

Le bollicine di Roma vincono l'oro alla XXI edizione del concorso enologico Città del vino

21 Luglio 2023

di Redazione



ROMA – Alla XXI edizione del Concorso Enologico Città del Vino i Castelli Romani e le zone limitrofe si sono contraddistinti con le loro eccellenze vinicole, vincendo moltissime medaglie. La premiazione si è svolta presso la Sala Giulio Cesare del Campidoglio alla presenza del sindaco di Roma **Roberto Gualtieri**, dell'assessore all'Agricoltura e all'ambiente della Capitale **Sabrina Alfonsi**, insieme al ministro **Francesco Lollobrigida** e all'assessore della Regione Lazio **Giancarlo Righini**.

L'Associazione Nazionale Città del Vino è nata come «movimento che potesse sostenere le imprese vitivinicole nella promozione del vino, ma al tempo stesso individuava già allora nel

valore del territorio la carta da giocare per lo sviluppo delle aree rurali». Ad oggi le Città del Vino rappresentano un itinerario che attraversa l'Italia dei borghi storici, delle città d'arte, di mare o di montagna, delle realtà che hanno una storia enologica e gastronomica da raccontare. Questa rete, a sua volta, opera all'interno di un circuito più ampio, Recevin - La Rete Europea delle Città del Vino. Ogni anno, al concorso partecipano alle sessioni di degustazione circa 60 commissari tra enologi, buyer, importatori, tecnici e giornalisti provenienti dall'Italia e dall'estero.

A portare a casa grandissimi risultati sono state alcune cantine laziali, proprio come la Cantina Silvestri che può così vantare una Gran Medaglia d'Oro con ben 92.8 punti per Virbio Spumante Dolce Aromatico a base di Moscato e Aleatico e una Medaglia d'Oro con 95.8 punti per Brut base Chardonnay: Virbio è uno spumante dolce, ideale dunque negli abbinamenti con prodotti di pasticceria e, in particolar modo, con fragole e fragoline di bosco, tipiche di Nemi; Brut, composto da solo Chardonnay è il giusto accompagnamento della famosissima porchetta di Ariccia ma anche del tipico supplì romano che richiede un vino brioso, leggero di alcol e di buona freschezza.

Il premio è il riconoscimento alle tre generazioni che si sono dedicate alle spumantistiche da quasi un secolo. Una passione tramandata di padre in figlio, oggi ereditata da **Alfredo Silvestri**, ultima generazione dei Silvestri alla conduzione dell'azienda e nipote del fondatore delle Cantine Silvestri. Risale al 2019 il premio conferito loro da **Luca Maroni**, come miglior Charmat d'Italia. Il lago di Nemi e quello di Castel Gandolfo, il terreno vulcanico e la vicinanza al mare conferiscono a questi vini dei sentori unici. Gran parte della produzione, che arriva fino a mezzo milione di bottiglie l'anno, è dedicata agli spumanti come il Brut (prima annata prodotta nel 1949) composto da solo Chardonnay e ottenuto attraverso il Metodo Charmat, con presa di spuma in autoclave e 7 mesi di affinamento. Dal colore paglierino brillante e dalla fine effervescenza questo spumante dona fragranze fruttate e floreali al palato, con tenui richiami minerali e di sapidità. Proprio di questa tipologia vengono prodotte fino a 50.000 bottiglie l'anno, anche in versione magnum.

“Per l'azienda e tutti coloro che vi lavorano questo premio significa tanto ed è la conferma delle soddisfazioni che ci danno quotidianamente le persone che conoscono e bevono le nostre bollicine. Sono proprio i clienti a ripagarci della passione costante che mettiamo nel nostro lavoro e nella nostra tradizione di famiglia” dice Alfredo.