coppiere con l'incarico di indicare, vicino alla porta di una locanda, se il vino al suo interno era buono o molto buono con le diciture, rispettivamente, "est" e "est est" (dal latino est bonum). Pare che a Montefiascone, il vino locale fosse talmente buono da indicarlo con tre "est" e sei punti esclamativi.

FRASCATI:

Vino DOC prodotto nella provincia di Roma con i seguenti vitigni: Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio minimo 70%; Bellone, Bombino bianco, Greco bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%. Presenta un colore paglierino più o meno intenso, un odore vinoso e un sapore morbido, secco, amabile. È un vino che si accompagna bene a numerose pietanze: antipasti, minestre, primi piatti, secondi piatti di pesce e carni bianche, formaggi di media stagionatura, oltre ad essere utilizzato come ottimo aperitivo.

CESANESE DEL PIGLIO:

Vino rosso prodotto nella provincia di Frosinone, in particolare nei comuni di Piglio, Serrone, Acuto, Anagni e Paliano. Almeno il 90% dell'uva utilizzata per la sua produzione deve provenire dai vitigni Cesanese d'Affile e/o Cesanese comune e tutte le operazioni di vinificazione e imbottigliamento devono essere effettuate nella zona DOCG. Questo vino richiede l'invecchiamento fino al 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia. Presenta un odore tipico del vitigno di base utilizzato per produrlo e un sapore morbido, leggermente amarognolo, secco.