

I signori del vino



NEWS DALLA CIOCIARIA: PILUC '06 PASSERINA DI POGGIO ALLA META

LUCIANO DI LELLO

POGGIO alla Meta è un'azienda tra le ultime nate nel Lazio. Ma gli assaggi effettuati ci inducono a pensare che possa avere un futuro importante per una viticoltura di qualità nel Frusinate. L'azienda intanto è frutto di una joint-venture tra l'agronomo Anselmo Cioffi e quello che è stato il suo docente universitario negli anni di studio e di dottorato presso la Federico II di Napoli. Tornato dunque nell'originaria Sora, si fa sempre più chiara in lui l'idea di mettere in pratica le complesse teorizzazioni acquisite, individuando terreni che per esposizione, altitudine e microelementi contenuti possano essere di notevole potenzialità in simbiosi con i vitigni del territorio. Progetto che decolla nel 2001 con una vigna a Cabernet Sauvignon, Franc e Merlot. Nel 2005 si ha il suo primo raccolto significativo, maturato e vinificato in vasca inox, che fa ora il suo esordio con l'etichetta Il Giovane, rosso di rigore e grazia sorprendente, elegante e godibilissimo ai profumi, pieno e minerale ai sapori.

Da una seconda vigna a 550 metri di altitudine si è tentata invece la Passerina, che esce ora con il nome di Piluc '06. Si tratta del miglior assaggio che ricordiamo da questo vitigno, a conferma di quale sia il nostro patrimonio ampelografico ancora tutto da valorizzare. Vino bianco dagli aromi quanto mai invitanti e dolcemente aromatici, con densa cremosità ai sapori, su dolce, nobile persistenza.

La sosta

DA MINGONE A ISOLA DEL LIRI

È aperto dalla fine dell'800 questo bel ristorante, già antica stazione di posta, sul fiume Fibreno in località Carmello. Qui si ripropongono gli antichi piatti del territorio dove si mescolano la cucina di fiume e quella di montagna. Da tentare così tra gli antipasti i gamberi, i filetti di trota fardellata, l'anguilla oppure gli affettati, la coppa locale, i formaggi e le ricotte di Picinisco. Poi gli spaghetti alla trota, la zuppa di gamberi, le sagne e fagioli, l'agnello croccante, il semifreddo al torroncino. Sui 33 euro. 0776.869140