

Davide Ghaleb Editore
Via Roma, 41
01019 VETRALLA (VT)
Tel. 0761.461794
www.ghaleb.it
info@ghaleb.it

MAURO MACCARIO

**I VINI DELLA MAREMMA
LAZIALE**

TRADIZIONE E ATTUALITÀ

Indice

Introduzione	
I vini della Maremma Laziale. Tra tradizione e attualità	7
Il vino e gli Etruschi un connubio storico	9
I vini dei Farnese e le aziende della Maremma Laziale	12
<i>Farnese</i>	13
Il fenomeno e il sentiero dei Briganti	17
<i>Ischia di Castro</i>	19
<i>Cellere</i>	22
<i>Piansan</i>	25
<i>Canino</i>	27
<i>Tessennano</i>	33
<i>Arlena di Castro</i>	35
<i>Tuscania</i>	36
<i>Montalto di Castro</i>	47
Gli Etruschi a Tarquinia e a Cerveteri	49
<i>Tarquinia</i>	51
<i>Monte Romano</i>	66
<i>Civitavecchia</i>	68
<i>Allumiere e Tolfa</i>	70
<i>Cerveteri</i>	76
<i>Ceri</i>	88
Gli Etruschi alle porte di Roma. Piccola divagazione al di fuori della Maremma Laziale	101
Non solo vino. Specialità enogastronomiche della Maremma Laziale	104
Bibliografia	110
Glossario delle etichette	111
Indirizzi utili	128

Introduzione

I vini della Maremma Laziale. Tra tradizione e attualità

Questo lavoro nasce dalla volontà di rilanciare l'immagine dei vini di questa vasta area laziale utilizzando la ricchezza di tradizione, storia, cultura e arte che caratterizzano l'intera area compresa tra le regioni Toscana e Lazio.

Territorio un tempo abitato dagli Etruschi che non avevano confini tra il vino, la spiritualità e la vita quotidiana, ma tutto si amalgamava, tutto si teneva insieme. Col vino si onoravano i morti, insieme alla danza ed al suono dei flauti doppi. Soprattutto nel ceto aristocratico, erano diffuse pratiche religiose in onore di *Fufluns* (Bacco), il dio del vino. Questi riti segreti e strettamente riservati agli iniziati, grazie all'ebbrezza provocata dalla bevanda, avevano il fine di raggiungere la "possessione" del dio nel mondo terreno, garantendo così in anticipo una sorte felice nell'aldilà.

Negli affreschi delle tombe di Tarquinia, in mezzo a ragazze e giovinetti danzanti tra pianticelle verdi, si possono ammirare coppie che brindano come se si trovassero davanti ad un mare luminoso nella frescura del tramonto. I semi di vite trovati nelle tombe del Chianti provano che gli Etruschi portarono questa pianta dall'oriente e l'acclimatarono in Italia. La vite etrusca aveva la forma di un alberello poiché a Populonia, racconta Plinio, era conservata una statua di Giove intagliata in legno di vite. Queste, appoggiate ad una pianta di olmo per crescere più forti, venivano circondate da siepi per essere protette dagli animali alla ricerca del pascolo.

Il vino spesso rallegrava anche lo svago dei popoli antichi. In un vaso di bucchero ritrovato a Chiusi, è possibile vedere una donna che porge un cantaro a due uomini che giocano a dadi seduti al tavolo.

Gli etruschi, dal canto loro, furono grandi produttori ed esportatori di vino. Imbarcazioni cariche di anfore vinarie solcavano il Tirreno dalla Sicilia alla Gallia Narbonense (Francia meridionale). A Cap d'Antibes è stato trovato il relitto di una nave contenente circa 170 anfore di Vulci.

Un poeta del calibro di Virgilio oltre a stilare un elenco di vini e uve in uso nel mondo antico, ci offre anche una gioiosa esaltazione della terra d'Etruria fertile d'uva e di vino.

Il libro, insomma, intende promuovere la valorizzazione del particolare legame tra la tradizione vitienologica dell'area dell'Etruria laziale e le bellezze culturali, artistiche e del territorio.

Una promozione che va intesa come valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti nell'ottica di una sensibilizzazione storico-culturale per far riscoprire, o conoscere, la tradizione millenaria anche attraverso i vini di questa vasta area del Lazio, i pro-

dotti agricoli e la più rappresentativa gastronomia.

Questa pubblicazione, in ultima analisi, vuole restituire attualità alla tradizione, valorizzare le produzioni regionali e mettere sotto la giusta luce l'area della Maremma Laziale, un tempo cuore pulsante dell'Etruria ed oggi luogo affascinante, ricco di storia e magia, dove la natura appare ancora selvaggia ed i sapori rimandano a genuine tradizioni secolari.

Il vino e gli Etruschi un connubio storico

I veri progenitori della cucina toscana furono gli Etruschi che presso i Romani ebbero fama di grandi bevitori dediti ai piaceri della mensa. Queste usanze furono ritenute da alcuni scrittori latini fra le cause della loro decadenza. La terra d'Etruria era molto fertile e produttiva: stando alle testimonianze fornite sia da reperti archeologici che da testi latini, era coltivata soprattutto a frutteti, legumi e cereali, tanto che proprio questa terra sarà in grado di rifornire di grano Roma nei difficili momenti di carestia. La cucina degli Etruschi si basava innanzi tutto sul farro la cui minestra era assai diffusa in tutte le classi sociali, così come basilare era l'uso dei legumi come lenticchie, ceci, fave. I resti faunistici giunti fino a noi testimoniano anche il consumo nell'alimentazione della carne di bovini, ovini, suini e cacciagione, soprattutto di cervi e cinghiali che venivano cucinati alla brace su treppiedi e graticole o in grandi calderoni di bronzo e che erano ovviamente riservati alle classi più abbienti, serviti soprattutto nei banchetti, vere e proprie cerimonie che testimoniavano l'appartenenza sociale. Su queste tavole non mancava neanche il pesce, visti i ritrovamenti di ami e di reti; ma certamente questo alimento era meno diffuso rispetto alla carne. Diffusissimo invece era l'uso del latte e dei suoi derivati, dal momento che l'allevamento degli ovini, caprini e bovini era intenso, specialmente nella parte meridionale dell'Etruria, l'attuale Maremma Laziale. Anche le classi meno abbienti potevano arricchire la propria alimentazione con verdura e frutta che nella buona stagione veniva seccata e perfino esportata verso la Gallia. I condimenti erano prevalentemente di origine animale, ma a partire dal secolo VII a.C. veniva prodotto anche l'olio d'oliva che era usato principalmente nell'industria degli unguenti e dei profumi, ma anche nella preparazione dei cibi. La bevanda di base, l'unica di cui ci sono giunte testimonianze, è il vino, proveniente dalla Grecia nel corso del VIII secolo a.C., ma già dal secolo successivo prodotto in tutta l'Etruria e perfino esportato in varie regioni del Mediterraneo. Un vino che non poteva essere bevuto subito, perché fortissimo; doveva essere mescolato con abbondante acqua usando grandi vasi dalla bocca larga che consentissero di attingerlo agevolmente. Era l'unica bevanda riservata ai simposi e ai banchetti e veniva servito da anfore o brocche in coppe di varia forma dagli schiavi che accudivano i commensali in uno scenario piuttosto ricco, rallegrato da musica e danzatori in cui erano ammesse anche le donne (che invece non erano ammesse presso altri popoli, ad esempio presso

i Greci). Proprio la partecipazione ai simposi e ai banchetti fece guadagnare una certa cattiva fama alle donne etrusche, soprattutto di forti e smodate consumatrici di vino.

Usanze, dunque, e cucina molto evolute furono quelle degli Etruschi che molto insegnarono ai Romani e di cui ancora oggi rimane nella terra di Toscana e di Maremma qualche retaggio, come ad esempio, l'uso sempre più diffuso dei cereali e della ormai diffusissima e apprezzatissima minestra di farro. Come abbiamo accennato prima, già nel VII secolo a.C. la vite e l'olivo erano coltivati intensivamente in Etruria ma, per quest'ultimo, la produzione non fu mai considerata importante dagli autori antichi. Del vino etrusco, invece (anche se in senso talvolta negativo), scrivono sia **Orazio** che **Marziale**. Il vino bevuto nell'antichità era molto diverso da quello di oggi: denso, fortemente aromatico, ad elevata gradazione alcolica. Il primo mosto ottenuto dalla vendemmia veniva in genere consumato subito, mentre il restante veniva versato in contenitori di terracotta con le pareti interne coperte di pece o di resina. Il liquido veniva lasciato riposare, schiumato per circa sei mesi e a primavera, infine, poteva essere filtrato e versato nelle anfore da trasporto. Il liquido così ottenuto non veniva bevuto solo ma mescolato, all'interno di crateri, con acqua e miele, e travasato nelle coppe dei commensali, servendosi di attingitoi e *símpula*.

Le grandi città di Cerveteri e Veio, la via Aurelia, Veientana, Cassia e Claudia, questi sono i territori che nei secoli hanno conosciuto lo splendore portato dal popolo etrusco e la loro passione per il buon vino. Essi ne producevano una quantità tale, così come testimoniano documenti letterari ed epigrafici e i resti archeologici rinvenuti nell'Etruria stessa e nel mondo celtico, principale sbocco di questa produzione, da passare alla storia come grandi esperti ed intenditori. Gli etruschi la chiamarono *Chirsa*, i greci *Agylla* e i latini *Caere* e oggi la conosciamo come **Cerveteri**, fu proprio questo il cuore della produzione vinicola dell'Etruria romana. I resti del paese risalgono al IX sec. a.C., partecipò alle lotte per la difesa delle vie commerciali e per il predominio sul Tirreno; la sua flotta combatté a fianco dei Cartaginesi nel 540 a.C. contro i Greci di Focea, che furono costretti ad abbandonare la Corsica.

Alla leggenda di Enea appartiene l'episodio in cui l'eroe troiano affronta una coalizione di Rutili ed Etruschi in cui si narra che l'allora re d'Etruria, Mezenzio non accettò di intervenire se non a condizione di ricevere tutta la produzione di vino del paese latino di *Caere*, attuale Cerveteri. Vero o falso che sia, questo racconto dimostra quanto fosse grande l'esperienza che gli Etruschi avevano nella produzione del vino, da lasciarne ancora oggi le testimonianze attraverso il Lambrusco e il Trebbiano, presente oggi in molti vini dell'Italia Centrale. Le tombe, come quella della Banditaccia a Cerveteri, rappresentano l'unico grande scrigno dei tesori degli etruschi giunti fino a noi. Gli arredi delle tombe, infatti, dimostrano sempre il consumo elevato di vino da parte dell'aristocrazia ma l'assenza di anfore importate

e il fatto che le ceramiche siano state prodotte sul posto è indice di una probabile produzione locale fin da questo periodo. Da allora i vasi e le ceramiche destinati al vino si ritrovano ovviamente sempre in maggior numero nelle tombe dei ricchi ma rare sono le sepolture di ceti sociali anche più bassi in cui nell'arredo funerario non figurino questi oggetti. Particolarmente curioso è poi lo studio dei nomi dei vasi etruschi: il calice è presente a Cerveteri col nome, etimologicamente di origine etrusca, di *thafna*, insieme al *thika* precursore del cratere che prende il suo nome dal *deinos* greco. L'*oinochoe* deriva anch'esso dal greco e precisamente da *kothon*. Altri vasi vinari molto comuni erano il bucchero nero e i vasi di bronzo. Ad avvalorare ancora di più l'amore per il vino da parte degli Etruschi è l'esistenza di un dio dal buffo nome di *Fufluns* molto simile a Dioniso e dal fatto che il vino venisse usato come moneta di scambio necessaria per ottenere materie prime come i metalli, sale, corallo e schiavi. Gli Etruschi furono grandi amanti di questa bevanda, che più delle altre unisce popoli e civiltà e viene considerata oggi come allora il vettore culturale per eccellenza di questa terra.

I vini dei Farnese e le aziende della Maremma Laziale

Cominciamo il nostro viaggio da nord dirigendosi a sud, dai confini della Provincia di Grosseto verso Roma, attraversando il territorio selvaggio della Maremma Laziale, il piacevole alternarsi di borghi medievali e siti archeologici, un patrimonio ricchissimo di prodotti tipici e vini eccellenti che sono valide motivazioni per avventurarsi in un viaggio alla scoperta di questa parte dell'Alto Lazio.

Nell'avvicinarsi al cuore della Maremma Laziale, al confine del Lazio con la Toscana, non si possono non visitare quelli che oggi sono alcuni dei comuni che appartenevano al Ducato di Castro, istituito da Papa **Paolo III Farnese** a favore del figlio prediletto Pier Luigi il primo novembre 1537.

Il suo territorio era composto in parte di paesi già appartenenti ai Farnese, e in parte da paesi aggregati dalla Camera apostolica. La potente famiglia Farnese così acquisiva il pieno possesso e il dominio degli antichi possedimenti compresi fra il mare e il lago di Bolsena (Castro, Montalto, Musignano, Ponte della Badia, Canino, Cellere, Pianiano, Arlena, Tessennano, Piansano, Valentano, Ischia, Gradoli, Grotte, Borghetto, Bisenzio, Capodimonte, Marta, le Isole Bisentina e Martana) e della Contea di Ronciglione (Ronciglione stesso, Caprarola, Nepi, Carbognano, Fabrica di Roma, Canepina, Vallerano, Vignanello, Corchiano, Castel S. Elia).

Il Ducato di Castro diventò così il feudo più importante dello Stato pontificio, sia per l'estensione, sia per le vistose rendite.

FARNESE

Da nord, geograficamente il primo paese farnesiano della Maremma Laziale, quello più vicino ai confini con la Maremma Toscana, è proprio Farnese, un tipico abitato di altura della Tuscia, il cui centro storico è posto su un vasto pianoro, circondato da due fossi confluenti, le cui ripide pareti tufacee rispondevano naturalmente alle esigenze di difesa dei tempi passati.

La prima frequentazione dell'uomo, documentata dal ritrovamento di resti di fori di palificazione e frammenti di vasi ceramici, ascrivibili ad un agglomerato proto-urbano di una certa importanza, è riferibile all'Età del Bronzo Finale (XII-X sec. a.C.). Da quel periodo, fino al Basso Medioevo, non si hanno notizie o documentazioni archeologiche che possano indicare l'esistenza del paese.

Il territorio di Farnese, sotto **Ludovico il Pio**, nell'817, andò a far parte della "*Tuscia Longobardorum*", sotto la diretta influenza degli imperatori franchi. Verso la fine dell'XI secolo probabilmente si ebbe il fenomeno di incastellamento, con la nascita

del "*Castrum*" di Farnese. Si presume che il nome di Farnese, o Farneto, come anticamente veniva chiamato, derivi dalla presenza nel territorio di boschi di farnie (*Quercus robur*), specie di quercia oggi pressoché scomparsa. Comunque sia il nome di Farnese compare per la prima volta in un diploma d' infeudazione del 1210, rilasciato dall'imperatore **Ottone IV** a **Ildebrandino Ildebrandeschi** sulle terre che erano precedentemente appartenute al **Conte Ranieri di Bartolomeo**, e che costituivano la cosiddetta "*Terra Guinicesca*", un grande feudo tra la bassa Toscana e l'Alto Lazio, assoggettato nel 1168 dal Conte Ranieri al comune di Orvieto. Farnese è anche il nome della potente famiglia a cui appartenevano il pontefice Paolo III, i duchi di Latera, di Castro e di Parma e Piacenza. Dediti al mestiere delle armi, i Farnese brillarono al comando di vari eserciti e truppe di mercenari e, ben presto, andarono a scontrarsi tra loro, con lotte feroci che culminarono nell'assedio della città, nel 1389, e nella strage di Ischia, in cui vennero massacrati tre esponenti della famiglia.

Il "timbro" farnesiano appare evidente nella duplice identità urbanistica: accanto alla cospicua parte del borgo medievale, sulla rupe tufacea tra i due fossi, percorso da una strada che gira tutt'intorno ad esso (via Mazzini, che da piazza del Plebiscito prende il nome di via XX Settembre), intersecato da due assi principali ortogonali (via Principe Amedeo e via G.B. Passeri) e una serie di vicoli che spesso formano degli slarghi e delle piazze (piazza Indipendenza, piazza del Plebiscito), si trova l'area rinascimentale, disposta su tre assi stradali disposti a tridente e che portano

alla piazza sulla quale sorge il *Palazzo Chigi*, oggi sede del Municipio. Questa parte del paese fu edificata nel Cinquecento dalla famiglia Farnese per le residenze dei suoi sudditi.

Il borgo medievale è dominato dalla Rocca, residenza dei Farnese, che da edificio fortificato medievale, fu trasformato nel corso dei secoli XIII-XVII in un elegante palazzo signorile.

Si presenta oggi come palazzo fortificato, abitato da molti cittadini, con la sua bella facciata secentesca, i cunicoli interni, le poveraglie (abitazioni della servitù), i piani nobili, gli stemmi delle famiglie che vi hanno dominato. L'accesso alla Rocca, ed al centro storico, avviene attraverso la cosiddetta *Porta Nuova*, realizzata su disegno dell'architetto **Ettore Smeraldi** negli anni attorno al 1615, affiancata dalle agili arcate del "corridore", che collegava l'abitazione dei signori con il giardino all'italiana detto della "*Selva*", oggi non più esistente.

Situato poco fuori il paese, in località Poggio Sarde, troviamo il Caseificio Sociale di Farnese importante realtà produttiva del territorio.

La Cooperativa Zootecnica Farnese è stata fondata nel 1989 da 15 soci produttori di latte ovino, attualmente denominata Caseificio di Farnese ed è sede distaccata del Caseificio Sociale Manciano (GR). La produzione è rappresentata prevalentemente da pecorino fresco e stagionato, ma anche da caciotte fresche e semi-stagionate di pecora. La Cooperativa di Farnese rientra nell'area di produzione del Pecorino Toscano D.O.P.

