

Superiore veramente



Questo mese abbiamo messo a confronto dieci etichette di Frascati Doc Superiore 2006, moderno erede del vino bianco che, nei secoli, ha fatto perdere la testa a nobili, papi e imperatori, poeti e illustri letterati. Vino Doc dal 1966, il Frascati è il bianco romano per antonomasia, quello che il Belli, noto poeta romanesco dell'Ottocento, dipingeva come "bono asciutto, dolce, tonnellato, solo e cor pane in zuppa, e si è sincero se se confà a lo stomico e ar cervello...". Un bianco fresco, quasi amabile, che si lascia bere con estremo piacere da solo o in compagnia dei piatti della tradizione gastronomica romana. Un vino, parafrasando i versi del Belli, che fa bene allo stomaco e alla mente. Nel secolo scorso l'amore per il Frascati ispirò i versi dell'altro celebre cantore romanesco, Trilussa, che nella sua poesia *Vino Bono*, fa riferimento al gusto dolcino del suo amato "...Frascati abboccatello...".

Profumati, eleganti, fruttati e corposi. Alcuni dei Frascati Doc Superiore 2006 che abbiamo messo a confronto hanno piacevolmente colpito i nostri esperti

Nella versione base, infatti, il Frascati può essere secco, amabile e addirittura abboccato, quasi dolce. Noi abbiamo approfittato della bella stagione e della recente uscita delle nuove annate per andare a fare un giro nel cuore della Doc e comprare le bottiglie di alcune delle cantine più rappresentative. Questa volta abbiamo scelto la versione "Superiore", secca e più strutturata, per via di un tenore alcolico minimo di 11,5 gradi, di almeno mezzo grado più alto rispetto al Frascati base. Abbiamo portato le bottiglie in redazione e, dopo qualche giorno, le abbiamo fatte assaggiare

"alla cieca" ai nostri esperti degustatori. Come vedremo, il risultato ridà piena dignità a un vino, il Frascati, che in passato è stato troppo spesso bistrattato e considerato di non eccelsa qualità. Evidentemente, grazie a un grande lavoro di selezione in vigna e all'uso delle moderne tecniche di vinificazione in cantina, i produttori locali sono riusciti a dare vita a un vino che, almeno nella sua versione Superiore, oggi può urlare a gran voce il proprio nome.

Tra storia e attualità

Tra i più antichi intenditori del Frascati spicca il nome di Marco Porzio Catone, il

famoso Censore della Repubblica di Roma. Nato nel 234 a.C. proprio a Tusculum, l'odierna Frascati, nel suo *De Agricoltura*, il trattato sull'agricoltura, tracciò le norme per la coltivazione e la vinificazione. Lucullo, generale romano, passò alla storia più per la predilezione della buona tavola che per la sua abilità militare. Nella sua villa alle pendici del Monte Tuscolo si dilettava a invitare amici, tra i quali Cicerone, per renderli partecipi dei suoi famosissimi banchetti, per l'appunto "luculliani", dove il vino scorreva a fiumi. Dal 1966 il Frascati ha la sua Doc, modificata nel corso degli anni fino all'ultimo ritocco, datato 2005. Il Disciplinare riconosce le tipologie secco, amabile, abboccato, spumante. Il "Superiore", più alcolico, e, infine, il Cannellino, un vino dolce da "vendemmia tardiva". Può essere prodotto nel territorio dei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, e in parte di quelli di

Roma e Montecompatri. Le uve principali che vengono usate sono la malvasia bianca di Candia, il trebbiano toscano e la malvasia del Lazio, detta anche "puntinata".

I migliori

Il Frascati Doc Superiore "Antico Cenacolo" 2006 di Cantina Cerquetta ha vinto alla grande la nostra degustazione a confronto. È quello che più degli altri è riuscito a conquistare i nostri esperti grazie a una grande eleganza e a una pienezza gustativa davvero notevoli. Conosciamolo meglio grazie ai dettagli emersi dalle schede di degustazione. Nel calice ha colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso ha mostrato un'ampia varietà di profumi, molto bene distinti gli uni dagli altri. Gli aromi di agrumi e di frutta gialla come la pesca si accompagnano con armonia a quelli dei fiori di campo. Seguono sentori più vegetali che ricordano il fieno appena tagliato e una nota minerale che

i nostri esperti hanno giudicato molto tipica del Frascati in generale. In bocca è un vino pieno e corposo, morbido, per nulla spigoloso, con un'ottima personalità e un grande carattere. Ottimo il riscontro delle sensazioni avute al naso, con un ritorno di una grande aromaticità fruttata, floreale, vegetale e di quella nota minerale che si può facilmente riconoscere come un sapore leggermente sapido. Un vino equilibrato, di buona struttura e con un sapore che resta a lungo in bocca. Tanta qualità ha anche un prezzo decisamente buono: in enoteca questo vino costa solo 8,50 euro. Al secondo posto troviamo il "Terre del Casale" di Casale Mattia. Anch'esso è un vino fatto davvero bene che ha ottenuto il consenso da parte della nostra squadra di degustatori. Intenso, corposo e di eccellente struttura, solo per poco non è riuscito a raggiungere i picchi di eleganza del vincitore. Davvero una questione di dettagli. È, in-

fatti, un vino ottimo, dal colore giallo paglierino intenso e brillante, con riflessi dorati. I profumi sono molto ricchi e di buona finezza. Spiccano i fiori d'arancio e le note di frutta esotica e frutta gialla matura. Seguono sentori di camomilla, di eucalipto e ritorna la sensazione minerale che si avverte più volte in questa degustazione. In bocca ha un ottimo corpo fruttato, è ricco di estratti, ha un gusto morbido e avvolgente. Il suo sapore di frutta esotica matura sembra non voler smettere più di deliziarsi il palato, indice di una grande persistenza gustativa. Questo ottimo giudizio, abbinato a un prezzo di soli 6,50 euro in enoteca, gli vale il titolo di migliore nella classifica in base al rapporto "qualità-prezzo". In terza posizione troviamo due vini: il Frascati Doc Superiore 2006 dell'azienda agricola Casale Marchese e il "Racemo" 2006 dell'azienda agricola L'Olivella. Il primo ha colore giallo paglierino

con riflessi dorati. I profumi sono intensi e di buona finezza. Ritornano gli aromi dei fiori di campo e della frutta esotica matura, accompagnate, in questo caso, da una nota balsamica di eucalipto e di anice che va ad arricchire la struttura olfattiva di questo vino. Sul finale si percepisce un sentore di mallo di noce e di spezie che non disturba e che alcuni degustatori hanno giudicato non molto tipico per un Frascati. In bocca è morbido, corposo e ha una buona persistenza. Forse il gusto intenso della frutta matura è un po' troppo deciso e non particolarmente elegante, in ogni caso anche questo vino si lascia bere con grande piacere e regala ottime sensazioni. Inoltre gli esperti hanno giudicato davvero buono il suo rapporto qualità-prezzo, visto che costa solo 6 euro in enoteca. A pari merito il "Racemo", un altro Frascati davvero buono. Ha colore giallo paglierino vivo con leggeri riflessi dorati. I profumi sono ▶