







## Vinea Domini. una passeggiata tra i calici dei Castelli Romani per dare vita a nuova stagione del gusto

Una serata di conoscenza, degustazione, ritrovata al cospetto dei calici, finalmente di nuovo pienamente gioiosi e liberi. È stato questo il contesto elegante e inebriante nel quale, accolti nella sala dell'Hotel Rome Cavalieri, gli appassionati del nettare di Bacco hanno potuto vivere, attraverso una "experience degustativa", la loro passeggiata ai Castelli Romani.

Protagonista sempre più amata e affermata la linea Vinea Domini, ormai una chiara certezza in termini di raffinatezza e tradizione, anche per gli esperti cultori della rivista Bibenda organizzatori assieme alla Fondazione Italiana Sommelier della attesa serata di gala. Paolo Peira, consulente enologo del Gotto d'oro, fra gli ideatori di Vinea Domini, nella sua relazione ci ha tenuto a sottolineare la storicità della cantina Gotto d'oro.

"Ogni cinque secondi nel mondo si apre una bottiglia dei nostri vini". Un approccio in apparenza commercialmente rampante al quale però Gotto d'oro, anche nella scelta di dar vita "a un brand internazionale con vini monovarietali da distribuire nella ristorazione – ha proseguito l'enologo – ha raccolto una nuova grande sfida con tutte le difficoltà legate al mondo della ristorazione".

Quindi il dottor Peira ha ricordato la rigidità, quindi la profonda serietà che è alla base della linea Vinea Domini "prodotta attraverso un protocollo con pratiche esclusive per ognuna delle varietà che si ritrovano nelle etichette". Una lavorazione che prende le mosse dalla conoscenza profonda delle caratteristiche ben precise che ciascuno di questi vini deve possedere in primis la lentezza nell'invecchiamento (intonia tra vitigno e territorio, ovvero terroir) e la rispondenza al varietale, adattando la linea di processo partendo dal risultato che si intende ottenere.

Caratteristiche che poi si ravvedono di sorso in sorso, favorendo l'immediata immersione in panorami olfattivi che vanno dalla noce alla nocciola, fino alla nobiltà della mandorla e alla dolcezza autunnale delle castagne, riscontrabili nello Chardonnay, alle caratteristiche sorprendenti del Sauvignon, capace di incontrare e trovare rifugio persino nei gusti più tipici dell'estremo oriente, per tornare alla natura pastosa, rotonda e boscosa d'Oltralpe del Viognier. Vitigni internazionale, come pure il Petit Verdot o il proverbiale Syrah, la cui profumazionepregna degli aromi mediorientali dell'Antica Persia, è riuscito a diventare nei secoli protagonista assoluto anche nelle vigne e sulle tavole del Bel Paese, anche nella sua variazione rosata.



Proprio come i cavalli di battaglia della tradizione vitivinicola e gastronomica del Lazio: dal Frascati Superiore Docc al Cesanese del Piglio Docc, eccellenze del bianco e del rosso che creano un ponte ideale di confronto tra le vigne dei Castelli Romani e dell'alta Ciociaria fino a creare sintesi nel nome imperiale di Roma coi suoi doc, anche qui bianchi e rossi, che ci conducono ai colori e ai gusti che da sempre caratterizzano la storia di vino dell'Italia centrale: col Friccicore Malvasia del Lazio e il Luccicore, nomi che brillano sull'etichetta, prima di scendere allegri attraverso il palato a rinfrescare e dissetare i sensi del bevitore colto e esperto.

Gran finale di serata affidato alle parole e alle emozioni del presidente di Gotto d'oro, ingegner Luigi Caporicci.

"Vinea Domini – ha detto il numero uno di via del Divino Amore – nasce da dieci anni di ricerche e sperimentazione, grazie alla collaborazione dei nostri soci.

Con Vinea Domini stiamo contribuendo a valorizzare il territorio e c'è soddisfazione sotto ogni punto di vista. Siamo convinti per questo di poter valorizzare nuovamente il vino del Lazio su cui ci sono troppi preconcetti da sfatare".