Nel territorio del Comune di Farnese, in località Pian di Lance, all'interno della Riserva Naturale Selva dell'Amone, inserita nell'area di interesse storico archeologico della città di Castro, dell'insediamento dell'Età del Bronzo Sorgenti della Nova e dell'insediamento etrusco di Rosalco, si trova l'azienda agricola biologica La Trusca di Giancarlo Lupi. L'azienda, di piccole dimensioni e a conduzione familiare, dispone di tre ettari di vigneto, con una produzione di circa 200 ettolitri di vino annui. I lavori nel vigneto sono per lo più eseguiti a mano, dalla vangatura delle viti, alla potatura, alla legatura, fino alla vendemmia con un'accurata selezione dei grappoli. La fermentazione delle uve avviene a temperatura controllata, in contenitori d'acciaio nei quali viene poi stoccato il vino per la maturazione e l'invecchiamento. La Trusca produce due vini, entrambi ottenuti dal vitigno Grechetto Rosso che viene coltivato unicamente nella Tuscia e in particolare nelle zone collinari prossime al lago di Bolsena e non è legato in nessun modo alla famiglia delle uve a cui appartiene il ben più noto Grechetto.

Il primo vino, il ***Trusco del Lamone Igp***, ottenuto da sole uve di Grechetto Rosso coltivate secondo il metodo biologico, è di colore rosso rubino intenso abbastanza compatto, attraversato da lampi violacei. Accarezza l'olfatto con profumi intensi di mela che in seguito si sviluppano in complessi sentori di viola, amarena e di marmellata di ribes e mirtilli. Poi in bocca appare pieno di polpa e di equilibrio

con la freschezza e l'alcolicità che si contrappongono, mentre i tannini giocano a nascondersi. Buona la persistenza, con ritorni gusto-olfattivi coerenti di frutti rossi, e la presenza di un retrogusto deciso di mandorle.

Interessante anche la versione in rosa, il **Trusco del Lamone Rosato Igp**, di colore rosa buccia di cipolla, ha un profumo persistente e fine con note intense di frutta fresca - ciliegia e amarena e sentori di grafite e rabarbaro. In bocca è robusto e fragrante, caldo e avvolgente, con un finale sapido e fresco, lievemente tannico e di ottima beva.

In Località Le Sparme al km 7 della Strada Provinciale 47, immersa nel verde rigoglioso delle terre tra Farnese e Ischia di Castro, si trova l'azienda Terre di Marfisa della famiglia Clarici, il cui logo, l'unicorno, già ricorda lo stretto legame con questa terra. Lo stemma, infatti, trae origine dall'araldica della famiglia Farnese ed in particolare dalla figura di Giulia Farnese, sorella di Alessandro, futuro papa Paolo III. Giulia fece spesso raffigurare nei suoi palazzi l'unicorno, simbolo di saggezza e purezza, forza e lealtà. Ed allo stesso modo, anche i sei gigli raffigurati sulla gualdrappa dell'unicorno sono un richiamo allo stemma dei Farnese.

Estesa su una superficie complessiva di circa venti ettari, dei quali oltre sei sono condotti a vigneto, l'impresa deve il suo nome a "nonna Marfisa", figura che con passione e amore è riuscita a tenere unita la sua numerosa famiglia, che oggi porta avanti l'attività con lo stesso entusiasmo e con la stessa devozione iniziali.

Dopo un'attenta analisi del terreno, la scelta dei vitigni da impiantare è ricaduta su quelli che meglio si adattassero ai terreni di natura vulcanica e ricchi di scheletro: il Sangiovese, nei due distinti cloni, il biotipo grosso Montalcino e il biotipo Morellino, il Petit Verdot e il Syrah a bacca rossa, il Vermen-tino e l'Incrocio Manzoni a bacca bianca.

Più di 5 ettari sono coltivati a oliveto, la scelta è ricaduta sulla cultivar Canino, Dop fra le più apprezzate a livello nazionale. Infine quasi 2 ettari sono dedicati alla coltivazione in moderne serre automatizzate, gioielli tecnologici che ospitano un impianto fotovoltaico da 220 Kw che fornisce energia rinnovabile all'azienda e al territorio circostante.

I vini prodotti, due rossi e un bianco, si lasciano apprezzare per equilibrio e piacevolezza di beva, nonché per tipicità e aderenza territoriale.

L'**Athumi V.d.T.**, prodotto in prevalenza dalla vinificazione di uve della varietà Sangiovese (95%) con una piccola percentuale di Petit Verdot (5%), coltivate su terreni di natura vulcanica di matrice tufacea, da cui assorbe tutta la forza e la mineralità, subisce un breve passaggio in barrique di rovere ed un affinamento finale in vasche d'acciaio. Piacevole ed equilibrato, dal colore rosso scuro con riflessi gra-

nati, si presenta con un naso molto intenso dove le note di fruttato che rimandano a ribes e ciliegie, si integrano con richiami speziati alle fave di cacao, al cioccolato fondente e alla vaniglia. Al palato è ben strutturato con ottimo equilibrio tra acidità e tannino e una buona persistenza.

Il secondo rosso, il ***Thu Sha V.d.T.***, prodotto dalla vinificazione di sole uve della varietà Sangiovese, con breve passaggio in barrique di rovere, offre un carattere potente, sapido e minerale. Vino dal colore rosso rubino con riflessi granati, si presenta con un naso molto intenso dove i sentori di frutta scura come mora, mirtillo e prugna sono seguiti da note di carruba, di spezie dolci e di vaniglia. Il sorso è tutto giocato tra freschezza e tannino, e si dimostra potente, di buona struttura e di buona persistenza.

Il bianco di casa, lo ***Zamathi Igt***, è prodotto dalla vinificazione in purezza di uve Vermentino e assorbe tutta la forza e la mineralità dei terreni di natura vulcanica di matrice tufacea, ricchi di pietre, con esposizione a sud-est e beneficia della brezza del mar Tirreno che si scorge dalle colline su cui cresce il vigneto. Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso profumi intensi con note minerali, floreali e aromatiche. In bocca equilibrato, bella freschezza e sapidità con un finale molto piacevole e persistente.

Il fenomeno e il sentiero dei Briganti

La Maremma, e in particolare il territorio di Farnese con l'impenetrabile *Selva del Lamone*, fu nell'Ottocento teatro di un fenomeno diffuso in molte regioni del centro e del sud Italia, quello del brigantaggio. Ancora oggi molti degli abitanti della zona conservano viva memoria delle gesta di Ansuini, Menichetti, Biscarini, Pastorini, Biagini e soprattutto di **Domenico Tiburzi**, detto anche Domenichino o Re del Lamone, perché per decenni passò la sua vita nascosto nel bosco del Lamone. In una società dove dominava la miseria e gli abitanti dei paesi venivano vessati da tasse e balzelli che i signori locali esigevano da loro, questi personaggi erano visti non come criminali, ma come difensori dei poveri e degli oppressi. Soprattutto Tiburzi poté godere per tutti gli anni della sua latitanza dell'omertà della popolazione farnesiana, che vedeva in lui chi poteva far rivalere i suoi diritti nei confronti dei ricchi proprietari e latifondisti.

Dai suoi rifugi presso la Roccaccia (Sorgenti della Nova) d'estate e dalla città distrutta di Castro in inverno, Tiburzi faceva pervenire ai fattori che infierivano sui poveri abitanti di Farnese biglietti minatori, mentre ai ricchi proprietari e ai latifondisti veniva imposta la "Tassa sul brigantaggio", che garantiva l'ordine nei loro possedimenti. Nel 1893 fu celebrato a Viterbo un famoso processo per brigantaggio, che portò all'arresto di 271 persone nella Maremma Tosco-Laziale, colpevoli di favoreggiamento nei confronti dei briganti; tra questi anche il sindaco e il segretario comunale di Farnese. Pur avendo stroncato in questo modo la fitta rete di connivenze che Tiburzi aveva creato in tanti anni, egli continuò la sua attività ancora per qualche anno, finché fu ucciso il 24 ottobre 1896 nei pressi di Capalbio. Con lui finiva in Maremma l'epoca dei briganti.

Oggi, grazie ai fondi del GAL e della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale, nella parte del tour che si sviluppa sul sentiero dei briganti, si trovano cartelloni illustrativi per la conoscenza sia delle principali caratteristiche culturali lambite dal sentiero, sia delle più note figure di briganti che, per le loro gesta, sono passate alla storia.

Utilizzando in parte come filo conduttore le "scorribande" dei briganti della Maremma di fine '800, il sentiero offre, una ulteriore occasione di visitare l'Alta Tuscia e di scoprirne gli angoli più belli e segreti.

Da questa strada si godono magnifici scorci panoramici: da un lato la selva del Lamone e, sullo sfondo, i monti di Castro e, ancora più lontano, il monte Argentario e la Toscana, rappresentata dalla vicinissima Pitigliano e dall'Amiata; sulla sinistra Valentano e l'intera caldera di Latera, caratterizzata da una agricoltura, prevalente-

mente a pascolo ancora rispettosa dell'ambiente, anch'essa artefice di un paesaggio eccezionale.

L'itinerario attraversa la Riserva Naturale della Selva del Lamone, il territorio della distrutta città di Castro, fino a raggiungere il Bosco Baccano.

Il Lamone è un bosco aspro e selvaggio e rappresenta certamente uno dei luoghi più caratteristici ed interessanti di tutta l'area. Si estende per quasi 2300 ettari nei Comuni di Farnese ed Ischia di Castro, lungo il confine con la Toscana. Ricco di ammassi lavici, di anfratti bui e di siepi impenetrabili ben merita il nome di Selva e le tante leggende che lo circondano.

La conformazione del terreno è piuttosto irregolare ed accidentata, marcata da alcuni rilievi, come il cono di scorie e lapilli rossastri di Semonte, che ne caratterizza il settore centro- occidentale, innalzandosi di quasi trenta metri sul territorio circostante e dando origine ad una vasta radura sgombra da lave di circa 40 ettari; o come le innumerevoli murce, costituite da monticelli di pietra lavica fratturata, tra i più noti dei quali ricordiamo la Poggetta dei Tigli e la Murcia Strompia.

All'interno del bosco non vi sono sorgenti, ma negli avvallamenti, dove si sono raccolti vari strati di terreno argilloso, nel periodo invernale ed in primavera si formano piccoli stagni, noti col nome di "Lacioni", che presentano una tipica vegetazione acquatica ed accolgono temporaneamente uccelli di palude.

La vegetazione della Selva è ricca di quasi un migliaio di specie, distribuite spesso in un intrico orrido, da cui è nata la fama di impenetrabilità del Lamone, mentre dalle variazioni cromatiche e dai giochi di luce cangiante sia lungo il corso della giornata ma anche durante le stagioni, deriva quel fascino misterioso e quasi macabro che avvolge tutta la Selva. Anche la fauna, molto ricca e variegata, appare interessante per la presenza di animali rari, come il gatto selvatico, il biancone ed il gambero di fiume.

Di grande fascino, infine, le *rovine di Castro*, la "Pompei rinascimentale", vissuta fra l'VIII e il XVII secolo fino alla distruzione, ordinata nel 1649 da papa **Innocenzo X**. Ben poco resta di quella che fu comunque, per circa un secolo, la capitale di un principato rinascimentale come quello dei Farnese, incuneato all'interno dello Stato Pontificio.

ISCHIA DI CASTRO

A 4,5 km da Farnese, percorrendo la Strada Provinciale 47, si trova un'altra perla di quello che fu il Ducato dei Farnese, Ischia di Castro.

La parte più antica della cittadina, dove oggi sorge il centro storico, si trova su una rupe tufacea alla confluenza di due torrenti, posizione che denota, secondo il parere degli esperti, la sua origine etrusca. In questo pianoro, dotato di buona posizione e di difesa naturale, vi posero stabile dimora i suoi primi abitanti che vi praticarono l'agricoltura e la pastorizia. Il territorio circostante, nella sua vastità e varietà, è oggi in grado di offrire uno straordinario connubio di storia, archeologia e natura. Il nucleo abitativo più antico del paese conserva ancora oggi l'impianto urbanistico, la fisionomia tipica dell'epoca medievale, con il castello e le sue solide porte, i resti delle mura, le abitazioni addossate le une alle altre, che rivelano, per le caratteristiche architettoniche, la condizione sociale degli antichi proprietari.

Ischia fu uno dei primi feudi della famiglia Farnese che fece erigere il castello commissionandone la ristrutturazione all'architetto **Antonio da Sangallo il Giovane**. Molto caratteristico, nel centro storico dell'abitato, è il *Duomo*, dedicato a S. Ermete martire. L'attuale struttura architettonica risale alla seconda metà del 1700 ed è opera dell'architetto **Filippo Prada di Viterbo**.

La facciata è in stile Barocco e l'interno è diviso in tre navate con numerose cappelle laterali nelle quali sono presenti pregevoli opere di varie epoche. Di particolare interesse il *Fonte Battesimale* in travertino che, donato alla chiesa dai Farnese, è datato 1538. È inserito in una vasca a forma ottagonale, con scansione in pannelli decorati a bassorilievo, in cui sono rappresentati il battesimo di Gesù, gli stemmi di **Paolo III** e **Pier Luigi Farnese**, oltre a motivi araldici e decorazioni rinascimentali, donato alla comunità dallo scultore **Antonio Canova**, il quale era stato nominato, da papa **Pio VII**, "Marchese di Ischia" (1816), come ricompensa per aver riportato in Italia opere trafugate da **Vivant Denon** per conto di Napoleone.

La porta principale è stata realizzata in bronzo dall'artista **Mario Vinci** di Acquapendente, in occasione del Giubileo del 2000 e rappresenta in vari pannelli la vita e la gloria di S. Ermete.

Il centro storico di Ischia di Castro è racchiuso intorno alla *Rocca* (o palazzo Ducale), una delle più antiche residenze di casa Farnese, che si presenta oggi nella forma datale dalla ricostruzione cinquecentesca, purtroppo incompiuta, attribuibile ad **Antonio da Sangallo il Giovane**, architetto di fiducia dei Farnese. Nella struttura del

monumento si evidenziano tipologie costruttive diverse, connesse alle varie fasi di edificazione del castello. La struttura più recente infatti risulta addossata e in parte sopraelevata su quella originale risalente al sec. XI, la quale venne ulteriormente fortificata nel XIV sec. Di questa fase rimangono in parte tre torri incorporate nell'opera rinascimentale.

Delle tre, quella dell'orologio a sud-est, in epoca medievale difesa dal ponte levatoio,

trasformato poi in porta d'ingresso al centro storico, venne probabilmente mozzata,

poi sopraelevata nel sec. XVIII, per installarvi l'orologio. La centrale fu riempita per

sostenere la spinta della nuova costruzione, l'ala destra del palazzo rinascimentale. Anche la terza, dove si trova l'accesso al palazzo, si presenta mozzata. La ristrutturazione del Sangallo determinò una trasformazione tipologica ed estetica della costruzione medievale, dando alla primitiva struttura il nuovo aspetto di palazzo nobile ed elegante del Rinascimento, connotato da un'ampia loggia, poi tamponata, raffinato esempio di residenza civile di una delle famiglie più importanti dell'epoca.

Fuori dal centro abitato, nei pressi del *Santuario del Crocifisso* di Castro c'è una vastissima necropoli etrusca in cui vennero rinvenute importanti ipogei fra cui una monumentale *tomba a semidado* risalente al VI sec. a.C.

Dello stesso periodo è la tomba della *Biga di Castro* all'interno della quale venne rinvenuto un rarissimo esemplare di biga etrusca, attualmente esposta al Museo Nazionale Etrusco di Viterbo.

Scendendo verso il fiume Olpeta sono visibili altre tombe analoghe e un bel colombario di epoca romana. In questo percorso non si può non ammirare l'ambiente naturale nel quale si è immersi, la rigogliosa vegetazione composta soprattutto di piante d'alto fusto e di un fitto sottobosco che varia secondo le stagioni. Attraversato il fiume ci si trova immediatamente su una strada di origine etrusca chiamata *Via Cava*. Si tratta di un profondo taglio nel tufo di circa 20 mt. di altezza e 80 mt. di lunghezza. Iniziata in epoca etrusca e più volte modificata fino al Rinascimento, è considerata da alcuni studiosi un tratto della via Clodia. Di particolare interesse la scritta in caratteri etruschi su una parete.

Per quanto riguarda le aziende vitivinicole, nel territorio di Ischia di Castro troviamo la giovane azienda Vigne del Patrimonio che prende il nome dal Patrimonio di San Pietro, nome con cui era designata una delle quattro province, istituite da papa **Innocenzo III** nel primo anno di pontificato, come ripartizione dello Stato Ecclesiastico e governate da funzionari di nomina papale. La piccola azienda nasce nel 2009 dal lavoro e dalla fatica della famiglia Capece ed ha una superficie vitata di due ettari e mezzo. I vitigni coltivati sono il Cabernet Franc,

il Pinot Nero per quelli a bacca rossa e lo Chardonnay a bacca bianca impiantati su morbide e soleggiate pendici vulcaniche che, scendendo dal lago di Bolsena guardano al mare, in un paesaggio dove regna ancora l'armonia della natura.

I vini prodotti, tutti spumanti tranne un rosso fermo, presentano caratteristiche interessanti e rivelano una piccola anima spumantistica della Maremma laziale.

Il rosso, il *Vepre Igt*, da uve Cabernet Franc si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei, limpido e di buona consistenza. Al naso è intenso e franco, erbaceo, balsamico con note di salvia e foglia di geranio, peperone. Fruttato di more, prugne e mirtilli su sottofondo balsamico di liquirizia e tamarindo. Al palato risulta di buona struttura, caldo, con tannino ben strutturato e trama marcata ma fine.

Seguono i tre spumanti metodo classico. L'*Aladoro* Brut Blanc de Blanc da sole uve Chardonnay, dal colore giallo carico con riflessi dorati e perlage finissimo e persistente. Il profumo è intenso, fresco, con note di mela Golden matura e arricchito da una sottile e delicata sfumatura di lievito. Il gusto è elegante, strutturato e persistente, con lievi e piacevoli sentori di frutta matura e una leggera sfumatura di crosta di pane. Il finale è lungo, con note di vaniglia.

