

Un'azienda aperta al pubblico, con punto vendita, dove si possono organizzare eventi CANTINAMENA, AZIENDA AGRICOLA MINGOTTI

Una cantina giovane dalle vecchie tradizioni del nostro territorio. Una conduzione familiare che ragiona in grande
L'azienda ha puntato decisamente e fortemente su un progetto completamente biologico

di Luca Bertacchini*

Le aziende agroalimentari hanno cambiato marcia ormai da diversi anni. Dai castelli al mare e dalla capitale all'Agro pontino è nato un polo di eccellenze non indifferente. Traino di questo nuovo trend è sicuramente il settore vitivinicolo. Se prima il nostro territorio era considerato un fanalino di coda, oggi invece viene scelto per le sue qualità, in particolare un terreno di origine vulcanica che ben si presta ad essere combinato con i vitigni autoctoni. CantinAmena è sicuramente una realtà che ben rispecchia il nuovo corso enologico. Una cantina giovane dalle vecchie tradizioni. Un investitore bresciano che crede fortemente nei vitigni autoctoni e nelle colline lanuvine. Un'azienda familiare che ragiona in grande. Un team di professionisti che curano l'azienda dalla vigna alla cantina, fino al commerciale puntando decisamente e fortemente su un progetto completamente biologico. Silvia Mingotti, erede e proprietaria della cantina insieme ai fratelli Enrico e

facile considerando il fatto che queste certificazioni implicano restrizioni di pratiche enologiche e sostanze coadiuvanti per la vinificazione che renderebbero più facile lo sviluppo dell'intera produzione, ma per la famiglia Mingotti qualità e rispetto della natura sono argomenti che devono viaggiare insieme. A due passi da Aprilia, il vigneto è ubicato nella frazione di Campoleone - Lanuvio, sulla strada che porta a Cisterna, al civico 17



Enrico, Silvia, mamma Maria Rosa e Osvaldo Mingotti



Silvia Mingotti

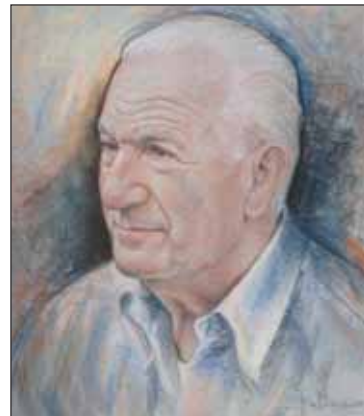
Osvaldo e alla mamma Maria Rosa Paderno, tiene particolarmente a questa filosofia aziendale "Deve essere una azienda piccola che deve rimanere piccola e puntare ad una altissima qualità", in particolare è una forte sostenitrice del biologico in vigna e in cantina "al biologico ci teniamo molto e ogni anno ci impegniamo per ottenere le certificazioni". Impegno non

della Cisternense, domina il cancello di ingresso della struttura. Un antico podere completamente ristrutturato dalla famiglia Mingotti che non passa assolutamente inosservato. Fino al 2004 la situazione era completamente diversa. Il podere apparteneva a Giacomo Prandelli dal 18 novembre 1948 per poi passare al figlio Pompeo il 14 febbraio 1951, anche loro di

Brescia, che si limitavano a produrre uva per rivenderla in qualità di conferitori, sempre comunque completamente biologica. Solo il 23 febbraio 2004 subentra papà Valeriano Mingotti che decide di cambiare impronta a "Vigna Amena", così si chiamava il podere, cambiamento che sarà poi completato dai figli che dal 2 agosto 2012 avviano una vera e propria rivoluzione. I cambiamenti avvenuti in tredici anni, ed in via di evo-

luzione, sono tanti e stravolgenti. È stata completamente eliminata la vigna a tendone a favore dei filari, passo indispensabile che scalare i primi gradini della qualità. La vinificazione, che prima veniva affidata ad un'azienda specializzata, adesso viene fatta in cantina, luogo in cui oltre ai tini di acciaio trovano posto anche delle splendide barrique in rovere francese per l'affinamento in legno. Una cantina in grotta completamente ristrutturata dove poter ripercorrere il corso storico dell'intera azienda. Infine uno spazio di accoglienza dove poter fare acquisti e degustare vini. Questi cambiamenti strutturali vengono sostenuti da un progetto enologico volto a rivalutare i vitigni autoctoni, in particolare la malvasia e il cesanese, senza dimenticare però il grande blend bordolese cabernet sauvignon - merlot sul quale l'azienda punta per far conoscere il proprio marchio anche all'estero. La famiglia Mingotti ha completato questa trasformazione affidando

uve e vigneti a professionisti in grado di saper fare rendere al meglio le risorse, in vigna e in cantina. L'agronomo Daniele Vittorilli e l'enologo piemontese Luca Caramellino, nel commerciale Sergio Roma e Giorgio Del Gaudio, specialisti in enogastronomia e nella ristorazione professionale, sono gli artefici materiale di questo cambio di rotta aziendale. Il nuovo look di CantinAmena adesso propone un'azienda con 18 ettari di superficie vitata dalla quale ricavano 24.000 bottiglie di vino e una rimanenza di uva che viene venduta in qualità di conferitore. La proposta enologica è composta da quattro vini ad indicazione geografica protetta: "Arcana", un cesanese in purezza, "Divitia", una malva-



Valeriano Mingotti

logica ottenuta a freddo. Una realtà sicuramente interessante e che si appresta al passo successivo, quello di presentare i propri vini e aggredire i mercati, ma per farlo è necessario conquistare i palati locali "Vogliamo farci



sia in purezza, "Patientia", ossia il blend composto in egual misura da Cabernet sauvignon e merlot, ed infine "Rosa", un rosato di merlot in purezza in onore di mamma Mingotti, prodotto con la tecnica del salasso, che dal prossimo anno cambierà formula e il cesanese sostituirà il merlot. Dalla prossima primavera CantinAmena entrerà nel mondo della denominazione di origine controllata con un altro prodotto il "Roma doc" aumentando quindi anche il numero di bottiglie in commercio. Interessante anche la produzione propria di olio extra vergine di oliva da agricoltura esclusivamente bio-

conoscere su Roma e l'intero Lazio. Se non ci conosco sul nostro territorio non possono conoscerci all'estero". E per chi fosse interessato a scoprire Cantina Amena è possibile visitarla, ad esclusione della domenica, tutti i giorni dalle 11 alle 13 e il sabato dalle ore 9 alle 13, dove sarà possibile anche acquistare il loro vino sfuso, in bottiglia oppure regalarci un champagne A.Bergere di cui sono importatori ufficiali in Italia. info@cantinamena.com - 06.455.57.063.

*Giornalista e sommelier
Foto di Famiglia e di Gianfranco Compagno.

<p>ARCANA</p> <p>LAZIO IGP ROSSO CESANESE</p>	<p>PATIENTIA</p> <p>LAZIO IGP ROSSO MERLOT/CABERNET SAUVIGNON</p>	<p>DIVITIA</p> <p>LAZIO IGP BIANCO MALVASIA</p>	<p>ROSA</p> <p>LAZIO IGP ROSATO MERLOT</p>	<p>CANTINAMENA Azienda Agricola Mingotti LANUVIO (RM) Via Cisternense, 17 Tel. 06.45557063 info@cantinamena.com</p>
--	--	--	---	--