

> [I vini da non perdere](#) > [nel Lazio](#)

## Lentisco 2005 Lazio igt

27/08/2007



### TERRA DELLE GINESTRE

Uva: bellone

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: legno

Finalmente un bianco del Sud poderoso, di carattere, stile Gravner starei per dire, di eccezionale spessore come attestano anche i dati sull'estratto secco che viaggia sopra quota 30, cioè più di un piedrosso e di molti altri vini rossi per intenderci. Dopo alcune sperimentazioni andate male perché svolte in modo enologicamente compito, Maurizio de Simone ha deciso di trattare le uve di quello che è probabilmente un parente del trebbiano in modo contadino: fermentazione in botti di castagno sulle fecce per circa un paio di giorni, poi l'attesa di cinque o sei mesi prima di mettere il vino in bottiglia per altri sei mesi. Per capirci, il 2006 sarà in commercio all'inizio del 2008. Già questa filosofia, come sapete, mi piace moltissimo perché adoro i bianchi capaci di respirare a lungo oltre gli aromi di fermentazione e la solforosa che ristagnano sempre nei primi mesi in cui vengono aperte la maggior parte delle bottiglie in Italia. Ma, al di là delle impostazioni ideologiche aziendali che contano sino ad un certo punto quando poi bisogna valutare il bicchiere, è appunto il risultato che deve essere preso in considerazione in tutta la sua magnificenza. Servito nei bicchieri da rosso (da Chianti per capirci), il vino inizia rapidamente ad ossigenarsi e a raccontare tutta la storia del territorio e di chi lo ha prodotto con il passare dei minuti e l'aumento della temperatura. Siamo nel Lazio, non lontano da Cassino, in una zona tradizionalmente negletta al vino dove l'azienda Terra delle Ginestre di Gian Luigi Pio Marrone lavora sia il moscato di Terracina che l'uva bellone, detta anche uvapane e cicinello, diminutivo tipico partenopeo. Per i rossi coltiva metolano, primitivo e aglianico che entra così nella quarta regione in maniera ufficiale anche se in blend. Abbiamo già provato il 2004 come potrete leggere nella scheda, ma il 2005 a nostro giudizio ha una marcia in più grazie ad una pulizia olfattiva maggiore e alla limpidezza del colore, giallo paglierino carico, che non ha paragoni con l'annata precedente. L'olfatto ci parla appunto di fiori di ginestra, poi una evoluzione di frutta bianca matura che fa da ponte alle sensazioni di camomilla secca, un po' di zafferano, cannella: in bocca l'ingresso è possente, ma contrariamente a quanto potrebbe far presagire il colore, ha una freschezza viva e ottimamente ammagliata con la struttura, l'alcol e tutte le altre componenti in modo tale che il risultato è quello di una morbidezza autentica, sostenuta nell'ingresso piacevole sino alla fine dalla spinta moderatamente acida con una chiusura di grande eleganza e pulizia. Una beva appagante, come da tempo non provavo, che ha visto l'entusiasmo generale in questa degustazione organizzata da Maurizio De Simone nel suo quartier generale a Castelvenere nel Sannio a cui hanno partecipato Nicola Materazzo, Vittorio Guerrazzi di Terre da Vino e Andrea de Palma responsabile di Vini Buoni d'Italia per Abruzzo e Molise: un piccolo istruttivo viaggio lungo alcune vinificazioni estreme a cominciare dalla Falanghina sul Taburno proseguendo con il Fieno di Ponza sino, appunto, al Lentisco. Ecco appunto come la scienza enologica risolve modernamente l'autenticità del terroir che Maurizio traduce con Origine, ossia lo studio delle uve, dei terreni e della tradizione enologica di un posto. Solo così si riesce a fare quel salto di qualità che la praticità contadina restia ai cambiamenti ignorante nel comunicare e la commercializzazione ad orecchio dei vinificatori di mestiere negano: del resto sono due facce della stessa medaglia ed è per questo che hanno convissuto per tanti decenni alimentandosi l'una con l'altra fino alla rivoluzione vitivinicola che ha spezzato questo cerchio infernale che teneva l'Italia nel terzo mondo enologicamente parlando. Il Lentisco andrà bene su cernie al forno con patate, carni bianche come il coniglio dell'isclitana, i paté e le terrine, i formaggetti di capra e la provola affumicata, oppure, come già scritto, sulla genovese di carne o di tonno alla cetarese se preferite. Dimenticavo: un vino così lo pagherei anche 20 euro in uscita dall'azienda, in realtà franco cantina è sotto i 10, ecco cioè un esempio di come si possano ancora fare grandi affari anche in un mondo commercialmente così svezato.

*Sede a Spigno Saturnia. Via Fornello, 94. Tel. 0771.700297. Fax 178229648. [www.terradelleginestre.it](http://www.terradelleginestre.it). Enologo: Maurizio De Simone. Ettari: 3 di cui 1 di proprietà. Bottiglie prodotte: 10.000. Vitigni: bellone, moscato di Terracina, metolano, primitivo, aglianico.*