L'*Alarosa* Brut Rosé ottenuto da sole uve Pinot Nero, corallo chiaro, rosa pallido, il profumo è delicato, fruttato e fragrante, con sentori di fragola, lampone e rosa canina che sfumano sul finire in frutti rossi e profumi floreali; il gusto ha impronta armonica, ampia e sapida, stoffa di lieve rotondità e lunga morbidezza.

L'*Alanera* Blanc de Noir, sempre da sole uve Pinot Nero, dal perlage fine ed intenso e spuma persistente che originano un turbinio di colori che vanno dal giallo verdognolo al ramato. Elegante e prezioso il panorama olfattivo con note di muschio, agrumi miscelate a richiami di sottobosco, tabacco, cuoio e note di eucalipto. Gusto raffinatamente bilanciato, ricco, pieno con una spuma che lo rende avvolgente.

CELLERE

Uscendo da Ischia di Castro e percorrendo la Strada Provinciale 106, a poco meno di 8,5 km in direzione sud-est, si trova il paese di Cellere che può essere definito un tipico “centro di sprone” poiché sorge su di uno sperone tufaceo di origine vulcanica (apparato Volsinio) delimitato da due corsi d'acqua, in posizione panoramica sulla Valle del fiume Timone. Alla antica vocazione agricola e pastorale è forse attribuibile l'etimologia del nome, citato nei primi documenti di origini medievali risalenti al IX e XII sec. (Abbazia S. Salvatore –Monte Amiata) con i termini “Cellulis” e “Cellule” associati alla definizione di “fundus”.

Dominato prima da Viterbo e poi da Tuscania, Cellere risulta essere uno dei primi possedimenti della famiglia Farnese già nel sec. XIV e come tale conosce nel XVI sec. un periodo di splendore e di sviluppo urbanistico con l'ampliamento del borgo esterno al primigenio insediamento del “Castel dentro”, la trasformazione della Rocca in palazzo residenziale dei Farnese e la costruzione della chiesa dedicata al patrono S. Egidio Abate, gioiello architettonico di Antonio da Sangallo il Giovane. Dal 1537 al 1649 fa parte del Ducato di Castro, ritornando poi sotto il diretto dominio

della Santa Sede fino all'unità d'Italia.

A 3 km da Cellere, sulla strada verso Pianiano, si trova il Parco del Timone, tipico ambiente della Maremma Laziale, che presenta delle bellezze naturalistiche ancora integre e misteriose. L'area si estende su circa 400 ettari ed è caratterizzata da una vegetazione fitta ed impenetrabile, con boschi di cerro, querce, castagni e aceri. Orchidee selvagge e felci crescono rigogliose. Nel Parco vivono la lontra, l'istrice, il riccio, la faina, il cinghiale, la lepre, la poiana, il barbagianni e la civetta. Per i più curiosi, nel Parco c'è una grotta scavata dall'acqua: abitata anticamente, oggi è possibile osservarne il focolare e alcuni attrezzi.

Poco distante, il piccolo antichissimo borgo di Pianiano, rappresenta una vera e propria scultura nel tufo. È un esempio ancora integro di insediamento medievale. Le origini del piccolo borgo sono probabilmente da ricercare nell'antico culto di Apollo/Diana connesso alla caccia (Plandianum, Plandiana, Castrum Planiani, Pianiano). Al patrono S. Sigismondo è dedicata la chiesa di origine medievale, ampliata dopo l'arrivo degli immigrati di origini albanese stabilitisi qui per volere del Governo Pontificio nell'anno 1757. In essa è conservata una pregevole acquasantiera in nenfro decorata da tre gigli farnesiani che denotano l'appartenenza del borgo alla casa Farnese e al Ducato di Castro.

La struttura del castello (anticamente esisteva anche un borgo esterno alle attuali mura) è stata quasi interamente costruita dagli Albanesi dopo un lungo periodo di

completo abbandono. Ad esso si accedeva attraverso un ponte che immetteva nel portale di ingresso difeso da una torre, oggi adibita a residenza privata, e dalla Rocca adiacente già diruta nel XVIII sec. e non più ricostruita.

A ridosso dell'antica città etrusca di Vulci, tra i comuni di Cellere e Canino, in località Ascarella, si estende la vigna dell'azienda Cantina Terre Etrusche di Lotti Vincenzo. Terre non casualmente scelte dagli antichi Etruschi per il clima e la straordinaria vocazione per la vite e l'ulivo. La cantina, nata nel 2005, nonostante le piccole dimensioni, si avvale delle migliori tecniche di lavorazione e di affinamento.

Oggi dispone di 8 ettari vitati di proprietà per una produzione annuale di 15.000 bottiglie. I vini prodotti, tutti con ottimo rapporto qualità-prezzo, sono 2 rossi e 4 bianchi.

L'Ascaro Igp, assemblaggio alla pari di Merlot e Sangiovese, con l'aggiunta di una percentuale del 30% di Petit Verdot, leggermente vanigliato, dal carattere armonico e equilibrato. Il Murcia Igp, Merlot (60%) e Cabernet Sauvignon (40%), vino prorompente, di grande struttura, spiccatamente erbaceo e dai profumi intensi di spezie, frutti di bosco e sentori di frutta in confettura. Il Divo Igp, Chardonnay 100%, dalle spiccate note floreali, con aromi intensi di frutti tropicali come ananas e mango e gradazione alcolica importante. Il Poppetta Igp, blend ben assortito di Procanico Toscano (60%) e Chardonnay (40%), dallo spettro olfattivo incentrato sulla frutta fresca, intenso e persistente in bocca, dal retrogusto leggermente ammandorlato. Il suadente Vionì Igp, Viognier 100%, con note floreali di biancospino e acacia, fruttato esplosivo con nitide sensazioni di pesca e albicocca, molto elegante in bocca con caratteristica rotondità fruttata, sapidità, acidità non elevata e dal finale amarognolo. Per chiudere con l'ultima etichetta prodotta, la novità aziendale, il Meridio Igp, ottenuto da sole uve Sauvignon Blanc. Dal colore giallo verdolino intenso, molto trasparente, con aromi di apertura espressi da pesca, sambuco e ananas. La sequenza aromatica si completa con sentori di acacia, mela, ginestra, pompelmo e il tipico peperone e, nel fondo, piacevoli accenni di salvia. In bocca l'attacco è piuttosto fresco, l'acidità evidente anche se ben bilanciata dall'alcol con netti sapori di pesca, ananas e pera.

A poca distanza dalla zona archeologica di Vulci, dalla quale prende il nome, si trova un'altra giovane azienda, le Cantine di Vulci di Simoncini.

Nati come viticoltori nel 1988, come tanti altri, conferivano le uve alle Cantine Sociali della zona, fino a che, con l'arrivo e sotto la spinta dei due figli, Diego e Ludovica, si è deciso di cambiare rotta ed intraprendere la grande sfida di diventare produttori di vino.

Dal 2006, questa azienda ha iniziato ad andare oltre il Merlot, il Sangiovese e il Trebbiano, i classici vitigni delle D.O.C. locali, decidendo di piantare altre varietà autoctone e internazionali quali, il Grechetto, il Vermentino, l'Aleatico, lo Chardonnay e il Moscato.

La scelta ha avuto successo e questa piccola Azienda è diventata in pochi anni un punto fermo per la viticoltura locale.

I vigneti si trovano a 130 metri sul livello del mare, in località Pianacce e si distinguono per il terreno favorevole di tipo vulcanico.

I vini prodotti sono cinque, due rossi e tre bianchi, tutti con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Il Castel Vulci Igt, un sapiente blend di Merlot (70%) e Sangiovese (30%) delle migliori uve dell'azienda. Affinato in barrique 9 mesi, per dare eleganza alla sua notevole struttura, è un rosso da invecchiamento. Al bicchiere regala piacevolissimi sentori di frutti rossi e vaniglia, splendido contrasto tra frutto e legno. In bocca è caldo, forte, splendida espressione del territorio vulcente. Il tannino è elevato, ma mitigato dal sapiente invecchiamento. Finale dalla lunghissima persistenza.

L'altro rosso, l'Ariace Igt, ottenuto da uve merlot 100%, raccolte a mano e pigiate delicatamente e fermentate poi in acciaio a temperatura controllata all'olfatto denota piacevoli sentori di frutti rossi. In bocca è sapido, tipico e giustamente alcolico. Ha una tannicità forte ma equilibrata e un finale persistente e piacevole.

Passando ai bianchi, troviamo il Vermentino Ocresia Igt, dalle omonime uve, risultato della fusione tra tradizione enologica e moderne tecnologie di vinificazione.

Un vino di espressione mediterranea che unisce frutto alla struttura, interpretando così al meglio le potenzialità del territorio. La sua nota sapida è espressione della vicinanza alla costa, infatti le brezze marine creano sbalzi termici notturni che ne esaltano i profumi.

Si presenta al naso con una notevole tipicità. Vibrante e aromatico, pieno di sentori di frutti tropicali, crema di limone e miele. Al palato è morbido ed elegante, con deliziose note di pera fresca e agrumi, note di scorza di limone e un finale persistente. Il secondo bianco, il Vulci Igt, uno Chardonnay in purezza, dal colore giallo paglierino intenso con riflessi verdolini, presenta all'olfatto sentori di frutta fresca che ricordano la mela e la banana. In bocca ha notevole sapidità e freschezza, ed un finale che ricorda le sensazioni al naso e al palato.

L'ultimo bianco aromatico dell'azienda, l'Ambrosia Igt, da uve moscato giallo 100%, è un vino fresco, giallo oro, all'olfatto morbido rilascia profumi intensi di fiori bianchi, pesca bianca, albicocca essiccata e note di miele d'acacia. In bocca è dolce, aromatico, con buona freschezza che rende il vino non stucchevole e persistente al palato.

PIANSANO

Da Cellere, attraverso la Strada Statale 312 Castrense, percorrendo meno di 7 km si arriva al bivio con la Strada Provinciale 13 Piansanese che conduce nel paese di Piansano, nell'entroterra della Maremma Laziale, tra il mare Tirreno e il lago di Bolsena.

Il borgo di Piansano, con le case in pietra, i tetti così vicini l'un l'altro tra cui svetta il bel campanile, e le piccole viuzze, sembra quasi uscire fuori da solo dallo sperone di tufo avvolto da una fitta vegetazione che da sempre lo sostiene; i vicoli, gli archi e le volte che spuntano all'improvviso, le vecchie porte dimesse, i robusti blocchi di pietra incastonati qua e là, è quanto resta dell'antica rocca di Piansano: un maniero cancellato dal tempo di cui resta ben poco, in cui si respira però un'atmosfera autentica, il ricordo di un passato che emerge timidamente addentrandosi nel borgo. Abitato fin dalla preistoria, come dimostrano reperti di armi in selce risalenti all'età neolitica ed esposti anche al Museo Preistorico Pigorini di Roma, il territorio presenta abbondantissime tracce dell'età etrusco-romana, particolarmente a cominciare dalla fine del IV secolo e gli inizi del III secolo a.C.

Sulle numerose tombe ricche di suppellettili e sui resti di insediamenti sparsi e tracciati viari, spiccano le vestigia di una cittadina etrusco-romana sviluppatasi un poco a sud-est dell'attuale centro abitato, in località Poggio di Metino per ben nove secoli, ossia dalla fine del IV a.C. fino alla metà del VI d.C., e che molti studiosi identificano in *Maternum*, il misterioso centro abitato che la *Tavola Peutingeriana* (copia di un'antica carta romana che mostrava le vie militari dell'Impero) pone sulla importante via Clodia come stazione intermedia tra Tuscania e Saturnia.

Scomparso quasi di colpo il centro abitato, soltanto in epoca carolingia si ritrovano le tracce di un agglomerato rurale dal nome *Plautjano*, talvolta *Planzano*, che mostra un'evidente assonanza con il latino *Plautianus*, variante di *Plotianus*, che fin dall'anno 838 risulta appartenere al vasto patrimonio del monastero di San Salvatore sul monte Amiata. Le cronache medievali parlano di un *Castrum Planzani*, o direttamente di Pianzano, nell'orbita di Tuscania, ma conteso dalle varie signorie dell'epoca, con ripetuti interventi diretti della Chiesa.

Per quanto riguarda il toponimo, quindi, è del tutto plausibile che la parola si possa scomporre in *Plozio*, prediale latino e *anus*, suffisso che introduce il concetto di proprietà: *plauti-anus* = proprietà di Polotio: *gens* romana nota nella zona anche da alcune iscrizioni, che annoverava egregi poeti e famosi oratori. Del resto nella centuriazione romana, era consuetudine che i vari fondi venissero chiamati con il nome della famiglia del proprietario e che col tempo i toponimi si formassero con l'apposizione del suffisso *anum* al nome della gens di appartenenza, cosa che è av-

venuta, ad esempio, anche per i paesi di Valentano, Onano, Pitigliano, tutti facenti parte del Ducato di Castro.

All'interno dell'abitato, una stradina tortuosa e in salita conduce alla così detta *piazzetta delle case cascate*, mettendo in comunicazione il Vicolo Vecchio con il Vicolo della Ripa, che segue l'andamento naturale del crinale. Il vicoletto si è perpetuato con tutte le sue curvature e variazioni di ampiezza, fino a raggiungere il sito su cui dovette sorgere l'antico castello, oggi occupato dall'attuale palazzo comunale. Dall'altra parte del poggio le case precipitano sulla ripa che costituiva una difesa naturale dell'abitato.

Per raggiungere il palazzo comunale da nord, si passa invece sotto la piccola torre, sulla quale campeggia lo stemma di Piansano e reca in alto un grande orologio. Dell'edificio che ospita gli uffici comunali non si conoscono né le origini né il committente: si sa che nel 1913 il comune lo acquistò dalla famiglia Fabrizi per installarvi. Presenta alla base un porticato costituito da tre archi in peperino, sorretti da due colonne centrali e due pilastri laterali di ordine tuscanico. Davanti ai quattro elementi di sostegno si trovano quattro colonne antropomorfe, sostenute da alti piedistalli quadrangolari, decorati da fiori, che sorreggono con la testa capitelli vagamente corinzi. Sui capitelli sono posti: lateralmente due leoni; al centro due uomini accucciati, con le mani sulle ginocchia, leggermente protesi in avanti, con il capo inclinato verso il passaggio centrale. Le sculture in pietra hanno insolite espressioni, accompagnate da gesti inconsueti per delle statue che, poste all'entrata di un palazzo, più che far da guardiani, sembrano sbeffeggiare i passanti. Gli archi sostengono un raffinato cornicione su cui è posta una leggera terrazza in ferro battuto. Alcuni studiosi propongono di ricondurre l'edificazione della loggetta alla prima metà del settecento, periodo in cui si assistette ad una fase di abbellimento e di completamento edilizio del paese. Il salone d'ingresso del palazzo ospita interessanti materiali lapidei rinvenuti nel territorio di Piansano: tra questi il sarcofago etrusco con su scritto il nome del proprietario *Vel Cnevnas Velus*, e due esemplari di cippi di confine, scoperti nella località Macchione, a circa un chilometro e mezzo da Piansano, realizzati nel XVII secolo sotto l'autorità dei Farnese, per demarcare il territorio di pertinenza della nobile famiglia con quello di Tuscania.

Testimonianza della presenza dei Farnese a Piansano è anche la Fontana del Giglio; situata alle porte del paese, sebbene fortemente rimaneggiata in epoca moderna, reca ancora una targa in peperino su cui figura il giglio farnesiano, la data di costruzione fissata al 1585 e le lettere incise C.P. probabile riferimento al *Castrum Planzani*.

CANINO

Da Piansano, percorrendo a ritroso la Strada Provinciale 13 Piansanese, svoltando a sinistra si riprende la Strada Statale 312 Castrense che in circa 13 km conduce nel centro di Canino, adagiata esattamente a metà strada tra le rive del Mar Tirreno e il lago di Bolsena.

Canino si presenta al visitatore con uno dei più suggestivi paesaggi dell'Alto Lazio, con la sua natura incontaminata, in posizione collinare dove si scorgono enormi distese di oliveti con un panorama mozzafiato che offre la vista del mare e delle stupende alture dell'Argentario ad Ovest e dei Monti della Tolfa ad Est. Il borgo ha origini etrusche, come la maggior parte dei paesi del territorio circostante. I primi insediamenti, infatti, risalgono proprio a questo periodo. L'origine del nome, che secondo una tradizione sarebbe derivato da una presunta *gens Canina*, originaria di Vulci, è probabilmente in rapporto con il cane, l'animale per eccellenza simbolo di fedeltà ed amicizia, giustamente inserito anche nello stemma cittadino. Durante l'egemonia etrusca Canino faceva parte di Vulci e solo più tardi divenne un territorio a se stante, porto sicuro per le popolazioni dei dintorni durante le scorribande dei Saraceni. Il bel borgo medievale era un tempo circondato da possenti mura fino a quando **Ludovico il Bavaro** nel 1327 non le fece distruggere per entrare nella cittadina e infierire sugli abitanti. Qui visse e fu sepolto insieme alla famiglia **Luciano Bonaparte**, fratello di Napoleone, principe di Canino e Musignano. Il principe napoleonico, che scelse come propria residenza e restaurò per buona parte il rinascimentale *Palazzo Farnese*, volle restare a Canino (dove fra l'altro ebbe un ruolo fondamentale per le ricerche sull'etrusca Vulci) anche dopo la caduta dell'imperatore. Qui morì, ed è sepolto nella neoclassica *Cappella Bonaparte* della settecentesca *Colleggiata*, in una tomba ornata da un elegante rilievo attribuito ad **Antonio Canova**.

La parte più antica e caratteristica di Canino è rappresentata dal quartiere medioevale,

oggi chiamato *Le Buche*, dove si possono percorrere suggestivi vicoli che conservano la pavimentazione originaria e che offrono frequenti scorci con archetti, scalinate e portali decorati. Il centro del quartiere è dominato da un grande lavatoio pubblico fatto costruire dai Farnese.

Canino, celebre per la produzione di olio extra vergine d'oliva dalle caratteristiche organolettiche inconfondibili e delicate, a partire dall'intenso profumo di oliva fresca, dal colore verde intenso con riflessi dorati, da un leggero sottofondo di amaro e piccante che ne garantiscono la bassissima acidità (l'acidità massima è del 0,5%). Le cultivar che costituiscono la Dop Canino sono Leccino, Pendolino, Frantoio,

Maurino e naturalmente la varietà “Canino”, un’oliva piccola e di lenta maturazione.

