CANTINAMENA › UN'AZIENDA AGRICOLA IN PROVINCIA DI ROMA, DALLA STORIA FAMILIARE DI SUCCESSO, CHE CURA IL PROCESSO IN OGNI DETTAGLIO: DALLA VITE ALLA BOTTIGLIA

La cantina della semplicità e del buon vino

Famiglia, buon vino, entusiasmo e dedizione: la storia di CantinAmena si può riassumere così, fin da quando nel 2004 i coniugi bresciani Valeriano e Maria Rosa Mingotti, spinti dalla passione e tenendo fede a un'antica promessa decidono di acquistare una ventina di ettari a Campoleone di Lanuvio, nella campagna romana. Qualche anno dopo, nel 2012, i figli Silvia, Enrico e Osvaldo prendono le redini dell'azienda: da intuizione imprenditoriale a realtà strutturata con tutte le carte in regola per affermarsi sul mercato. I vini di CantinAmena hanno carattere e personalità, fanno "parlare di sé" per le loro virtù e la loro autenticità.

IL VIGNETO

Non può che essere così quando il vigneto che li genera affonda le proprie radici nello splendido scenario dei Castelli Romani: oggi si estende su circa 18 ettari di terreno totalmente dedicati alla coltivazione biologica dell'uva, mediante il rispetto di regole ferree e la messa al bando di tutti i prodotti di sintesi e di sostanze chimiche. Tutto è di origine naturale, così da rispettare l'habitat della vite e la salute del consumatore.

Il suolo è caratterizzato dal cosiddetto "effetto vulcanico", che rende questa terra particolarmente ricca e fertile. Le uve crescono in terreni ricchi di minerali, ideali per conferire ai vini più gusto e caratteristiche uniche. Il clima mite e soleggiato della zona contribuisce, inoltre, alla crescita sana della vite: i terreni di CantinAmena si trovano a circa 250 metri sul livello del mare e godono di un'esposizione ideale.

IL PROCEDIMENTO

Una volta raggiunta la maturazione, le uve biologiche vengono raccolte manualmente alle prime luci dell'alba e selezionate grappolo dopo grappolo. Dopo questo procedimento vengono immediatamente trasportate nella cantina e lì vengono diraspate e lavorate seguendo moderne tecniche enologiche, ma allo stesso tempo rispettando scrupolosamente la tradizione. La vinificazione avviene in vasche d'acciaio nelle quali le singole varietà vengono separate. Successivamente iniziano il processo di affinamento in barrique di rovere francese.

LE ETICHETTE

Nessun effetto speciale o artifici di sorta: soltanto semplicità, eleganza ed equilibrio. Per i vini prodotti da CantinAmena parla il gusto. La gamma dei rossi è composta dal Patientia - il primo vino commercializzato - un Cabernet Sauvignon o Merlot dal gusto ricco e dalla personalità robusta, all'olfatto fruttato con note di ciliegia e una leggera speziatura; dall'Arcana (Cesanese in purezza), avvolgente nel sapore e dalla trama tannica molto fine. Per non parlare del doc Roma, equilibrato e intenso alla vista oppure dell'ultimo arrivato il Bibe - già presente tra i bianchi - fresco e fruttato al palato e con un profumo impreziosito da piacevoli note di ciliegia selvatica e frutti rossi.

ELEGANZA, EQUILIBRIO, QUALITÀ: GLI INGREDIENTI FONDAMENTALI DI CANTINAMENA

Tra i bianchi il Divitia (Malvasia del Lazio), ricco e intenso all'assaggio e dai sentori di frutta gialla e zagara all'olfatto. Note agrumate e piante aromatiche arricchiscono la fragranza del Bibe, un vino piacevolmente fresco e dalla grande bevibilità. Infine il Rosam, chiamato così in onore della madre di famiglia Maria Rosa, l'unico rosato della cantina: rosa tenue alla vista, con note di fiori e frutta fresca - soprattutto rosa e lampone - equilibrato e di buona persistenza.

PAZIENZA E RICCHEZZA

Lavorare la terra, aspettare i suoi frutti, lavorarli con cura e rispetto: per produrre un buon vino la dote necessaria è la pazienza. E la famiglia Mingotti, a tal proposito, ha fatto sua una frase del drammaturgo Publilio Siro: "patientia animi occultas divitias habet", "la pazienza è una vera, segreta ricchezza". Un motto che dice molto di un'attività sinonimo di qualità.

› ESPERIENZA MULTISENSORIALE

Tra un bicchere e una nota musicale

Fare il vino spinti dalla passione di chi ama goderne. È questo lo spirito di CantinAmena, che si propone di arricchire non solo il gusto, ma anche l'anima delle persone. Ecco perché il team si è cimentato in uno stimolante abbinamento musicale: note e sapori, una serie di suggerimenti - frutto di gusti personali - per dare ancor più valore alla degustazione. Così i sentori di albicocca ed agrumi del Divitia vengono accostati al pathos di "Peace", brano di Ornette Coleman, ma anche alla sublime malinconia della versione orchestrale di "The Lady Rachel" di Kevin Ayers. Sì, perché sorseggiare il Divitia è come passare da una sensazione all'altra continuamente: merito di un vino "eccentrico" consigliato "ai dandies solitari e decadenti". Tra l'organo di "Hymn to Mother" Eearth di Afreaka e "I'm the One" di Annette Peacok si colloca invece l'Arcana, con il "mistero gentile" dei frutti scuri che custodisce e che evoca soul e blues insieme a ballate e cori.

Un vino "dedicato ai chi ama indagare sull'intimità e si perde tra le possibili spiegazioni, senza sceglierne, possibilmente, nessuna". Infine il Patientia, la cui fitta struttura ricorda "Ain't got no... I've got Life" di Nina Simone, ma anche la seconda delle "Trois Gymnopédies" di Erik Satie. Da un lato una "robusta sensazione travolgente come un ritornello di poche note", dall'altro "le sorprese che creano due dimensioni parallele che soltanto in apparenza non si sfiorano". Bere un vino di CantinAmena, dunque, non è semplicemente un puro esercizio enologico, ma un'esperienza multisensoriale in cui coinvolgere il consumatore. E perché no, magari stimolarlo a creare a sua volta delle connessioni - musicali, gastronomiche, visive - da condividere davanti ad un bicchiere e in compagnia.