

## 18 CRONACHE

IL MESSAGGERO  
GIOVEDÌ  
29 SETTEMBRE 2011

**GUSTO** «Tre bicchieri» del Gambero Rosso assegnati ai prodotti della regione. Ma anche le altre guide incoronano i nettari dei Castelli

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

di GIACOMO A. DENTE

Mottura, nella sua azienda di Civitella di Agliano, nel cuore della Tuscia, ha saputo portare avanti un progetto di «viticoltura sostenibile a basso impatto ambientale», come ha sottolineato nelle

motivazioni del premio il direttore della Guida del Gambero Rosso Marco Sabellico. Sergio Mottura racconta un percorso esemplare di viticoltore simbolo, perché incoraggia un percorso di valorizzazione del territorio, in netta controtendenza rispetto ai prestigiosi di cantina dei vini costruiti e modaioli.

### CLEMENS



Il Clemens 2009 di Casale Marchese

### MONTIANO



Il Montiano 2009 di Falesco

territorio vulcanico e dell'influenza del mare vicino regala al vino di Roma un



## La riscossa dei vini del Lazio tra gli eletti anche il Frascati

Premiate 4 etichette. Nella Tuscia il viticoltore dell'anno

punto di forza per valorizzare le sue uve: la Malvasia puntinata, il Trebbiano, il Bombino, la Malvasia di Candia, solo per citarne alcune.

Così non stupisce che tra i mitici «tre bicchieri», espressione dell'eccellenza del Gambero Rosso, figurino Epos 2010 dell'Azienda Poggio alle Volpi di Montepor-

*L'associazione dei sommelier: straordinaria la qualità delle bottiglie della De Paolis di Grottaferrata*

zio Catone, un vino di grande personalità che esprime il tipico viaggio frascatano, insieme al Clemens 2009 (Malvasia del Lazio e Chardonnay), un gioiello di eleganza di Casale Marchese, settecentesca cantina di Frascati.

Sale tra i sommi anche un rosso come il Montiano 2009 di Falesco, un Merlot

### L'INTERVISTA

## Mottura: io il più bravo del 2011? Il mio segreto sta tutto nella vigna

Sergio Mottura, il viterbese eletto «viticoltore dell'anno»



tura, un titolo che tanti inseguono da anni. Alla comunicazione l'effetto sorpresa è stato forse pari a quello che lui prova ogni giorno, girando tra i filari dei suoi 36 ettari di vigneti.

Più sorpreso per i «Tre bicchieri» o per il viticoltore dell'anno?

«Per il secondo, senza dubbio. Io ho chiamato gli amici del Gambero Rosso per ringraziarli e loro mi hanno detto: non ci devi ringraziare, sei il migliore. Ecco, diciamo che li ho capito che il grande

lavoro che abbiamo fatto in tutti questi anni in azienda è stato ripagato».

Ma c'è un segreto da svelare per la cantina Mottura?

«I grandi vini nascono nella vigna. E non c'è da aggiungere altro. Con i miei operai e con la famiglia abbiamo sempre creduto in questa affermazione. Siamo stati tra i primi a scommettere sul Grechetto, lo abbiamo portato al confronto coi migliori bianchi d'Europa. Un confronto che regge benissimo, soprattutto se lo si lascia invecchiare. E per un bianco sembra quasi un'eresia».

Qualità per una fascia di prezzo che è più che accettabile.

«Le nostre etichette sono tutte tra gli 8 e i 12 euro. I grandi vini sono importanti, sia chiaro, ma sul mercato non hanno peso. Questo vale anche, e soprattutto, all'estero».

### FRASCATI



Il Frascati Epos 2010 di Poggio Le Volpi

### GRECHETTO



Il Grechetto Poggio della Costa

«Un quatriolo di Frascati».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### RISTORAZIONE

## I migliori bar in Piemonte a Roma un premio speciale

ROMA. Come succede da molto tempo, è il Piemonte la regione regina dei bar italiani: almeno secondo la Guida Bar d'Italia 2012 del Gambero Rosso che indica i migliori esercizi sul territorio nazionale (tre chicchi e tre tazzine). Il Piemonte conta infatti ben 8 locali su 30 complessivi, l'eccellenza del settore. Il Lazio due, ma a Roma va un premio speciale.

La palma del migliore (il premio Illy) è però andata a Colanzi che non è in Piemonte, bensì in Lombardia e per la precisione a Cassago Brianza nei pressi di Lecco. Due fratelli, Andrea e Marco Colanzi che a giudizio della Guida, hanno fatto «di una pasticceria di famiglia di grande livello un mondo di delicatessen per il palato e per la vista». Perché i bar (uno ogni 400 abitanti in Italia) o almeno quelli più attenti alle nuove tendenze non puntano più solo sul caffè e sui lievitati, ma soprattutto su un'offerta a 360 gradi basata su qualità, prodotti primi e professionalità che ingloba ormai anche l'aperitivo, lo stuzzichino e il mangiare vero e proprio.

Ma se questo è il giudizio della guida del Gambero Rosso - composta da sei giornalisti - di diverso avviso è stato il popolo del web. Il responso degli internauti (una novità introdotta dalla Guida) ha

incoronato un altro bar tra i trenta al top: Murena suite di Genova città. Anche in questo caso si tratta di un locale che da tempo, pur partendo da solide basi, si è volto all'innovazione e alla diversificazione dei servizi.

Laura Mantovano, curatrice della Guida, sostiene che è necessario capire che «è la sostanza a fare la differenza: il bello senza il buono e il sano perde presto appeal».

In altre parole: «In tempi di crisi c'è una gran voglia di sostanza, di certezza: il bisogno di ancorarsi alle radici». E chi si è mosso in questa direzione i risultati li ha ottenuti, come Cristalli di zucchero, bar della Capitale e 30mila Lounge, locale di Lecce, entrambi vincitori della menzione speciale della Guida. Perché se è vero che tra i 30 al vertice, al primo posto è al secondo si piazza il nord (Piemonte e poi Lombardia, con 5 locali premiati), subito dopo arriva il sud che con la Sicilia (4 locali) si aggiudica il terzo posto. A seguire, il Veneto, il Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana e, come detto, il Lazio con 2 locali.

*Riconoscimento al «Cristalli di zucchero» della Capitale*



GIORNATA UNIVERSALE SUI DIRITTI DELL'INFANZIA

**DIRITTI a colori**

**LIBERI DI DISEGNARE**

10ª EDIZIONE 2011  
Concorso Internazionale di Disegno promosso da Fondazione Malagutti onlus

PREMIAZIONE  
20 novembre 2011 - Mantova

[www.dirittiacolori.it](http://www.dirittiacolori.it)