Questa Dop viene prodotta nel comune di Canino, ma anche nei vicini Cellere, Arlena, Farnese, Ischia di Castro, Tessennano ed in parte Tuscania e Montalto di Castro, per una superficie totale di coltivazione pari a circa 30.000 ettari.

La diffusione dell’olio nell’area viterbese iniziò nel VI secolo a.C. per mezzo degli scambi degli Etruschi con Fenici e Greci della Magna Grecia. È soprattutto nella Tuscia che gli Etruschi diffusero la coltivazione dell’olivo e l’uso dell’olio, considerato alimento pregiato, come testimoniato dal ritrovamento di alcuni noccioli di olivo in due tombe della prima metà del VII secolo a.C., che forse facevano parte delle offerte ai defunti.

Canino è quindi una tappa fondamentale del turismo dell’olio nel Lazio, una cittadina in cui l’olivicoltura ha importanti fondamenti storici e che da ben 45 anni, a dicembre, dedica alle sue prestigiose olive una festosissima sagra.

Le due tipologie di oli extravergini che hanno ottenuto la registrazione da parte della Comunità Europea sono: l’olio extravergine d’oliva “Canino Dop”, che viene ricavato in massima parte da olive della varietà “caninese” un olio che ha un’acidità fra le più basse d’Italia. Ha un colore verde smeraldo con riflessi dorati e un odore fruttato che ricorda il frutto sano e fresco, sapore deciso con retrogusto amaro e piccante, “pepato” e sentori di carciofo e cardo selvatico.

L’altra varietà, denominata Olio extravergine d’oliva “Tuscia Dop”, è invece un olio dal sapore più delicato, meno piccante di quello della “Dop Canino”. Le sue caratteristiche fondamentali sono: colore verde smeraldo con riflessi dorati; odore fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione; sapore di fruttato medio con equilibrato retrogusto di amaro e piccante di intensità variabile.

Nel territorio di Canino sono presenti diverse aziende che producono un ottimo olio extra vergine di oliva. Tra le più importanti c’è l’Oleificio Sociale Cooperativo di Canino, il più grande sul territorio nazionale, fondato nel 1965 dall’Ente Maremma, oggi divenuto Arsial . La cooperativa conta ad oggi oltre 1.200 soci produttori, che coltivano circa 3.350 ettari di oliveti, con oltre 260 mila piante di olivo in un’area a carattere prevalentemente agricolo e intatta sotto il profilo naturalistico ed ecologico.

L’olio prodotto proviene da olive di qualità Caninese, Pendolino, Leccino, Maurino e Frantoio. La Cooperativa sociale ha ottenuto dei risultati lusinghieri nella ricerca delle migliori tecnologie di produzione, tanto da essere la prima azienda in Italia a mettere in atto la lotta integrata ai parassiti dell’olivo, ed ad essere riconosciuti come progetto pilota dal ministero dell’Agricoltura.

Altra realtà produttiva interessante è la Cooperativa Olivicola di Canino, fondata nel 1988, dove attualmente sono iscritti 130 soci, tutti aderenti ai Reg. CEE che dettano

norme per l'adozione di tecniche di coltivazione ecocompatibili, con limitato uso di concimie fitofarmaci. Una parte delle aziende segue il metodo di coltivazione biologico. I soci olivicoltori, prima che da fini economici, sono uniti dalla comune passione per l'olivo e l'olio; il loro scopo principale è quello di rivolgersi a quei consumatori esperti con cui poter condividere tale passione e apprezzare insieme l'eccellenza di un prodotto superiore. La Cooperativa da anni persegue l'obiettivo di produrre un olio extravergine di oliva di alta qualità e di valorizzare la tipicità del suo prodotto attraverso una filiera produttiva curata nei minimi particolari. La produzione di Olio extra vergine di oliva, oltre alla linea tradizionale di olio **Sapori di Terra Etrusca** per i più esigenti, comprende il **Dop Canino** e la produzione di olio extravergine di oliva **Biologico** e **Dop Canino Bio** in quantità limitata rispetto agli altri oli, prodotto esclusivamente da olive provenienti da oliveti certificati all'Agricoltura Biologica. Da ricordare anche la linea **Cosmesi di Terra Etrusca** che nel solco della tradizione Egizia, rinnova l'utilizzo di questo emoliente nella cura della pelle.

Gli elementi principali di questa linea EcoBioCosmetica, che oltre all'olio extra vergine d'oliva biologico sono cera d'api vergine, propoli, miele, polline integrale, estratto d'ippocastano, vitamina E, e aloe vera provengono tutti da coltivazioni biologiche per cui viene garantita la totale assenza di tracce di sostanze chimiche indesiderate. Gli estratti vegetali vengono preparati al momento della produzione dei cosmetici, perciò si conservano intatte tutte le loro proprietà benefiche. Non sono utilizzati solventi chimici derivati dal petrolio, come il glicole etilenico, ma solo acqua oligominerale che non altera la genuinità ed i principi attivi vegetali.

Quando si parla dell'Olio di Canino è d'obbligo parlare della Famiglia Archibusacci, una presenza ininterrottamente attiva in questo settore da oltre cento anni. L'Azienda è stata fondata sul finire dell'ottocento da **Arturo Archibusacci**, erede di una famiglia livornese di "oliandoli e carbonai" che, trasferitosi a Canino, decise di intensificare la produzione di Olio affittando vari frantoi locali come lo storico – di proprietà dei Principi Torlonia – in località La Ferriera, azionato ad energia idrica. Grazie alla sua intraprendenza, il coraggioso Arturo acquistò, nel 1935, l'attuale frantoio in Via del Boschetto, uno dei primi del Viterbese ad essere mosso dall'energia elettrica dove fu installato – fra i primi in Italia – un separatore centrifugo marca De Laval per la separazione dell'olio dalle acque di vegetazione. Nel 1988 Arturo acquista l'attuale frantoio in località Chiusaccia, in Via di Corneto. Oggi il frantoio, con denominazione sociale Frantoio Archibusacci dal 1888, è diretto dal figlio Giovanni (siamo alla quinta generazione) con l'insostituibile supporto del padre Arturo e la collaborazione indispensabile della sorella Silvia e mamma Gabriella. La lavorazione delle olive in tutte le sue fasi avviene a freddo, la selezione delle olive è accurata, il raccolto è effettuato nel giusto periodo di maturazione del frutto, la filtrazione dell'olio ottenuto avviene con del cotone idrofilo di primissima scelta, per semplice caduta senza alcuna pressione meccanica. Le produzioni di olio, nelle

varie tipologie, derivano esclusivamente da olive appena colte dalla pianta, coltivate nel comprensorio del comune di Canino e limitrofi. Molto vasta ed articolata la produzione di oli extra vergine del frantoio tra i quali segnaliamo il **Primus Grand Cru - Non Filtrato**, ottenuto a freddo “non filtrato”, classificato come un “Gran Cru” per la sua eccellenza organolettica e per i parametri analitici riscontrati, con un’acidità inferiore allo 0,3% e con un valore di perossidi inferiore a 6. “Primus” è il nome dato a questo olio in omaggio alla pianta dell’olivo che dagli antichi romani veniva considerata “primo fra tutti gli alberi”. Il **Principe di Canino – Grand Cru** – il Dop monovarietale estratto a freddo, ottenuto frangendo esclusivamente olive della varietà Canino entro 12 ore dalla raccolta. Olio di grande spessore qualitativo, dagli intensi profumi di frutto fresco, sapore di carciofo e pomodoro acerbo con retrogusto di mandorla leggermente amara; è un olio a bassissima acidità e perossidi ricco di vitamine ed antiossidanti. Per passare al **Fior Fiore - L’Affiorato**, ottenuto da olive coltivate nel comprensorio del comune di Canino e frante entro le 24 ore. Questo olio è ricavato per semplice sgocciolamento delle paste ottenute dalla frangitura a freddo delle olive e successivamente, con procedimento manuale, già usato dagli antichi Etruschi e dai Romani, separato dall’acqua di vegetazione, per affioramento naturale. Il **Fior Fiore**, non subisce né pressatura né centrifugazione, né successivo filtraggio. Fino alla linea di **Oli Monovarietali – Grand Cru**: “Arturo” Olio Monovarietale Frantoio, Leccino, Maurino, Moraiolo.

Al Frantoio è collegato anche un ristorante interno chiamato “La Bruschetteria di Arturo” dove vengono proposti menù a base di piatti tipici locali e della tradizione maremmana. Il Ristorante, inaugurato nel novembre 2003, si articola in un’elegante sala interna realizzata con materiali nobili quali cotto e legno: dominata da un imponente camino in peperino di Bagnoregio realizzato artigianalmente da un artista locale e prosegue poi nella contigua veranda in cui alle grandi vetrate si alternano pregevoli lavorazioni in legno opera di noti artigiani locali. Ubicata all’interno del complesso aziendale del frantoio, a soli cinquecento metri dal centro di Canino, immersi tra i boschi di olivi secolari, la foresteria “Il Borgo di Arturo” offre la possibilità di pernottamento.

Nel 1996 la famiglia decise di dividere le proprietà ed oltre al Frantoio Arturo Archibusacci in Via di Corneto, Giovanni è diventato, insieme alle sorelle, proprietario del Frantoio Archibusacci Giovanni & Figli, in Via del Boschetto, che dal 2010 è stato ceduto in affitto a terzi e che oggi continua ad utilizzare il marchio Archibusacci con la denominazione sociale Frantoio Archibusacci F&C sas di Simona Archibusacci & C.

Le linee di olio extravergine prodotte sono le classiche della zona: l’**Olio Extra vergine di Oliva DOP Canino**, ottenuto dalla semplice spremitura di olive della

varietà Canino entro le 24 ore dalla raccolta; l'**Olio Extravergine Classico Macina su Pietra**, olio di frantoio a macina su pietra ottenuto dalla semplice spremitura a freddo di olive; l'**Olio Extravergine Centrifugo**, olio di frantoio ottenuto dalla semplice spremitura di olive ottenuta con il metodo ad estrazione centrifuga; l'**Olio Extravergine L'Esclusivo** in produzione limitata, ricavato per semplice sgocciolamento delle olive frante e, successivamente, con un procedimento manuale, separato dall'acqua di vegetazione per affioramento. L'olio così ottenuto non subisce né pressatura, né centrifugazione, né successivo filtraggio.

A 3 km da Canino, in località Cerrosughero, si trova un complesso agricolo turistico di 210 ettari che, con i suoi boschi di querce, i pascoli, l'uliveto, i 10 km di percorsi interni e l'ampio giardino, situato tra il mare e il lago di Bolsena ad oltre 300 m di altezza, costituisce una terrazza naturale sulla bassa Maremma. L'Azienda agricola Cerrosughero con i suoi quattro casali, il ristorante, gli alloggi, coniuga i confort di una moderna ospitalità con il fascino della tradizione di campagna e permette di riscoprire il piacere di una vacanza, immersi nella natura e nel relax. L'Azienda produce un olio extra vergine di oliva Dop di alta qualità da cultivar Caninese. L'uliveto, su terreni di origine vulcanica ad altitudine ed esposizione particolarmente favorevoli, comprende circa 4.000 piante coltivate con cura secondo i metodi tradizionali della zona.

Nelle vicinanze di Canino si trova anche l'azienda agricola Casalaccio, risalente alla metà del 1800 dedicata esclusivamente alla produzione olivicola che, attraverso i decenni, ha sempre cercato di migliorare la selezione delle varietà degli olivi fino ad ottenere il top delle cultivar adatte a questi terreni. Selezione che oggi si identifica nelle varietà Canino, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio. L'Azienda è posizionata al centro del comprensorio di una delle più importanti zone di produzione della Dop Canino. Sensibili alla salvaguardia dell'ambiente e del prodotto stesso, favoriscono l'uso di concimi organici riservando particolare attenzione ai periodici prelievi ed analisi del frutto per una mirata lotta fitosanitaria. Dalla combinazione di tali accorgimenti e dalla lavorazione a freddo, che consente di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, nasce l'olio di qualità superiore, che ha colore verde smeraldo con riflessi dorati, aroma di fruttato e sapore leggermente piccante con retrogusto tendente all'amarognolo. L'azienda produce 3 etichette di olio extravergine. L'**Olio Extra-Vergine di Oliva**, ottenuto dalla spremitura di olive delle varietà Canino, Leccino, Maurino, Pendolino e Frantoio, raccolte al punto ottimale di maturazione e frante entro le 24 ore con macine su pietra e spremute a freddo. Dal gusto delicato e bassa acidità, di colore verde con riflessi dorati e dal fruttato leggero. L'**Olio Extra-Vergine di Oliva Dop Canino**, ottenuto dalla semplice spremitura di olive, provenienti da oliveti certificati alla produzione dell'olio Dop Canino, esclusivamente della varietà Canino, Leccino, Maurino, Pendolino

e Frantoio frante entro le 24 ore dalla raccolta. Olio dal colore verde smeraldo, odore di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco e sapore deciso con retrogusto leggermente amaro e piccante. Per finire con l'*Olio Extra-Vergine da Agricoltura Biologica*, prodotto con olive da agricoltura biologica in regime di controllo CEE 2092/91.

TESSENNANO

Uscendo da Canino, in direzione est, percorrendo solo 6 km della Strada Provinciale 14, in poco più di 10 minuti, si arriva a Tessennano, uno dei comuni più piccoli della provincia di Viterbo e del Lazio. Collocato in mezzo alla campagna della Maremma, sorge su un pianoro di tufo, arroccato su di un colle, a metà strada tra Arlena di Castro e Canino e rappresenta un vero e proprio gioiellino architettonico che trova espressione anche nell'etimologia del nome: dal latino "*Tuscia Nanun*" piccola Tuscia, anticamente era chiamato anche Tessano. Nel periodo etrusco ed etrusco-romano Tessennano si trova nell'area di influenza vulcente e tarquiniese. Le sue sorti sono legate a quelle di Vulci tanto che dopo il 280 a.C. (anno in cui Roma entra nel territorio), la città vede scemare sempre più la sua importanza. Sorgono piccoli santuari rupestri, a testimonianza della presenza di limitati agglomerati umani nelle campagne. Tessennano fu, nei tempi antichi, importante stazione di posta, passaggio obbligato per coloro che da Tuscania si recavano a Canino. Probabilmente Tessennano faceva parte del territorio che nel 1102 viene donato da **Matilde di Canossa** al Pontefice **Pasquale II**. Nel XIII secolo parte del territorio è assoggettato a Tuscania. Il resto, incamerato da **Bonifacio VIII** viene offerto a **Nerio de Turri** in cambio di un dazio annuo. Con la morte di Bonifacio VIII e l'esilio del Papato ad Avignone, anche Tessennano risente della crisi della Chiesa. Nel registro del cardinale Albornoz, **Cecco di Ranuccio Farnese** figura tra i condomini di Tessenano che nel 1354 giurarono fedeltà al Legato papale a Montefiascone. Nel 1537 entra a far parte del Ducato di Castro, istituito da papa Paolo III, seguendone le sorti fino alla distruzione nel 1649 (nel 1659 è incorporato nei beni del Patrimonio di S. Pietro).

I monumenti più interessanti da visitare sono la *Chiesa di S. Felice* a pianta ottagonale, con portico a somiglianza del Panteon, risalente alla fine del '700, che si trova nella parte del borgo detta il Sodo. Ospita un importantissimo ciclo pittorico del pittore romano **Angelo Campanella**. Cinque pale d'altare di notevole pregio: il Purgatorio; il martirio dei santi Felice ed Adatto; la Madonna del Rosario coi Santi Domenico e Caterina; l'Adorazione dei Magi; il sacro cuore di Gesù. *S. Liberato sotto le Mura* posta fuori dalle mura era uno dei punti più importanti della vita spirituale di Tessennano. La costruzione terminò probabilmente nel 1668 data incisa su una pietra sul muro della chiesa, ad est. Di forma rettangolare ha subito l'ultimo restauro nel 1948. L'abside presenta affreschi raffiguranti l'An-

nunciazione, gli Angeli Custodi e, nella volta, Dio, mentre a destra e sinistra altri personaggi raccontano il processo e il martirio del Santo. Sull'altare il quadro donato dall'autore, **Armando Lisini**, nel 1937, rappresenta S. Liberato nella sua gloria. Attualmente la chiesa è aperta solo in occasione della festa del Santo (11 maggio). La *Collegiata di Tessennano* è sicuramente l'edificio di culto più bello da vedere. Sorge fuori dalle mura del centro storico e si offre al visitatore con un originale porticato a colonne bianche.

Nelle vicinanze di Tessennano, in località Poggio del Tufo, si trova l'azienda agricola Piermaria Adelio che dal 1965 coltiva uva nella zona. Per quarant'anni la famiglia Piermaria ha prodotto vino esclusivamente per il proprio consumo, ma dal 2003 ha dato vita ad un progetto che si è concretizzato con la vendemmia 2004. Adelio e i figli Milena, Romano, Mauro e Fabrizio sono tutti impegnati fra la vigna e la cantina. Le uve coltivate, secondo i dettami dell'agricoltura biologica, nei 5 ettari di proprietà sono il Sangiovese in prevalenza, il Montepulciano, il Ciliegiolo, il Trebbiano Toscano, la Malvasia e il Procanico (Grechetto).

L'azienda produce due vini, un rosso e un bianco. Il rosso, il **Poggio del Tufo Igt** è composto per l'80% da Sangiovese e per il 20% da Montepulciano, vinifica in acciaio per 3 mesi, poi matura in barrique francesi per almeno 6 mesi e, infine, affina in bottiglia circa 4 mesi. Un vino fruttato e piacevole contraddistinto da un utilizzo dei legni oculato. Tecnicamente un buon lavoro e la piacevolezza non manca. Di un bel rosso rubino intenso e limpido con lievissimi riflessi violacei a testimoniare estratto antocianico e giovinezza. Ha buona consistenza. Al naso è pulito e nitido, con piacevoli note fruttate di lamponi ed amarene e di piccoli frutti rossi, fra cui mirtillo e ribes, su cui si innesta con una certa eleganza una speziatura dolce di cannella e cacao dovuta al passaggio in piccoli legni, molto ben dosata.

