Tra gli eno appassionati il Lazio certamente non gode di tutto il credito che meriterebbe, ma questo vale solamente per i meno attenti alle cose del vino. A quelli che invece osservano le cose un po' più da vicino e per cui il vino e la vite interessano un po' più approfonditamente che per scontati e stanchi dialoghi sulla notorietà delle etichette, non sarà certo sfuggita l'evoluzione di questo territorio regionale.

Dopo anni di scellerate politiche qualitative e visioni imprenditoriali limitate che avevano cancellato il valore storico di una regione protagonista nella storia del vino, qualcosa è finalmente cambiato. Una nuova energia e il coraggio di una nuova generazione di imprenditori, sta permettendo al pubblico degli appassionati di scoprire le peculiarità di un territorio per troppo tempo caduto nell'oblio.

Finiti per sempre i tempi delle produzioni massimali, degli allevamenti a tendone e del "vinello" dei Castelli, questi nuovi protagonisti stanno restituendo al Lazio tutta l'attenzione che merita. Oggi la priorità assoluta è la qualità, che il territorio permette di sviluppare a tutto campo dalla riscoperta di antichi vitigni alle produzioni estremamente selezionate.

Sono diverse le realtà di grande interesse in queste aree produttive, anche nate da imprenditori non locali ispirati dalla potenzialità di questi terreni e dalla loro collocazione pedoclimatica. Tra queste c'è quella della famiglia Mingotti e di CantinAmena.

Valeriano e Maria Rosa coniugi bresciani maturano lentamente il loro legame con territorio trascorrendo qui le vacanze per lunghi anni, fino al 2004 quando se ne innamorano definitivamente rilevando la proprietà da un loro vecchio amico che già dal 1962 aveva operato la conversione al biologico.

Siamo a Campoleone, frazione di Lanuvio a 30 Km da Roma, ultimo lembo del territorio dei Castelli Romani che dolcemente si distende verso il mare. Inizialmente la loro è un'attività di puro piacere per la coltivazione biologica della vite e dell'uva che viene poi venduta all'esterno. La svolta arriva con i figli Silvia, Enrico e Osvaldo che nel 2012 dando vita alla Società Agricola Mingotti svilupperanno ampliandola la passione dei genitori.

Una produzione di vini esclusivamente biologici, che oggi raggiunge le 45000 bottiglie sfruttando solo parzialmente la sua capacità. Il vigneto è un corpo unico di 18 ettari situato a 250 s.l.m. il territorio vulcanico assicura ai vini la ricchezza del profilo organolettico che lega tutte le etichette in degustazione e, a cui concorre la ventilazione assicurata dalla vicinanza del mare.

Condizioni di base per una grande qualità che consentono di sperimentare affiancando alle varietà locali e tradizionalmente coltivate, come Malvasia Puntinata, Cesanese di Affile,

Trebbiano toscano, Montepulciano e Sangiovese, anche l'incrocio Manzoni ed alcuni vitigni internazionali quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Sauvignon blanc e Petit Manseng.

La conduzione del vigneto e le attività di vinificazione nel pieno rispetto della certificazione biologica europea sono favorite dalla velocità delle operazioni di vendemmia, in cui alla raccolta manuale segue un rapido arrivo in cantina permettendo di conservare al massimo l'integrità delle uve.

Anche la vinificazione, meno invasiva possibile, tende quasi esclusivamente all'uso dell'acciaio impiegando i legni in maniera parsimoniosa. Insieme a diverse altre realtà sparse nel Lazio CantinaAmena contribuisce ad abbattere lo stereotipo che negli anni si è "appiccicato" alla viticultura regionale, restituendogli la visibilità che l'espressione qualitativa del territorio sicuramente merita, in questo caso particolarmente per quanto concerne l'area dei Castelli Romani. A parlare però sono i vini di cui anche le guide di settore si sono accorte già da un po'.

ROSAM Igp Lazio Rosato Bio da uve **Cesanese di Affile e Montepulciano**

Naso delicato in cui si alternano richiami di frutta fresca, lampone e mirtillo rosso con tenui note floreali, tessute insieme in un sorso gustoso e vivace che non necessita di eccessiva carica alcolica per risultare estremamente gradevole. Ottimo equilibrio tra morbidezza e acidità arricchito dalla ricchezza degli elementi del suolo.

DIVITIA Igp Lazio Bianco Malvasia Puntinata Bio da uve **Malvasia Puntinata 100%**

Ispira subito freschezza nelle sue note di agrumi maturi, salvia e timo, che introducono sfumature verdi, di frutta essiccata e spezie dolci. Di gusto pieno al sorso, promette subito la persistenza che verrà giocata con sapidità e freschezza sulla rispondenza di bocca incorniciata dalla ricchezza minerale del territorio.

ARCANA Igp Lazio Rosso Cesasene Bio da uve **Cesanese di Affile 100%**

Ciliegia matura e carnosa insieme a fiori rossi in appassimento si affacciano alternandosi nel bouquet olfattivo, completato da pepe nero, spezie e sfumature verdi balsamiche. Anche qui la ricchezza del suolo mette il timbro sul sorso, corposo e rispondente al naso. Freschezza e sapidità giocano con un tannino veramente aggraziato che soddisfa in persistenza.

ROMA Doc Roma Rosso Bio da uve **Cesanese di Affile e Montepulciano**

Frutto dolce e sotto spirito insieme a spezie dolci, erbe di campo essiccate e profumi di bosco. In bocca freschezza e sincerità giovanile ma con il frutto corposo sopra a tutto. Equilibrato e morbido grazie ad un bel tannino che vira verso il dolce in persistenza.

PATIENTIA Igp Lazio Rosso Bio da uve **Cesanese di Affile e Montepulciano** con un saldo di altre uve rosse (meno del 10%). E' l'unico che fa un passaggio in barriques di rovere francese per 12 mesi prima di vedere la bottiglia.

Profilo olfattivo ricco e intenso, che al frutto rosso quasi sotto spirito accompagna il tabacco da pipa le scatole dei sigari, il pepe, le spezie dolci oltre a lievi accenni di tostatura e caffè. Bocca di spessore, in cui si sviluppano in gusto le percezioni del naso sostenute da adeguata freschezza che sostiene un tannino importante nella lunga e piacevole persistenza.

Le impressioni che rimangono dopo la degustazione non possono che riportare direttamente al territorio. Appare infatti evidente come il tratto che accomuna tutti i vini, il filo che li unisce tra di loro, è da ricercarsi nella ricchezza di elementi del suolo vulcanico.

Ogni bottiglia giova di questo apporto che dalla composizione del terreno sviluppa sfumature prevalentemente ferrose e gessose, a completare lo spessore di un sorso autentico per dei vini che si possono veramente definire "vini di territorio".