







## Vino vegano? Al Castello Romani certificato dal 2022aa

Il vino è sempre “vegano”? Apparentemente innocua, la domanda può nascondere in realtà delle insidie ed è per questo che ultimamente si è fatto un gran parlare di “certificazioni” in tal senso, utili per coloro i quali preferiscono, per salute o per scelta filosofica, non mangiare prodotti di origine animale né in qualche modo connessi allo sfruttamento degli animali. Se per i cosmetici o il cibo in generale il processo è già ad un livello avanzato, per il vino possiamo dire che si tratta di una novità, come evidente anche dall'ultimo articolo comparso sul Gambero Rosso (<https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-vino/cosa-sono-vini-vegani/>) che spiega appunto cosa si intende quando si parla di vini “vegani”.

Concetto già approfondito e “sposato” anche da una giovane azienda vitivinicola dei Castelli Romani, parliamo di CantinAmena in quel di Lanuvio, della famiglia Mingotti. La cantina, che produce vini biologici fin dall'inizio della sua attività e fa parte della Fivi (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), dal 2022 ha infatti aggiunto su tutte le sue etichette il marchio “Vegan attitude” promosso da Suolo e Salute, organismo di certificazione del settore agroalimentare che ha messo a punto un Disciplinare Tecnico Privato stante la mancanza, in Italia come in Europa, di una normativa specifica. Grazie a questo ulteriore sforzo i vini di CantinAmena sono infatti garantiti come non addizionati di prodotti di origine animale, spesso usati in ambito enologico per la chiarifica, e allo stesso tempo si certifica che in vigna non vengono sfruttati animali o utilizzati prodotti provenienti, ad esempio, da allevamenti intensivi (come può essere spesso il letame utile alla concimazione). Discorso complesso, che tuttavia diventa molto semplice appunto per chi sposa la filosofia vegana, un segmento di popolazione in crescita che sta premiando la produzione vitivinicola certificata. E ancora una volta i Castelli Romani dimostrano di aver imboccato la strada del rinnovamento, una modernità che spesso in passato non era emersa così forte e che, invece, insieme ai vitigni autoctoni e alla qualità ormai sempre più diffusa, può spingere questa area vitivinicola a recuperare il posto che le compete a livello nazionale e internazionale.

### CantinAmena

CantinAmena è una storia di famiglia. Nel 2004 i coniugi bresciani Valeriano e Maria Rosa Mingotti, tenendo fede a un'antica promessa e spinti dalla passione per il vino, acquistano una tenuta a Lanuvio, nella campagna romana. Da tempo trascorrevano le vacanze nella “Vigna Amena” di proprietà di un caro amico, quando si è trattato di poter entrare in possesso della tenuta il legame era ormai così forte che si è trattato quasi di un passaggio naturale. L'idea iniziale, non essendo i Mingotti agricoltori di professione, era di limitarsi a continuare a produrre uva secondo il metodo biologico, vendendola poi all'esterno. Nel 2012, i tre figli Silvia, Enrico e Osvaldo decidono di proseguire il sogno di Valeriano e Maria Rosa trasformando l'intuizione imprenditoriale degli inizi in Società Agricola Mingotti. Una svolta che spingerà il marchio “CantinAmena” a concentrarsi verso la produzione di vini biologici, dando vita ad una realtà strutturata e con tutte le carte in regola per affermarsi sul mercato. Idee chiare, solidità, entusiasmo e dedizione sono la base del saper fare Mingotti, affiancate da consulenti come l'enologo Valentino Ciarla e l'agronomo Giacomo Sensi.

### La tenuta e il vigneto

L'Azienda si trova a Lanuvio, nella frazione di Campoleone, ultima propaggine dei Castelli Romani in direzione dell'Agro Pontino e della vicina costa tirrenica. Situata a circa 30 km da Roma, e a poco meno dal mare, la tenuta è in una zona di grande importanza storica, antecedente la fondazione di Roma. Esistono infatti tracce archeologiche di un centro abitato a Lanuvio risalenti al 1000 a.C., probabilmente in virtù della sua strategica posizione, a 300 metri slm dominando appunto le colline che degradano verso la pianura pontina fino alla costa. Nei secoli l'area divenne famosa per il grande e prestigioso tempio di Giunone Sospita (o Sispita), meta di pellegrinaggi per tutti i popoli vicini. La Tenuta, in corpo unico, si estende su circa 18 ettari posti a quasi 250 metri slm, oggi quasi totalmente dedicati alla coltivazione biologica della vite, tranne un piccolo uliveto. Il suolo su cui prospera il vigneto è di origine vulcanica, molto fertile e ricco di minerali. La soave temperatura e la ventilazione costante che arriva