Al gusto torna il frutto, intenso e preciso di lamponi, amarene e visciole, sorretto da ottima freschezza e sapidità. Un vino dal sorso fruttato e beverino, di immediata piacevolezza che presenta anche qualche spigolo e rugosità ma non stanca e anzi conclude con un lungo finale dal retrogusto amarognolo che è un invito a berne ancora.

Il vino bianco dell'azienda agricola Piermaria, il **Laparte Igt**, è frutto di un uvaggio tradizionale di Trebbiano e Malvasia. Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino, fresco ma con uno spiccato aroma di frutti maturi con lieve fragranza di mela. In bocca prevale il sentore di mela gialla e una traccia acidula che dona freschezza.

ARLENA DI CASTRO

Da Tessennano, dirigendosi verso sud-est, sempre sulla Strada Provinciale 14, dopo 4 km si arriva nel centro di Arlena di Castro, il cui abitato nasce sui resti dell'antico insediamento etrusco di *Contenebra*, distrutto dai Romani durante la conquista della Tuscia, come testimoniato da numerosi rinvenimenti archeologici. Il piccolo borgo avrebbe forse potuto avere origine proprio da *Contenebra*, sia come “*pagus*” da questa dipendente, sia come rifugio per gli abitanti scampati a un attacco saraceno che distrusse la città stessa. Nel XV secolo gli abitanti, per ragioni sconosciute, abbandonarono le loro case e si rifugiarono su un vicino colle ove sorgeva un castello che venne denominato Civitella d'Arlena: le rovine del castello risalente all'epoca ne sono la testimonianza, una delle poche realtà storiche del paese. Il borgo rimase così spopolato e in seguito il cardinale **Alessandro Farnese** fece arrivare, per ripopolarlo, alcune famiglie di Allerona, in provincia di Terni. Nel 1537 Arlena entrò a far parte del Ducato di Castro e nel 1788 il piccolo borgo venne concesso in enfiteusi da **Pio VI** al conte **Alessandro Cardelli**, mentre nel 1808 fu venduto dalla Camera Apostolica al principe polacco **Poniatowski**.

Arlena di Castro si sviluppa su un pianoro collocato sopra alte pareti di tufo, a 260 metri sul livello del mare, donando un'impressione estremamente suggestiva.

La *Collegiata* risale alla seconda metà del XVII secolo; la *chiesa di San Rocco*, di aspetto cinquecentesco, conserva alcuni affreschi di scuola settecentesca (Madonna del Rosario e Santissima Trinità). Tracce di affreschi seicenteschi esistono anche nella sottostante *cappella del Santo Sepolcro*.

Le attività prevalenti, come nella maggior parte dei paesi vicini, sono l'agricoltura e la pastorizia; il territorio, in cui non insistono attività di tipo industriale, è caratterizzato da un paesaggio esclusivamente naturale, con prevalenza di boschi di macchia mediterranea, intervallati da alcuni corsi d'acqua, affluenti minori del torrente Arrone.

L'agricoltura produce soprattutto frumento ed olive; diffuso è l'allevamento di ovini anche se in diminuzione, dovuta soprattutto alla crisi del settore. Negli ultimi decenni si è registrata la diffusione sempre maggiore delle coltivazioni orticole in serra e campo aperto quali pomodoro, asparago, melone, cocomero e peperone. Dopo una veloce ascesa negli anni 70/90 del secolo scorso delle coltivazioni di tabacco, attualmente viene registrato un significativo calo dovuto soprattutto alle richieste di mercato. Nel territorio vi sono inoltre attive alcune cave di pietra pomice.

TUSCANIA

Riprendendo la Strada Provinciale 14 sempre in direzione sud-est, dopo 9,7 km si arriva a Tuscania, cittadina pittoresca, delizioso borgo medievale magnificamente conservato nella campagna maremmana sullo sfondo dei monti Volsini.

Primo punto di arrivo dell'antica via Clodia, la città fu importante centro etrusco, grazie alla posizione strategica sulla valle del fiume Marta e all'efficiente rete stradale che la collegava alla costa.

Il toponimo "*Tuscania*" si può rintracciare solo in epoca romana e sta ad indicare, dal latino, un aggettivo sostantivato che significa l'*Etrusca*. L'interesse degli studiosi si è andato sviluppando fino ad oggi, tanto da collocare Tuscania tra i centri più importanti dell'Etruria Meridionale.

La storia del popolamento del suo territorio ha inizio dalla fase finale del Bronzo. Il corso del fiume Marta e dei suoi affluenti sono il polo di attrazione dei primi stanziamenti arcaici nella zona, che si insediano sui rilievi naturali formati dall'erosione delle acque. Con l'espansione cristiana lo sviluppo economico di Tuscania è in continuo aumento.

Agli inizi del Medioevo essa appare come una fiorente diocesi, il cui vescovo esercita la sua giurisdizione in un territorio corrispondente al quadrilatero formato dal fiume Fiora, dal lago di Bolsena, dal lago di Vico e dal fiume Mignone. La vita economica e sociale mantiene per lungo tempo un'impronta tipicamente longobarda. Ancora nel IX sec., Tuscania presenta l'aspetto urbanistico che aveva durante il Basso Impero, ma, dopo la rinascita del X secolo, la cinta muraria si allarga raggiungendo un perimetro di Km 4,700 e l'abitato ricopre una superficie di 62 ettari. Esautorato il vescovo dei poteri civili, inizia lentamente a funzionare il libero Comune tuscanese, con i suoi statuti e le tipiche magistrature comunali. Il XIII secolo vede Tuscania in fermento anche per le lotte intestine tra le famiglie ghibelline, i Cerasa, gli Albonetti, e quelle guelfe capeggiate dai Della Rocca, ma vede anche sorgere nuovi monumenti pubblici come il palazzo comunale del Rivellino, oggi ridotto a rudere a causa dei terremoti.

Un pullulare di numerosi castelli, sparsi nel territorio tuscanese (Montebello, Carcarella, Canino, Civitella, Ghezzo, Tessennano, Ancarano), stimola l'iniziativa economica dei nobili locali, che si incontrano e si scontrano senza tregua. Nel maggio del 1300 Tuscania viene occupata dalle forze del Campidoglio: è questo un episodio decisivo per la storia del Trecento tuscanese; la città passa dalla sottomissione alla Chiesa a quella del Campidoglio, fino al 1354, allorché il cardinale **Egidio Albornoz** la recupererà alla Chiesa. Ma con le carestie del Trecento e con la peste nera nel 1349, la popolazione diminuisce, tanto che la cerchia muraria si deve restringere,

tagliando fuori il quartiere della Civita. Dal Quattrocento Tuscania diviene un modesto centro dello Stato Pontificio.

La sua attività agricola, caratterizzata dalla produzione di cereali e dall'allevamento ovino e bovino, e la sua vivace attività artigianale e commerciale ricevono un colpo brutale con il sacco operato dalla retroguardia del re di Francia **Carlo VIII**, di ritorno dalla spedizione nel Napoletano. Il Cinque e Seicento vedono affluire una grande quantità di ricchezza derivante dalla terra e dall'allevamento. I ricchi proprietari di terre e di bestiame investono notevoli somme per costruire i loro palazzi tardo-rinascimentali.

Parallelamente gli amministratori comunali decorano la città con artistiche fontane barocche e le strade vengono quasi totalmente pavimentate. Se nel Settecento non si realizzano grandi opere pubbliche, nell'Ottocento si avverte una certa ripresa economica, che si riflette anche nel campo degli scavi archeologici.

Gioiello di arte e cultura antica, Tuscania si presenta oggi come un vero e proprio scrigno di tesori e monumenti.

Le sue mura presentano un perimetro di forma poligonale irregolare, che si sviluppa interamente attorno al nucleo medievale della città, giungendo in prossimità dei resti della primordiale cerchia etrusca nella parte sud-orientale del perimetro murario.

I resti delle mura etrusche si presentano prevalentemente costituiti da cortine murarie in conci di tufo, lungo le quali restano alcune strutture fortificate riconducibili alle antiche torri di avvistamento, come la *Torre di San Marco* presso l'omonima porta ed i più imponenti ruderi del *Castello del Rivellino*, paragonabile alle coeve rocche aldobrandesche che caratterizzano altri centri controllati in epoca medievale dall'omonima famiglia.

Le cortine murarie presentano alcuni tratti coronati da merlature sommitali, soprattutto in prossimità dell'antico castello, mentre le torri di avvistamento si presentano generalmente a pianta quadrangolare, se risalenti al periodo medievale, e a pianta semicircolare o circolare, se erette dall'epoca rinascimentale in poi.

Dentro le mura, il fitto reticolo delle strade s'apre sulla piazza del *Duomo*, custode di un prezioso polittico di **Andrea di Bartolo**. I reperti archeologici rinvenuti nei siti etruschi sono esposti al Museo Archeologico Nazionale di Arte Etrusca e Medievale, ospitato nel chiostro affrescato del convento francescano annesso al complesso della chiesa di *S. Maria del Riposo*, di stile rinascimentale, costruita sui resti romanico-gotici con un portale che presenta una decorazione abbondante. Nell'interno a tre navate si trovano varie opere tra cui un'acquasantiera del XIV secolo, affreschi del XV-XVI secolo, dipinti di **Perin del Vaga** e del **Pastura**, un coro ligneo della metà del '500.

Altra chiesa interessante è *S. Marco*, romanica, ha un portale a colonnine tortili decorato da un affresco del XVI secolo: all'interno il terremoto ha portato alla luce elementi architettonici ed affreschi del '300. Vi si conserva un crocifisso di

legno del '400. *S. Maria della Rosa*, romanica con influssi gotici, affiancata da un campanile a un piano di bifore romaniche. Nella facciata si aprono tre portali ornati da colonnine tortili, lunetta e rosa centrale. L'interno è asimmetrico: pure in questo caso il terremoto ha riportato alla luce forme architettoniche antiche ed affreschi dal XIII al XV secolo. Nel transetto destro si ammira un'ancona (tavola di legno intagliata) con fondo oro di **G. Pierino d'Amelia** nel cui centro è collocato l'affresco della Madonna Liberatrice.

Una piacevole passeggiata nelle vie del centro storico porterà poi il visitatore ad ammirare le tante botteghe artigianali ed a sostare in uno dei numerosi ristoranti tipici, dove si degustano i piatti tradizionali della provincia di Viterbo, dai sapori autentici e genuini. Per i primi si va dalle zuppe con i fagioli di Gradoli o le lenticchie di Onano alle pappardelle e fettuccine fatte a mano accompagnate da verdure e funghi di stagione. I secondi vedono spesso protagonista la cacciagione, spesso proveniente dai vicini Monti Cimini, con cinghiali, vitelli, lepri e conigli attori principali di spezzatini, grigliate e ricette in padella ed al forno. Assolutamente da non trascurare sono poi i formaggi locali, pecorini e caciotte, ed i dolci fatti a mano. Fuori della cerchia delle mura è situata la chiesa di *S. Maria Maggiore*, la prima cattedrale di Tuscania, costruita in un primo tempo nell'VIII secolo e poi ricostruita nel XII, in stile romanico con influssi gotici. A lato della facciata si innalza una torre campanaria mozzata a due ordini di finestre. La facciata a tre portali è ricchissima di decorazioni: colonne scanalate e motivi decorativi a soggetto animale incorniciano l'arco centrale di marmo bianco, mentre i due archi laterali hanno motivi a fogliame, tralci di vite e ornati normanno-siculo; sopra i portali e la loggia sovrastante si apre un ricco rosone. Nell'interno a tre navate sono presenti figure zoomorfe e fantastiche, un fonte battesimale ad immersione dell'VIII secolo, un pergamo con marmi dei secoli VIII, IX, XII, un ciborio di forme gotiche ed affreschi di epoche diverse a partire dal '200.

Sul colle di S. Pietro in vista della città sorge l'altra grande chiesa romanica-longobarda, *S. Pietro*, considerata uno dei più interessanti monumenti medievali che in una fusione armoniosa mostra influenze cosmatesche, umbre, pisane. Maestri comacini fondarono il primo edificio nell'VIII secolo, di cui rimangono la parte posteriore e parte dell'anteriore. Dal XII secolo vi furono rifacimenti, con innalzamento della facciata e la deposizione del pavimento musivo. Nei secoli successivi, fino al '900, vi furono interventi e restauri. La facciata esibisce un portale cosmatesco con bassorilievi e due portali laterali con archi a motivi vegetali. Al di sopra della loggetta si apre il rosone cosmatesco a fasce concentriche di motivi decorativi alternati a mosaici, fiancheggiato da bifore decorate.

L'interno conserva quasi integralmente la struttura primitiva che si allontana dalle forme paleocristiane e annuncia, per le dimensioni e la presenza di elementi architettonici, i pilastri e i loggiati romanici. Le tre navate sono separate da pilastri

con colonne incorporate, unite alla base da sedili di pietra. Presbiterio e navata centrale sono rivestiti da pavimento cosmatesco. Tra le opere conservate vi sono affreschi dei secoli XII-XIV, colonne dei secoli VII e VIII che sostengono un ciborio, sarcofaghi etruschi.

Nella cripta affrescata vi sono colonne di epoca romana e tratti di *opus reticulatum*. Tuscania conserva anche numerosi edifici civili tra cui case medievali, rinascimentali e palazzi. Coperchi di sarcofaghi etruschi, lapidi romane e medievali sono presenti come elementi ornamentali in giardini e piazze. La più antica fontana della città, delle *Sette cannelle*, restaurata nelle forme del 1309, risale all'epoca etrusco-romana; il *Palazzo Baronale* di origine medievale e con altri edifici e torri delle adiacenze fu restaurato nei primi decenni del '400 e poi devastato.

La campagna circostante è disseminata dei resti di ben dodici necropoli rupestri, probabilmente corrispondenti ad altrettanti villaggi. Tra le più importanti ed accessibili, segnaliamo la più celebre (ma non la più antica), quella della *Grotta della Regina*, aggrappata sul fianco della valle del Marta. Nella vicina necropoli di Carcarello fu rinvenuto l'imponente *sepolcro della famiglia Vipinana*, utilizzato fra il IV e il II secolo a.C.

Sempre fuori delle mura cittadine, sul fianco meridionale di Tuscania, si trova il Colle Rivellino, ai piedi del quale si estendono i resti di un complesso termale romano (II secolo d.C.), dominato dai possenti resti del *Castello del Rivellino*, sede del governo cittadino medievale, prima del trasferimento all'interno del nucleo urbano, nel palazzo su piazza Basile.

A soli 5 km dalla città di Tuscania, lungo Strada Poggio della Ginestra, l'enoturista avrà occasione di visitare un'azienda vitivinicola davvero speciale: si tratta della cantina diretta da Maurizio Rocchi insieme alla moglie Petra, artista e bioagricoltore. La loro azienda, estesa per circa 33 ettari è orientata verso la costa tirrenica. La superficie dedicata a vigneto, su un terreno di origine vulcanica, è di due ettari e mezzo circa. Maurizio Pio Rocchi, artista e agricoltore, si occupa direttamente della produzione delle uve e della vinificazione, nella piccola ma efficiente e tecnologica cantina. Sulle etichette, che dal 1991 cambiano tutti gli anni, Maurizio riproduce le sue opere d'arte più significative dell'anno della vendemmia. In questo modo il percorso artistico dell'autore è parallelo allo sviluppo dell'arte enologica. Un artista sui generis che vive in simbiosi con la sua arte e la sua terra Maurizio Pio Rocchi è nato a Roma nel 1957, autodidatta ha frequentato per un breve periodo la Scuola di Visione di Londra. Il suo studio è al centro della sua azienda agricola dove vive con la moglie e i due figli. Inizialmente la sua arte pittorica è semplicemente figurativa, ispirata alla terra e all'agricoltura, solo dagli anni '90 diventerà arte astratta. L'Azienda pratica un'agricoltura organica biologica dal 1990 ottenendo il primo Certificato di operatore Biologico nel 1991.

Arte e agricoltura sono una sintesi vera e propria del modo di vivere di Maurizio: dalle

viti, ai quadri, alle installazioni, ai vini pregiati, alle auto verniciate a fuoco. *Cras Io sono Futuro*. Lupo, logo impresso con la vernice a fuoco metallizzata, sopra ad una FIAT Punto, opera intitolata “*Fratture 48-32 1994*”, che significa: “Io, Maurizio Pio Rocchi, sono dentro il Futuro, si pone all’interno di una Rivoluzione Permanente, non di trozkiana memoria, ma una rivoluzione che in questo caso significa uscire dalle regole accademiche delle gallerie, dei musei e permanentemente “viaggiare dentro” un’opera d’arte. Grazie a questa intuizione è stato l’antesignano delle autovetture decorate, basti pensare che la prima Smart colorata uscirà solo nel 1999 più o meno nello stesso periodo della Polo Volkswagen multicolore.

Un suo quadro è esposto in Cina, alla Wang Fung Art Gallery di Pechino, negli archivi imperiali della città proibita. Nel 1993 introduce l’uso del plexiglass e della luce di Wood per ornare i suoi quadri che raffigurano fratture nel terreno. Gli spazi che si creano tra una frattura e l’altra creano forme antropomorfe illuminate dalla luce di Wood che diventa organica a tutta l’opera. L’artista non si limita alla pittura e alla viticoltura, ma arriva a concepire un nuovo modo di fare arte: la *Tras-medialità*, e cioè unire tra di loro diverse tecniche quali la fotografia, il cortometraggio e la poesia. Nell’ottobre 2002, a Roma nella Torretta Valadier, ha presentato una mostra di questa sua tecnica sperimentale, intitolata: “*Terra, Acqua, Aria, Fuoco, Grande Idea*”, dove i quattro elementi citati erano i protagonisti del suo cortometraggio e di tutto il suo lavoro Tras-mediale.

