









La cantina De Sanctis di Frascati

La famiglia degli onavisti cresce ancora, altri 22 iscritti sono giunti al tanto atteso esame di fine corso, gli esiti saranno resi noti nei prossimi giorni, ma per il delegato della sezione Colli Romani dell'Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino), Fulvio Comandini, è già un successo. A presiedere l'esame Michele Alessandria, direttore Onav giunto appositamente da Asti. «La realtà che si è creata qui sui Colli Romani – spiega Michele Alessandria – ci soddisfa pienamente, l'abbiamo voluta noi e siamo sempre più convinti che serva al settore vitivinicolo». Un settore quello laziale in grado di soddisfare sempre più il palato «ho bevuto degli ottimi vini del Lazio – prosegue Michele Alessandria – e noto che quello che oggi manca a questa splendida regione, per conquistare definitivamente il mercato, è soltanto di essere riconosciuta e valorizzata». Il vino secondo Michele Alessandria è una risorsa per il territorio e per l'economia, «si può esportare una fabbrica – spiega – possono produrre macchine all'estero a basso costo, ma non si può esportare il proprio territorio, il sole, il clima, le conoscenze radicate nella storia e nella tradizione di un popolo. Per questo motivo dobbiamo credere nell'agricoltura. In Piemonte, da dove vengo, molti giovani collaborano tra loro, partecipano a fiere, si incontrano la sera per condividere esperienze ed dubbi, si scambiano opinioni e si sostengono, solo un forte spirito di collaborazione e unità può far imporre un Territorio». Michele Alessandria sottolinea l'importanza della valorizzazione del territorio, «è difficile – spiega infatti – imporre un'azienda sul mercato, è molto più facile imporre un territorio, se si riesce a fare ciò si genera un sistema virtuoso che attrae giovani in grado di soddisfare con l'agricoltura molte più aspettative che facendo altri mestieri». Questo antico mestiere che sempre si rinnova nelle tecniche non può prescindere dalla passione, quella stessa passione che la famiglia De Sanctis mette nel suo lavoro fin dal 1816 valorizzando la naturalità dei prodotti e l'autenticità del territorio. Luigi De Sanctis, affiancato dal sostegno della moglie e dei figli Andrea e Francesco, enologo dell'Azienda, fa della sua Azienda un ammirevole esempio per l'impiego dei metodi dell'agricoltura Biologica. Il principio è quello di estrarre il prezioso succo d'uva senza inquinarlo nelle varie fasi della lavorazione, per ottenere un Vino esente da difetti e con una propria "Stabilità Naturale". Questo procedimento permette di bere un Vino "frutto" della sola fermentazione del succo d'uva, senza l'aggiunta di nessun additivo. «La sfida della viticoltura biologica – spiega Luigi – significa per noi non solo il divieto dei pesticidi chimici, ma anche compiere una scelta sociale ed etica, che rispetti la natura e l'essere umano, rivolgendo una particolare attenzione alla salute ed alla qualità del prodotto finale». Terminato l'esame al gruppo dei neofiti si sono aggiunti i veterani dei corsi precedenti e appassionati vari che hanno avuto modo di visitare la Cantina De Sanctis di Via Pietra Porzia a Frascati e poi degustare a cena un ottimo Abalos Bio 2012 Frascati Superiore Dcog. Per Fulvio Comandini un'altra serata riuscita, «siamo partiti tre anni fa ed eravamo pochissimi – spiega Comandini – nel tempo è aumentata l'attenzione e anche la qualità del corso, ci stiamo perfezionando e siamo in grado di offrire sempre nuove proposte agli aspiranti e agli assaggiatori, infatti il corso Onav non termina con l'esame ma prosegue con incontri di degustazione a tema e visite di Cantine in varie parti d'Italia. Siamo certi – conclude Comandini – che la crescita della nostra famiglia contribuisce anche alla dinamicità del settore vitivinicolo dei Colli Romani».