Nel 2005, all’interno dell’azienda, sono stati piantati 17.000 alberi autoctoni della Tuscia per dare vita ad un territorio naturale ricchissimo. Il vigneto è coltivato ad archetto effettuando una potatura energica, puntando alla bassa resa e quindi alla qualità; infatti l’imperativo dell’azienda vinicola di Maurizio Rocchi è puntare alla realizzazione di vini di altissima qualità e caratteristiche organolettiche sublimi nel rispetto della natura e della salute dell’uomo.

Con le etichette d’artista il vino esce dal suo tradizionale uso come bevanda e diventa “Vino d’Artista”, quindi non solo un alimento buono e pregiato, ma anche opera d’arte acquisendo un valore aggiunto per il consumatore. All’interno dell’azienda è situato anche un agriturismo che offre agli ospiti un’esperienza di contatto con la natura, ottimo cibo, relax e immersione nelle opere d’arte di Maurizio.

I vini d’Artista prodotti dall’azienda sono 3, un bianco, un rosato e un rosso:

Il ***Mercurio Igt***, prodotto con uve Malvasia di Candia (50%) e Trebbiano Toscano (50%) con tracce di Moscato. È un vino che sembra aver serbato in sé il profumo dei prati che lo circondano, un vino di quelli che non si dimenticano, dove la spontaneità e la naturalezza si sposano ad una finezza ed un’eleganza che si esprimono ai vertici della categoria. Cristallino e vivace, dal colore paglierino con lievi riflessi verdolini, di buona consistenza, e dall’impatto olfattivo di erbe aromatiche dolci e fresche quali salvia e menta, poi floreali di fiori d’acacia, poi fruttate di mela renetta e mandorla matura; appena avvertibili le note di uva moscato che conferiscono

complessità al ventaglio olfattivo; torna la menta. Al gusto esprime buon corpo, netta freschezza come ci si attendeva, e quella sapidità tipica dei territori laziali di origine vulcanica. Le impressioni olfattive sono confermate e nel finale svanisce lentamente, lasciando ricordi di mandorla ed erbe.

Il ***Petra rdg***, prodotto con la miscela di tutte le uve del vigneto con l'aggiunta di Ciliegiolo (20%). Un rosato sui generis, come tutta la produzione di Maurizio Rocchi, ottenuto da un uvaggio comprendente vitigni a bacca rossa ma anche a bacca bianca. Il colore che presenta è un rosa più carico del solito, tendente al rosso, quello che in gergo si definisce "chiarretto". Ha impatto fresco, vegetal-fruttato, che vede accanto alle note di ciliegia rossa e melagrana, altre note di fieno tagliato e fiori di campo. Accattivanti note agrumate di pompelmo rosso chiudono il gradevolissimo quadro olfattivo. Al gusto è secco ma anche di degna morbidezza, ad essa si contrappongono una decisa freschezza ed una lieve sensazione astringente. Fini le sensazioni finali che ripropongono con fedeltà i riconoscimenti olfattivi e che invitano al rinnovo della gradevole beva. Un vino fresco e suadente al tempo stesso, di grande equilibrio e coerenza.

E per finire il ***Rosso del Lupo Igt***, blend di uve Barbera (20%) e Sangiovese (80%). In futuro diminuirà la percentuale del Sangiovese a vantaggio del Montepulciano che sta per entrare in produzione. Si presenta con un colore di bella compattezza e propone un intenso, interessante ed elegante spettro di profumi, nel quale spiccano i sentori di viola, ribes nero, speziato di pepe rosa, liquirizia dolce, un accenno di tabacco biondo e lievi note di erbaceo. Saporoso e molto sapido in bocca, con ritorni di viola e di minerale, tannini giusti e dotato di un gran bel fin di bocca.

A circa 4 km da Tuscania, sempre lungo Strada Poggio della Ginestra, in un habitat collinare che degrada dolcemente verso il litorale laziale, da cui dista circa 10 km in linea d'aria, incontriamo l'azienda agricola Luciani. Circa 50 ettari di terreno di origine vulcanica che Massimo e Angelo con estrema passione coltivano e su cui hanno piantato un vigneto di 8 ettari.

Le varietà attualmente coltivate sono Sangiovese, Montepulciano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cesanese, Syrah e Vermentino.

Le etichette prodotte sono 4, 2 vini rossi, 1 rosato e 1 bianco.

Il ***Vigna Sassicheta Doc***, un ottimo Violone vinificato in purezza elevato in barriques di rovere francese per circa 12 mesi. I caratteri tipici del Violone risultano altamente e chiaramente espressi. Profondo nel colore, ampio ed etereo di prugne, marasca, mirto e frutti di bosco in confettura. Tannini autorevoli ma struttura morbida, rotonda, deciso al palato.

L'altro rosso dell'Azienda, il ***Malù Igt***, blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, risulta di altissima eleganza, perfettamente bilanciato e di notevole gradevolezza.

Il suo colore esprime un magnifico rubino profondo. Profumi a larghissimo spettro

aromatico in cui si fondano deliziose note di vaniglia, piccoli frutti rossi, strati di confettura e prime complessità di spezie dolci. Al palato appare di completa aristocratica rotondità e morbidezza, assai elegante nei sapori, di particolare godibilità e persistenza gustativa. Il vino affina in barriques di rovere francese di secondo passaggio per circa 4 mesi.

Il rosato di casa Luciani, il **Malù Rosato Igt**, esprime nel colore in maniera marcata la freschezza dei vitigni a bacca rossa che lo compongono, Montepulciano e Sangiovese. Il ventaglio aromatico si snoda essenzialmente su una combinazione di profumi fruttati e floreali, dove si possono nitidamente riconoscere sentori di rosa, geranio, ciliegia e melograno, che si alternano nel bicchiere. L'ingresso in bocca è intenso e di buona struttura, ma il vero punto di forza è l'equilibrio complessivo di questo vino, con un sorso cremoso e di ottima morbidezza, carezzevole, con la freschezza acida che lavora perfettamente per bilanciare il sorso. Molto gradevole la persistenza grazie anche a un retrogusto che ricorda la ciliegia, accompagnato dalle sfumature floreali percepite al naso.

Si chiude con il **Vermentino Igt**, vino bianco e fermo che colora il calice del caldo giallo della ginestra che nel mese di maggio colora il poggio da cui proviene l'uva che compone questo vino. Profumi intensi di fiori primaverili si fondono con sentori di frutti tropicali (pompelmo e mango) in uno spettro aromatico in cui si percepiscono deliziose note di macchia mediterranea. L'ingresso in bocca è pulito e di spessore con frutti maturi e agrumi che la fanno da padroni. Un'equilibrata sapidità marina ed una godibilità e persistenza gustativa accompagnano a un finale accattivante e ricco.

Proseguendo sempre verso il mare, a 8 km da Tuscania, troviamo l'azienda agricola di Valentini Alberto che si sviluppa su un terreno tufaceo e argilloso, quello tipico della maremma. Alberto ha preso in mano l'azienda agricola di famiglia ed ha deciso che la sua vita futura sarebbe stata legata alla natura. Dopo la nascita del primo figlio Marco, decise di fare qualcosa di costruttivo per migliorare il futuro della propria famiglia: fece diventare l'azienda biologica. Da quel momento l'imperativo di Alberto è stato quello di coltivare prodotti senza utilizzare concimi, diserbanti e prodotti di sintesi chimica nel rispetto ed in armonia con la natura per offrire alla sua famiglia e ai consumatori alimenti di alto valore biologico e di qualità superiore in accordo con le linee guida dell'Agricoltura Biologica.

L'azienda propone una ricca gamma di prodotti freschi e trasformati, tutti lavorati con metodo biologico per l'intero processo di trasformazione:

- **le passate**. Vengono coltivati varietà di pomodoro tondo come Roma e lungo come Sammarzano che, raccolte al momento della massima maturazione, permettono di mantenere al meglio il sapore della natura da gustare nei diversi formati. Risultato di una ricerca che parte dalla passata fatta in casa dalla nonna, poi migliorata con

le nuove tecniche di lavorazione che garantiscono qualità e salubrità del prodotto finale.

- **la pasta.** Dalla coltivazione del grano tradizionale “Senator Cappelli” ,varietà antica che garantisce livelli di qualità eccellenti del prodotto lavorato. La pastificazione viene effettuata con trafilà in bronzo ed essiccazione a basse temperature: 40-50° C per almeno 24 ore. In questo modo i principi nutritivi non vengono persi e la digeribilità del prodotto è garantita.

- **le confetture.** Le confetture ricavate dalla frutta maturata al sole e i sott’olio dal gusto ineguagliabile.

- **l’olio.** Si va dall’**Olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica**, ottenuto da olive di varietà “Canino” mediante spremitura a freddo con metodo sinolea (per sgocciolamento naturale) al Multivarietale.

Ed ovviamente il vino. Due vini da tavola biologici.

L’**Armonia**, ottenuto da uve Merlot, un vino che risulta sapido e ruffiano, facile da bere con i cibi semplici e strutturato in modo tale da reggere il confronto con cibi più elaborati e complessi; e il **Nostrum**, vino bianco ottenuto da puri e selezionati vitigni Vermentino, dal sapore fresco e accattivante che si propone con profumi di ottima intensità, incentrati su note di erbe aromatiche - timo e maggiorana -, mandorla, accenni di acacia e nel finale un tocco appena accennato di agrumi. In bocca entra inizialmente quasi morbido e poi viene via via sostenuto da una vivace sapidità che veicola ritorni di note di timo e, soprattutto, di mandorla.

L’azienda offre anche ospitalità in agriturismo facendo vivere gli ospiti a contatto con la natura e in completo relax assaporando i migliori frutti della terra.

Dal cuore della Maremma Laziale, Tuscania, se ci si dirige verso nord-ovest, a poco più di 30 minuti, passando per la Strada Provinciale 4 ed imboccando la Strada Statale 312 Castrense, in direzione del mare, al confine con il comune di Montalto di Castro, si trovano le suggestive rovine della città di Vulci, una delle più importanti città etrusche scomparse, le cui necropoli furono tra le prime a essere scavate. Il vicino ponte, sulla gola del fiume Fiora, è una costruzione di origine etrusca a schiena d’asino con tre archi, trasformata in periodo romano e poi nel medioevo. La spalletta del ponte era attraversata dall’acquedotto che convogliava a Vulci le acque delle “Cento Camerelle” presso Canino. Nello spessore del muro di uno dei tre archi è collocato un piccolo mulino ad acqua. Su questo domina il *Castello della Badia*, con le cinque torri che ne segnano la pianta poligonale.

Le rovine di Vulci la cui *lucumonia* (reame in etrusco) si estendeva a cavallo tra le attuali regioni del Lazio e della Toscana, sono riconoscibili su un ampio pianoro tufaceo a ridosso del Fiora. Tra i resti della città si segnalano un piccolo tempio dedicato ad Ercole, sontuose abitazioni, edifici pubblici, strade basolate, una grande *domus* romana, con annessa area termale e criptoportico, un tempietto dedicato a

Mitra e un grande tempio etrusco-romano, di cui si conserva soltanto il podio.

Numerose, estese e ricche sono le necropoli dislocate attorno alla città; le più importanti sono quelle di Camposcala, Pian di Maggio, Cavalupo, Ponte Rotto e Polledrara.

Dietro appuntamento, telefonando al numero del museo, è possibile visitare anche le necropoli circostanti, in particolare quella di Ponte Rotto con la celeberrima *Tomba François*, la tomba della potente famiglia etrusca dei *Saties* (il monumento più importante di Canino), decorata con il ciclo di affreschi dedicati all'eroe vulcente **Macstrna** (Mastarna), che sarebbe diventato il sesto re dei Romani con il nome di **Servio Tullio**. La tomba prende il nome dall'archeologo fiorentino **Alessandro François** che la scoprì nel 1857 durante una campagna di scavi su incarico del Principe Torlonia proprietario di quei terreni, che allora facevano parte della grande Azienda Agricola di Musignano: terreni già di proprietà del Principe di Canino **Luciano Bonaparte**, che nel 1951 furono oggetto di esproprio da parte dello Stato Italiano nei confronti del Principe Don Alessandro Torlonia e ridistribuiti ai contadini con la riforma fondiaria nazionale della Maremma e del Fucino.

Oltre alla *tomba François*, è possibile visitare il *Cumulo della Cuccumella*, considerata la più grande struttura sepolcrale di tutta Europa con un diametro di ben 75 metri ed una altezza di 18; da non dimenticare la visita alle tombe delle Iscrizioni, della Rotonda, dei Tori e dei due Ingressi.

Oltre al parco archeologico è possibile visitare sempre nelle vicinanze **“L'oasi di Vulci”**, una delle più belle oasi naturalistiche d'Italia gestite dal WWF.

Il corso del fiume Fiora, al confine tra Lazio e Toscana, rappresenta il cuore dell'area naturale protetta, con una estensione di 353 ettari ricadenti nei territori dei comuni di Canino e Montalto di Castro in provincia di Viterbo e Manciano in provincia di Grosseto.

Da visitare la suggestiva cascata del Pellicone sul fiume Fiora a sud del Ponte dell'Abbadia, poco prima della città di Vulci.

Si consiglia di visitare, se muniti di regolare permesso all'accesso rilasciato dai proprietari dell'area archeologica Principi Torlonia, le *Terme Apollinari* di origine romana, le cosiddette 100 camere a ridosso dei Monti di Canino; poco distante è possibile visitare le terme costruite ad inizio 800 dal Principe Luciano Bonaparte, cadute nel tempo in disuso.

Da Tuscania, se ci si dirige in direzione sud-est, verso l'interno anziché verso il mare, attraverso la provinciale che in 20 km porta a Vetralla, si attraversa un territorio ricco di bellezze naturali e di ricordi storici. 10 km prima della città ci si inoltra nella solitaria, verde campagna disseminata di greggi e di tombe rupestri, quasi priva di ogni segno di modernità, che sembra riportarci nel pieno della civiltà etrusca.

All'improvviso, la *Necropoli di Norchia*, appare con un colpo d'occhio stupefacente: le pareti a strapiombo sul fosso Pile sono interamente traforate da innumerevoli sepolcri, disposti ad anfiteatro su più livelli, secondo un preciso ordine gerarchico, che parte dall'alto, ospitando i più ricchi. Nella stretta gola sommersa dal verde si apre lo spiazzo creato dalla confluenza fra i tre fossi che delimitano il pianoro, sul quale spicca la grandiosa *Tomba Lattanzi* (fine del IV sec.), con facciata porticata a due piani. Poco lontano è il ponte sul fosso dell'Acqualta, sulle cui rive si affacciano le spettacolari *Tombe a Tempio*.

La città etrusca di *Orclia* sorgeva sullo stretto pianoro delimitato da queste gole. Nel Medioevo vi si sovrappose un *castrum*, abbandonato nel 1435, dopo la definitiva sconfitta degli ultimi signori, i di Vico. A questi si deve il castello di cui si vedono i possenti ruderi. L'agglomerato cittadino era attraversato dalla Via Clodia, che scalcava il Biedano con un ponte a tre arcate, oggi distrutto. Per risalire poi in direzione di Tuscania, la strada proseguiva con uno stretto rettilineo lungo 400 metri, incassato fra pareti alte ben 10 metri, la famosa "tagliata" nota con il nome di *Cava Buia*. Vi è collocata una lapide, ancora leggibile, che ricorda i lavori stradali eseguiti dal *curator* romano **Clodio Talpio**, vera e propria targa stradale dell'antica Via Clodia.

Qui, in questo estremo lembo della Maremma Laziale, quasi a ridosso del versante occidentale dei Monti Cimini, nelle vicinanze del cratere vulcanico che ha dato origine al Lago di Vico, alle falde di Monte Fogliano, a ridosso della Riserva Naturale del Lago di Vico, immersa tra verdi colline si trova l'azienda agricola Villa Chiarini Wulf, dove Thomas Wulf e Valentina Chiarini coltivano in regime biologico, un'estensione di 11 ettari di cui 5 coltivati a vigneti.

Le radici di questa azienda biologica arrivano da lontano. Nasce infatti in Toscana, a Pienza nel 1988, dove Thomas Wulf ha impiantato i primi vigneti di Manzoni Bianco e Sangiovese. Trasferitosi poi a Vetralla, nel 2002, oggi continua a coltivare e vinificare le uve toscane oltre a quelle vetrallesi. Nella tenuta in Toscana nasce il ***Terre di Lignano***, Sangiovese 100% biologico che matura 18 mesi in botti di rovere sloveno e il bianco ***Fiore di Lignano***.

Thomas Wulf, con un'intuizione singolare, è stato tra i primi, se non il primo, a impiantare i vigneti di Manzoni Bianco in Italia centrale.

I vigneti dell'azienda, impiantati su un terreno tufaceo di origine vulcanica in un clima temperato (altitudine 230 m.), ospitano Manzoni Bianco, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot che hanno trovato qui espressione ottimale mediante l'accurata coltivazione biologica, la conseguente limitazione della resa, la trasformazione priva di manipolazioni che si svolge in cantina. Fiore all'occhiello dell'azienda è la varietà di uva Manzoni Bianco (Incrocio Manzoni 6.0.13), selezionata negli anni Trenta dal professor **Luigi Manzoni**, preside della Scuola Enologica di Conegliano Veneto, dall'incrocio di due vitigni dalla grande storia,

il Riesling Renano e il Pinot Bianco. Questa felice intuizione, e la sfida condotta insieme all'enologo **Alberto Marini** di vinificare queste uve in purezza, hanno dato vita al **Fiore di Lignano** di Pienza, che matura 9 mesi in botte di rovere, e al vetrallense **Flores**, vini dalla complessità e dalla persistenza aromatica straordinarie che, a differenza della maggior parte dei vini bianchi, trovano nell'invecchiamento la naturale espressione del loro carattere.

Dai vigneti posti nel territorio di Vetralla nascono, per quanto riguarda i bianchi, il **Flores Igt**, appunto, bianco biologico dall'aroma di frutta matura a polpa bianca e note balsamiche, dal gusto fresco e molto sapido e l'altro bianco aziendale, l'**Allegro Igt**, felice incontro tra Manzoni Bianco (60%) e Trebbiano (40%), dalle note sensoriali di frutta a polpa bianca, balsamiche di erbe officinali, equilibrato e adeguatamente corposo.

Sempre da uve Manzoni Bianco, quando l'andamento climatico lo consente, viene prodotto una vendemmia tardiva, il **D'antan**, in versione semi-dolce che matura 10 mesi in tonneaux. Colore giallo oro, note di frutta secca e nocciole, bocca elegante e moderatamente dolce.

Per i rossi abbiamo l'**Ottobre**, intenso e potente Cabernet Franc in purezza maturato per sei mesi in botte di rovere sloveno di primo passaggio, dal naso di grande spessore e complessità con note che vanno dal balsamico al cioccolato alla ciliegia sotto spirito, bocca armonica e strutturata con grande persistenza gusto-olfattiva e il rosso è profumato **Terre di Carabas Igt**, uvaggio di Cabernet Franc (60%) e Merlot (40%), che matura per 10 mesi in botte di rovere e presenta un naso intenso e persistente che viene rapito da netti sentori fruttati di mirtillo, prugna e ribes nero, da delicate annotazioni speziate di cannella e pepe bianco macinati. In bocca è secco ma morbido, risulta sapido, caldo, con tannini levigati; il sorso è pieno ma snello, persistente, con un piacevole fondo amarognolo in chiusura che ravviva la beva.

L'azienda produce anche un **Olio Extravergine di Oliva biologico** da cultivar Canino, un aceto di vino bianco e un aceto di vino rosso e, nella tenuta in Toscana una grappa e una grappa riserva. A breve distanza dalla villa padronale, per chi volesse pernottare in questo paradiso naturale, tra pini, cipressi e cedri del Libano, sorge un piccolo complesso di vecchi edifici ristrutturati che comprende le due cantine e i tre appartamenti dedicati all'ospitalità rurale.

MONTALTO DI CASTRO

Ripartiamo dal Parco Naturalistico Archeologico di Vulci e in soli 15 minuti, percorrendo poco più di 12 km, attraverso la Strada Provinciale 105 e imboccando per un breve tratto la Via Aurelia, si arriva ad un altro piccolo ma caratteristico paese della Maremma Laziale, Montalto di Castro, dalla forte connotazione medievale. Possiede piccole piazze, vicoli sovrastati da archi, mura di cinta.

Varie sono le ipotesi sulle origini del castello di Montalto. Per alcuni autori il *Castrum Montis alti* fu fondato nel V- VI secolo d.C. dagli abitanti della città costiera di Gravisca che si ritirarono sulla piccola altura, dove sorge il centro antico, per difendersi dalle scorrerie dei pirati saraceni. Altri raccontano che il castello fu fondato dal re Longobardo **Desiderio**. È certo che nei pressi di Montalto, in epoca romana si trovava il *Forum Aureli* e che gli abitanti di questa *mansio* rimasero in questa zona fino all'Alto Medioevo. Primo documento a parlare di *Montis Alti* è una bolla del Papa **Leone IV** diretta a **Virobono**, Vescovo di Tuscania. Nel documento papale si legge che il *Castrum Montis Alti* appartiene alla Diocesi di Tuscania, alla quale serviva anche da porto. Il *Castrum Montis Alti* fu luogo di confine, da un lato il mare controllato dai Saraceni, dall'altro la Toscana occupata dai Longobardi.

Uno dei monumenti principali del paese è il *castello Orsini*, anch'esso con origine leggendaria. La sua costruzione risale a Desiderio (VIII sec.) , Duca di Tuscia, poi Re dei Longobardi, ma non esiste alcun documento che lo attesti.

Per secoli, il territorio montaltese fu devastato dalla lotta sostenuta contro i Pontefici e gli Stati loro alleati, dai potenti baroni di Vico, che furono signori feudali di Montalto sin dalla metà del secolo XII. Questa lunga lotta tra i papi e i baroni di Vico, quasi annichilì il castello di Montalto.

Nonostante le burrascose battaglie l'età medievale a Montalto viene ricordata anche per la fioritura del porto situato nella foce del fiume Fiora, che costituì un approdo importante per le rotte tirreniche, soprattutto per l'imbarcazione del grano. Nel 1421, il Papa **Martino V**, interessato a mantenere nella zona un centro abitato per sorvegliare la Dogana Pontificia, emanò una bolla a favore del ripopolamento della zona: concedendo a tutti coloro che intendevano stabilirsi nel paese di non pagare i debiti per un periodo di quattro anni.

Il papa si interessò anche delle condizioni dei terreni, delle case diroccate e delle vigne abbandonate. Con la costituzione del Ducato di Castro, Montalto (e gli altri paesi compresi nel ducato) godette di un periodo di discreta tranquillità. Ma con la sua distruzione, nel 1649, si spezzò l'unità del territorio che fu concesso in enfiteusi, per tempi brevi, a diversi signori. Ciò non consentì interventi rilevanti.

Tra il 1798 e il 1814 tutto il territorio della Chiesa e Montalto subirà numerosissimi

passaggi di truppe e due lunghe invasioni, riportando l'intero paese ad una fase di abbandono e spopolamento. Nel 1870, con la presa di Roma, termina il dominio dei papi. Montalto entra nello stato unitario.

L'abitato è dominato dal *Castello Guglielmi*, il cui nucleo più antico è costituito dall'imponente torre quadrangolare. Costruito probabilmente nel XV secolo dagli Orsini, come ricordato dalla lapide posta sulla torre, il castello subì in seguito numerose ristrutturazioni. Alla fine del XVIII secolo venne rialzato di un piano e successivamente vennero aggiunte la loggia e la merlatura attuale. Il castello attualmente è frazionato in una serie di appartamenti ad uso privato.

Percorrendo Via Vulci si giunge a una porta ricavata nel tratto settentrionale delle mura; da qui si accede alla Piazza Felice Guglielmi, su cui prospetta la facciata neoclassica di *Santa Croce*. L'interno è a navata unica e al di sopra dell'altare, custodito entro una teca in vetro, si conserva un pregevole dipinto, raffigurante "La Madonna della Vittoria".

Percorrendo Via Soldatelli si giunge davanti alla bella facciata settecentesca della chiesa parrocchiale di *S. Maria Assunta*. L'edificio mostra sopra il portale di travertino lo stemma di Papa **Pio VI Braschi** che ne promosse il completo rifacimento nel 1783. L'interno, a unica navata, è decorato con interessanti dipinti della fine del XVIII secolo. In una teca, sulla destra, sono conservate le reliquie di Quirino e Candido, santi patroni di Montalto. In Piazza Giacomo Matteotti si trova il *Palazzo del Comune*. La struttura, sorta in origine come convento francescano, venne successivamente trasformata in fortezza dai Farnese e inglobata nella cinta muraria. Fuori del centro storico, in prossimità della Via Aurelia, si incontrano le settecentesche fontane delle *Tre Cannelle* e del *Mascherone* tutte e due interamente in travertino.

La fontana delle Tre Cannelle costruita nel 1775 ha la facciata sormontata da tre pinnacoli con le sfere e una lunga epigrafe, che ci riporta la storia sulla provenienza dell'acqua che veniva condotta a Montalto di Castro dalla Sorgente di Tufo grazie ad un acquedotto cui antiche tracce si possono osservare anche oggi e che porta il nome di archi di Pontecchio. Sempre sulla facciata si può osservare lo stemma del comune di Montalto e le tre cannelle dalle quali esce l'acqua cadendo in una vasca di forma trapezoidale.

La fontana del Mascherone, costruita nel 1708, è sormontata da una facciata che contiene gli stemmi degli Albani, dei Corsini e degli Imperiali e anche lo stemma del comune di Montalto di Castro e in basso l'epigrafe, che ricorda la storia dell'edificazione della fontana.

Sulla costa, in località le Murelle, si notano non lontano dalla riva le antiche strutture del porto di Regisvilla (*Regae*) di cui rimangono ben poche tracce totalmente sommerse e in parte distrutte dalle correnti marine. A causa degli elevati volumi di scambio delle merci che avvenivano durante il periodo etrusco- romano in relazione alla città di Vulci, un solo scalo non doveva essere più sufficiente, ecco allora che presso la costa nella località le Murelle, sorse il centro costiero di Regisvilla, dotato di uno scalo per le merci.

Gli Etruschi a Tarquinia e a Cerveteri

Narra il mito che non lontano dal fiume Marta, in un luogo dove ancora restano i segni del più grande tempio etrusco che la storia ci abbia lasciato, accadde un evento fatale: da un solco appena aperto dall'aratro, balzò un essere divino, fanciullo nell'aspetto e vecchio nella saggezza, che rivelò agli Etruschi la disciplina della loro religione.

Tarchon, al quale il fanciullo/vecchio che si chiamava **Tagete** era apparso, fondò nel luogo del prodigio una città sacra, alla quale dette il nome *Tarchna*, cioè Tarquinia. Col tempo Tarquinia diventò così grande che per estensione e numero dei cittadini fu eguagliata solo da Atene dopo la vittoria sui persiani. Era bella, vivace, colorata, pervasa dalla ricchezza, dal soffio della civiltà e della cultura, dall'uso di ogni raffinatezza.

Un riflesso di questo splendore è, come per miracolo, ancora a tratti visibile nelle pitture murarie della sua necropoli, scavata nel macco dorato e ancora immersa nel colore. I colori vivaci, i blu, i verdi-olivo, i rossi, i neri sembrano ancora freschi come se gli antichi pittori li avessero dipinti solo ieri. Il visitatore che scende nelle tombe viene trasportato d'incanto, a 25 secoli di distanza, nel cuore delle grandi famiglie etrusche, nei padiglioni di caccia, all'interno delle case, e assiste affascinato alle loro cerimonie e alle loro feste, tra danzatori, musicisti, commensali in vesti preziose e servi silenziosi che attendono al loro compito.

Oppure, come vittima rapita da una macchina del tempo, viene trasportato in luoghi all'aperto dove con giovanile alacrità si pesca in mari dalle onde arricciate e si cacciano uccelli che a miriadi volano nel cielo; o si trova catapultato sui campi di gara, in mezzo agli atleti, tra lottatori, pugili, lanciatori di disco, gladiatori con elmo, schinieri e scudo, sorpresi nell'istante più teso, irrigiditi dalla concentrazione. Sulle pareti delle tombe etrusche di Tarquinia si vedono le bighe sfrecciare velocissime. Il vincitore, ormai sicuro al traguardo, si volta indietro per controllare gli avversari. Dietro, una biga s'è rovesciata col timone rotto, un cavallo impennato, ed un auriga caduto nella polvere.

Nel VII secolo, dalla grande, opulenta, vivace e sacra Tarquinia, secondo le leggende tramandate dagli storici romani, sarebbe partito nel 610 a.C. un uomo ricchissimo, un po' pioniere, un po' colonizzatore, ma soprattutto civilizzatore. Si chiamava *Luchmon* e divenne il quinto re di Roma col nome di **Tarquinio Prisco**. Fu lui, infatti, a trasformare l'insieme di capanne preistoriche sparse su sette colli intorno ad un guado paludoso del fiume Tevere in un luogo di inconfondibile impronta urbana. Qui trasportò le insegne, le cerimonie e le istituzioni giuridiche di Tarquinia. Tra

queste l'*Imperium*, con tutta la sua simbologia maestosa di autorità, dignità, sacralità, intoccabilità e comando; e la manifestazione che, nata etrusca, resterà per un millennio l'evento romano più solenne e caratteristico: il trionfo del conquistatore che rientrava nell'urbe con le sue truppe vittoriose seguito dal corteo dei vinti in catene e dei carri colmi di bottino.

L'opera iniziata da **Tarquinio Prisco** fu portata avanti da altri due re etruschi, **Servio Tullio** e **Tarquinio il Superbo**. Ma, con la cacciata di quest'ultimo, nel 509 a.C., ebbe fine l'egemonia di Tarquinia su Roma ed ebbe inizio il periodo repubblicano con i primi consoli, durante il quale Roma diventò una grande macchina da guerra e i primi ad esserne schiacciati furono proprio gli Etruschi e la stessa Tarquinia, madre dei vinti e dei vincitori.

TARQUINIA

Giungiamo a Tarquinia che insieme a Canino, Tuscania e Cerveteri può essere considerata a pieno titolo il cuore pulsante dell'Etruria e della Maremma Laziale. Affascinante terra ricca di storia e magia, dove la natura appare ancora selvaggia ed i sapori rimandano a genuine tradizioni secolari. Benché disti solo un'ora di macchina dalla congestionata capitale, nel territorio compreso tra questi piccoli comuni archeologia e paesaggio si fondono quanto mai armoniosamente, creando suggestive sensazioni, splendide vedute, attuali e contemporaneamente arcaiche, nelle quali immergersi.

La città di Tarquinia è stata uno dei più antichi e importanti insediamenti della dodecapoli etrusca, l'insieme delle dodici città-stato che, secondo la tradizione, costituirono una potente alleanza di carattere economico, religioso e militare. L'antico centro etrusco e romano sorgeva sull'altura denominata *La Civita*, alle spalle del *Colle dei Monterozzi* dove sorge l'abitato odierno e dove si trova la necropoli antica (necropoli dei Monterozzi).

Centro dell'Etruria Meridionale, capitale etrusca, cittadina medioevale, luogo archeologico di fama internazionale e di intensa vita culturale, la città di Tarquinia sorge su un'altura, in bella posizione panoramica a 133 metri sul livello del mare, in vista sulla valle del fiume Marta e sul Mar Tirreno.

La sua posizione geografica (90 km da Roma, 90 km da Grosseto, 163 km da Siena, 250 km da Firenze, 235 km da Livorno, 250 km da Pisa, 170 km da Perugia, 130 km da Rieti, 368 km da Rimini, 280 km da Napoli) la rende meta di turismo privilegiato dove il visitatore può godere dell'importante tradizione che copre 3000 anni di storia, testimoniata dai numerosi e preziosi reperti archeologici e medioevali e delle sue variegate caratteristiche naturali: la vicinanza del litorale marino, la campagna maremmana, i vicini monti della Tolfa e Cimini e la vista dell'Argentario e dell'Isola del Giglio.

L'odierna città di Tarquinia prende il nome da quella etrusca, nel Medioevo il suo nome era quello di *Corneto*; infatti, mentre dai sinodi romani del 465, 487, 499, si rilevano firme dei vescovi di Tarquinia e dal 504 quelle dei vescovi di Corneto e Gravisca, dal 649 sono presenti solo quelle dei vescovi di Corneto. Molte le ipotesi sull'origine del nome Corneto, la più attendibile lo fa derivare dall'albero di corniolo (*corpus arbor*), pianta dalle piccole foglie verdi e frutti rossi, di cui c'era grande quantità dove è sorto l'attuale abitato ed è rappresentata sullo stemma della città al centro di una croce bianca in campo rosso.

L'agglomerato urbano di Corneto si forma come conseguenza dello spopolamento della Tarquinia etrusca e del porto di Gravisca. Ciò è causato, come in tutta Italia,

dalle numerose invasioni barbariche che si hanno con la caduta dell'impero romano. Intorno all'anno mille, Corneto era una città marinara, prospera e aperta a tutte le esperienze culturali che le giungevano da terra e da mare. La comunità sperimentò soluzioni architettoniche sempre più audaci nelle pregevoli chiese romaniche che costruì per fede e per orgoglio: *S. Martino*, *S. Salvatore*, *S. Giacomo*, *l'Annunziata*, affacciate su dirupi di sasso vivo verso la valle del fiume Marta e le colline dell'entroterra.

Tra tutte si distingue *S. Maria in Castello*, la chiesa romanica più grande della città, con l'abside rivolta verso il mare e la facciata con campanile a vela, possiede decorazioni cosmatesche di **Pietro di Rinuccio**. L'interno a tre navate conserva in parte il pavimento musivo originale, un fonte battesimale con massi di sepolcri antichi, un pergamo cosmatesco.

Nel periodo comunale, Corneto si dotò del *Palazzo Civico* e sperimentò precocemente alcuni elementi fondamentali del gotico, inserendoli negli impianti romanici delle chiese che stavano sorgendo nel cuore della città: *S. Pancrazio* con una facciata arricchita da ornamenti cosmateschi policromi, *S. Giovanni Gerosolimitano* e *S. Francesco*, il suo tempio più grande, con portale gotico e rosone, interno nudo slanciato i cui archi acuti del transetto si ergono ad altezze quasi vertiginose.

Intorno a queste chiese si aggrega ancora un intrigo di stradine che recano intatto il loro tessuto medievale, un vero e suggestivo percorso nel passato, tra archetti, case, profferli, palazzetti, monasteri e torri.

Molte sono le torri che costituiscono la caratteristica più spettacolare del panorama tarquiniese. Ve ne sono 18 intatte, di altre 20 rimangono solo le basi, alcune si ergono isolate nelle piazze o nei prati, altre sono inglobate nelle dimore di antiche e potenti famiglie. Il solo *Palazzo dei Priori*, massiccia fortificazione urbana, ne ostenta almeno sei. In diversi punti del centro si incontrano angoli del borgo più antico con vie fiancheggiate da antiche case medievali, rinascimentali, torri e porte della cinta di mura.

Intorno alla prima metà del 1400 **Giovanni Vitelleschi**, cardinale e condottiero, potentissimo plenipotenziario e massimo stratega della curia romana, eresse due opere che connotano fortemente l'aspetto urbanistico della città: una sofisticata fortificazione nella cinta muraria e soprattutto il suo palazzo, autentico capolavoro architettonico del Rinascimento con elementi in stile gotico e catalano, realizzato su progetto di **Giovanni Dalmata**. Il palazzo appartenne alla nobile famiglia, senz'altro la più insigne tra quelle che, tra alterne vicende, dominarono la vita politica, economica, sociale e religiosa di Corneto, sino al XVII secolo, allorché, ritiratisi definitivamente a Roma, gli ultimi eredi posero in vendita tutti i loro beni. Il palazzo venne posto all'asta nel 1892, a seguito del fallimento dell'ultimo proprietario, il **Conte Soderini**, e comprato dal Comune che in seguito lo cedette allo Stato. Il portone principale sulla piazza Cavour immette in un arioso cortile a pianta trape-

zoidale, il cui lato di fondo e quello di destra sono caratterizzati da un porticato a duplice ordine ad arco acuto con decorazioni bicrome in macco e nenfro. Nel mezzo del cortile si trova un pozzo ottagonale, sul cui lato posto verso l'ingresso è scolpito in bassorilievo lo stemma dei Vitelleschi. Al secondo piano sono collocate la cappella e l'anticappella, con interessanti affreschi del ciclo delle *Storie di Lucrezia*, databili al XV secolo.

Attualmente il palazzo ospita il Museo Nazionale Etrusco, considerato tra i più importanti d'Italia: nelle sale al pianoterreno è esposta un'imponente collezione di sarcofagi in pietra e una sala dove si può ammirare la ricostruzione, in dimensioni reali, di una tomba con le sue suppellettili, databile al VII secolo a.C.

Al primo piano è esposta una ricca collezione di reperti, ordinati cronologicamente in sale, che iniziano con la collezione dei reperti del periodo villanoviano, orientalizzante, arcaico, classico, ellenistico-romano, e documentano l'evoluzione della pittura vascolare greca ed etrusca. Tutti i reperti raccolti nel museo provengono da scavi effettuati nelle necropoli del territorio tarquiniese.

Al secondo piano si trovano gli affreschi distaccati negli anni sessanta dello scorso secolo (*Sala delle Bighe*, del *Triclinio*, delle *Olimpiadi*, della *Nave*), provenienti dalla *Necropoli di Monterozzi*. Adiacente all'anticappella si trova la magnifica *Sala delle Armi*, dove si può ammirare la scultura fittile dei cavalli alati, famosa in tutto il mondo, rinvenuta nel 1936 nella località denominata Ara della Regina, e facente parte della decorazione del frontone del tempio databile alla fine del IV secolo a.C. e situato sull'Acropoli etrusca. In questa grande sala, con una moderna esposizione, sono raccolti anche reperti provenienti da scavi recenti in necropoli villanoviane, orientalizzanti ed ellenistiche e i reperti provenienti dagli scavi della città etrusca curati dall'Università degli Studi di Milano. Sotto al loggiato è collocato lo splendido monumento funebre del 1500, appartenente ad **Aurelio Mezzopane**, traslato in questa sede dopo la sconsacrazione della vicina Chiesa di San Marco.

Il *Palazzo Comunale*, risalente al secolo XI, possiede una facciata rifatta in stile barocco mentre il salone interno è decorato con affreschi del '400. Nell'archivio sono presenti opere manoscritte del '400.

La collina dei Monterozzi, lunga circa 6 Km. e sede della principale necropoli cittadina, si estende parallela alla costa tirrenica, tra questa e l'altura della Civita dove sorgeva la città etrusca. Le tombe coprono praticamente tutto il colle, se ne conoscono più di seimila, per la maggior parte camere scavate nella roccia e sormontate da tumuli. Sono proprio questi ultimi, oggi ormai appena visibili sul terreno perché spianati dai lavori agricoli (ma solo un secolo fa se ne contavano più di 600), che hanno dato al colle il nome popolare ed espressivo.

La serie straordinaria di tombe dipinte – se ne conoscono circa 200 – rappresenta il nucleo più prestigioso della necropoli che resta, per questo aspetto, la più importante del Mediterraneo.

L'uso di decorare con pitture i sepolcri delle famiglie aristocratiche é documentato anche in altri centri dell'Etruria, ma solo a Tarquinia il fenomeno assume dimensioni così ampie e continuate nel tempo: esso é infatti attestato dal VII al II sec. a.C., cioè per quasi tutta la durata della vita della città.

Tra le più famose la *Tomba delle Leonesse*, risalente al IV secolo, consiste in una piccola camera con tetto a doppio spiovente. Il dipinto raffigura uccelli che volano e delfini che saltano attorno a scene di vita dell'aristocrazia etrusca. La *Tomba del Cacciatore*, del VI secolo a.C., rappresenta l'interno di una tenda, un vero e proprio padiglione di caccia con la sua struttura di sostegno in legno. La *Tomba della Caccia e della Pesca*, una delle più famose e studiate; composta da due camere, nella prima vi è una rappresentazione di danza dionisiaca in un bosco sacro, mentre nella seconda, una scena di caccia e pesca insieme ai ritratti dei proprietari della tomba. Tarquinia è anche depositaria di un'eccezionale eredità artistica, soprattutto nel campo della ceramica, ancora ben rappresentata a livello di botteghe artigianali. I filoni sono due: la riproduzione di pezzi antichi e la manifattura d'ispirazione moderna. A suscitare la maggiore curiosità sono i pezzi per così dire etruschi, che ricalcano non solo forme e decorazioni di celebri reperti archeologici, ma anche le tecniche dell'epoca di origine. È il caso dell'inconfondibile bucchero, la ceramica di colore nero ottenuta mediante cottura dei manufatti in ambiente privo di ossigeno, di modo che l'argilla assorba carbonio. Capofila dei ceramisti tarquinesi è **Omero Bordo**, meglio noto come "l'ultimo etrusco", un artista che ha bottega all'inizio di Via della Ripa; a lui si devono, tra l'altro, le ricostruzioni al vero delle tombe etrusche che costituiscono la maggiore attrazione di *Etruscopoli*, una singolare mostra allestita in una grande cava di pietra sotterranea.

Meritano una tappa le saline di Tarquinia che risalgono tra la fine del secolo XVIII e gli inizi del XIX, quando **Pio VI** affidò a **Giuseppe Lipari** l'incarico di creare una salina per il fabbisogno di Roma e dei centri del versante tirrenico, a seguito della dismissione delle antiche Saline di Ostia, già in funzione in epoca etrusca. La loro realizzazione venne portata a termine nel 1830.

A partire dal 1980 le saline di Tarquinia sono Riserva Naturale di Popolamento Animale gestita dal Corpo Forestale dello Stato a cui ci si deve rivolgere per la visita. I suoi 170 ettari di estensione lungo il litorale sabbioso a sud di Tarquinia Lido, tra la foce del fiume Marta e quella del fiume Mignone, costituiscono un ambiente di notevole interesse scientifico e naturalistico per la particolare vegetazione che comprende specie molto rare e per la fauna presente. L'area attualmente ha la finalità della conservazione degli uccelli tipici delle lagune costiere. Si tratta di un habitat vario e particolare con ambienti di spiaggia, duna, vasche per la produzione del sale, stagni di acqua salata, steppa mediterranea, prateria, pineta. Vi è anche un piccolo borgo che venne realizzato fra il 1875 e il 1895. Nella Riserva si trovano diversi tipi di vegetazione: quella che cresce sulla duna costiera, quella degli ambienti

della salina, quella delle zone di acqua dolce o poco salata.

Alle graminacee e alle piante come l'asfodelo, il giglio e il narciso, che costituiscono un manto erboso perenne sulle dune sabbiose, seguono le piante succulente con sistemi adatti al risparmio d'acqua simili a quelli delle piante dei territori desertici nell'ambiente salino delle zone retrostanti la duna costiera.

Le acque delle vasche sono popolate da alghe tra cui la *Dunaliella salina* di colore rosa rosso, favorita da alte concentrazioni saline e alte temperature e la *Cladofora vagabunda*, giallo oro, del periodo primaverile-estivo. Le acque dolci, quelle a minore salinità e i terreni circostanti, ospitano altre specie vegetali come il giunco, la tamerice, il pino domestico, il pino d'Aleppo, il pioppo bianco, l'eucalipto, la ginestra di Spagna, il lentisco. La Riserva è un'area in cui sono presenti diverse specie di uccelli, stanziali e di passaggio, tra cui la garzetta, l'airone cinerino, il fenicottero rosa, il cavaliere d'Italia.

Adiacente alla Riserva della Salina di Tarquinia vi sono gli scavi di *Gravisca*, il porto principale della Tarquinia etrusca, città commerciale e marinara. Il sito frequentato per lo sfruttamento del sale fu fiorente porto di scambio coi Fenici, Greci e Romani che potenziarono le strutture portuali etrusche per i commerci con il Mediterraneo occidentale. Gli scavi hanno portato alla luce un santuario del VI secolo a.C., offerte votive e numerose dediche: tra queste un'ancora in pietra con dedica ad Apollo da parte del famoso mercante dell'antichità, **Sostratos di Egina**, ora conservato al Museo Archeologico di Tarquinia.

Nella città di Tarquinia, in una eccezionale posizione accanto alla nota necropoli e ispirata agli antichi antenati, è sita l'azienda l'Etrusco che fra i soci vede anche il model agent **Alessio Sundas**. L'azienda accoglie i visitatori in un'enoteca in stile rustico ed attrezzata con un interessante percorso espositivo di attrezzi ed utensili antichi legati al mondo del vino. I suoi vini sono molto apprezzati nel mondo della moda e dell'arte internazionale e sono richiesti e offerti dalle case d'asta più prestigiose e, dopo la presenza alle grandi sfilate internazionali, troneggiano nelle località più esclusive, non solo italiane. Le etichette prodotte sono tre. **L'Etrusco Rosso DOC** è ottenuto da una selezione delle migliori uve Montepulciano e Sangiovese, vinificate con particolari tecniche e cure. Il profumo è di intensa freschezza e tipicità. Il gusto morbido e avvolgente di buona struttura ed equilibrio.

L'Etrusco Bianco DOC, una particolare selezione di uve Trebbiano e Malvasia della migliore qualità. Il profumo e la fragranza sono le caratteristiche più apprezzate di questo vino.

Il rosso novello **Il Giovane Etrusco DOC** dal sapore fruttato e nello stesso tempo intenso, sprigiona felicità al palato di chi lo gusta. Sull'etichetta sono ritratti due giovani danzatori che ballano felici. Questo novello, è un vino meno impegnativo di quello invecchiato, la sua vera qualità è nel farsi bere.

Sempre a Tarquinia troviamo poi la Cantina Sant'Isidoro che dispone di un'acco-

gliente sala degustazione e che rappresenta il volto storico della zona. La Tenuta Sant'Isidoro, nata alla fine degli anni '30 del Novecento lungo la costa della Maremma Laziale (90 km a nord di Roma e 25 km circa dai confini con la Toscana), si estende per una superficie di circa 817 ettari. Originariamente e fino agli inizi degli anni '60, l'azienda è stata diretta dal nonno Giovanni; successivamente ha proseguito l'opera il figlio, Emidio, insieme a suo fratello. Attualmente la gestione dell'azienda è curata dalla terza generazione cioè da Giovanni, Antonio e Francesco Palombi. Le coltivazioni effettuate sono quelle tipiche dell'area mediterranea, quindi: pesche, susine, mele, pomodori, cocomeri e meloni per il settore ortofrutticolo; grano duro, mais, barbabietola da zucchero, girasole, colture proteiche come colture estensive. Inoltre, una parte dell'azienda, convertita in biologico, è stata destinata all'allevamento allo stato brado di vacche maremmane, pecore e cavalli. Non ultimo, ma fiore all'occhiello, è il settore vitivinicolo che investe una superficie di circa 57 ettari, dislocati nella zona collinare a nord, a circa 10 km dal litorale tirrenico, tra i comuni di Tarquinia e Montalto di Castro, e comprende impianti effettuati a partire dalla seconda metà degli anni '90 (cordone speronato) e parte di un appezzamento del 1978 di Trebbiano Toscano. Le nuove varietà impiantate sono: Montepulciano e Sangiovese come vitigni autoctoni (già da anni presenti nella zona), Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Chardonnay, ormai perfettamente adattatesi al territorio, più il vitigno Pinot Bianco. La cantina, per quanto riguarda la parte operativa, è stata completamente ristrutturata nel 2001 ed attualmente è attrezzata con macchinari tecnologicamente all'avanguardia. Il locale invecchiamento, con una superficie di oltre 200 mq, è stato ricavato dalla ristrutturazione del vecchio granaio. Anche l'imbottigliamento viene effettuato in azienda.

Le etichette prodotte, tutte con un ottimo rapporto qualità-prezzo, per quanto riguarda i vini rossi sono il **Soremidio**, ottenuto da uve Montepulciano in purezza. Sull'etichetta uno degli scorci più suggestivi del borgo medioevale di Tarquinia: l'imponente torrione circolare che svetta sul "castello" della cittadina, si apre su uno scenario da sogno, la chiesa di Santa Maria in Castello, corredata dalla torre più alta del borgo. Il **Soremidio** invecchia per 12 mesi in barriques Allier e Nevers nuove ed affina in bottiglia per altri 12 mesi. Cupo e concentrato, rosso scuro con chiari riflessi violacei, quasi inamovibile o almeno lento e nobile nel calice, di piena consistenza. Intenso al naso, ti accoglie ricco dei suoi profumi di frutti di bosco rossi e neri, maturi, tendenti alla loro gelatina; poi la visciola sotto spirito sapientemente speziata e le nuances mediterranee di mirto e ginepro a comporre un caleidoscopio di profumi di grande finezza. Innegabile la suadenza, lusinghiera la dolcezza, lunga la progressione durante la masticazione. In bocca ha spessore eccezionale, passo morbido e vellutato, trama tannica rotonda, di caratura superiore, opulenza e comunque buona nitidezza.

Altro vino rosso è il **Terzolo**, blend di Cabernet Sauvignon (90%) e Merlot (10%), rosso rubino luminescente, palesa all'olfatto sensazioni di prugna e amarena, poi liquirizia, felce, violetta, chinotto e qualche cenno boschivo. Apporto gustativo di buon equilibrio e coerenza, tannini pungenti ma ben ordinati e freschezza aromatica coinvolgono il gusto per lungo tempo. Questo vino prende il nome da una caratteristica zona collinare di Tarquinia, ancora selvaggia con la presenza di vaste aree di macchia mediterranea. Sull'etichetta è riportato il disegno al tratto dell'antico acquedotto che portava l'acqua alla città e che attraversa le colline dell'antica Tarquinia Etrusca denominata ora "La Civita".

Il **Corithus**, altro blend rosso a prevalenza di Sangiovese (50%), con Montepulciano (30%) e Merlot (20%). Manto rubino concentrato e di buona espressione. Apporto olfattivo ricco e succoso, rilascia aromi di confettura di frutti di bosco, liquirizia, anice, eucalipto, rosa e viola, china, caffè su un letto caldo e balsamico. Bocca piena di spezie e frutta carnosa, tannino magistralmente estratto e gusto convincente, ricco di sapore e dalla persistenza tostata. Invecchia 6 mesi in barriques Allier e Nevers.

Questo vino prende il nome dall'antica Tarquinia, capitale etrusca, così citata dal poeta Virgilio nei suoi scritti. Sull'etichetta è effigiata la chiesetta di San Giacomo, un piccolo gioiello incastonato nel borgo della Tarquinia medioevale, costruita nell'XI secolo. Nel 1600 alla chiesa venne aggiunto un ninfeo, ricettario, a quel tempo, di sepolture. L'antica chiesetta svetta sulla collina della cittadina, contribuendo, insieme alle torri, alle mura, al Torrione e alle altre stupende architetture medioevali, a restituire al visitatore le ancestrali e suggestive atmosfere di un passato che continua a vivere.

Per quanto riguarda i vini bianchi, due sono le etichette attualmente prodotte. Il suadente **Forca di Palma**, dosato connubio tra uve Chardonnay (90%) e Trebbiano Toscano (10%). Abbigliato di un luminoso paglierino scintillante. Registro olfattivo ritmato da note di papaia, mango, mandorla, fiori di campo e soffi vegetali. In bocca è tutto equilibrio; la buona struttura glicerica è sostenuta da altrettanta freschezza e sapidità. Lungo il finale fruttato.

Sull'etichetta è raffigurato uno scorcio panoramico della cittadina medioevale di Tarquinia. Le torri simili ad antichi guardiani, si ergono maestose facendo da testimoni alle vestigia di un passato, impresso nello stupendo borgo medioevale. Palazzi, chiese, piazze, cortili si aprono allo sguardo dei visitatori come pagine di un libro prezioso, che racconta in ogni angolo il vissuto di epoche lontane ma dal sapore moderno.

L'altro bianco prodotto, il nuovo arrivato con la vendemmia 2015, il **Soraluisa**, è una novità assoluta per il territorio laziale, un Pinot Bianco 100% di qualità. Dal colore giallo con riflessi verdognoli, quasi brillante; profumi iniziali incentrati sui

tipici aromi di pera e limone cui seguono quelli floreali intensi di biancospino, camomilla e ginestra, e poi ancora fruttati di ananas mela e pesca. L'attacco è caratterizzato dall'evidente e piacevole freschezza, accompagnato da una buona struttura e dalla corrispondenza con il naso del sapore di pera. Il finale presenta una buona persistenza, con ricordi di pera, pesca e mela.

Situata in località Selciatella, territorio ancora integro a nord di Tarquinia, a ridosso di colline ricche di macchia mediterranea, si trova anche l'azienda agricola Cerenini che possiede 4 ettari di vigneti.

Nata intorno al 1997 ed estesa su una superficie di circa 12 ettari inizia con coltivazioni classiche come ortaggi a pieno campo, cereali, vigneto e uliveto. È evidentemente un'azienda giovane, come pure giovane è il proprietario Marco Cerenini che sapientemente ne cura la conduzione.

La decisione di specializzarsi nella coltivazione della vite, spinge ad impiantare alcune tra le migliori varietà di barbatelle come Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Trebbiano Toscano. La cantina è stata realizzata ricavandola dalla ristrutturazione di una vecchia stalla. Quest'ultima è stata attrezzata con macchinari tecnologicamente avanzati per le varie fasi di lavorazione del vino, per l'imbottigliamento e per l'invecchiamento in botti di rovere.

È iniziata così la produzione di tre vini Igt Lazio, 2 rossi e 1 bianco, curata in ogni particolare dall'enologo dell'azienda Marco Delli Zotti.

Il **Cerenero Igt**, un rosso ottenuto dalla vinificazione delle uve Sangiovese, Merlot e Montepulciano. Un vino da tutto pasto che si accompagna gradevolmente ai piatti della cucina tipica. Colore rosso intenso, profumo vinoso, sapore aromatico.

L'altro rosso, il **Ferriolo Igt**, ottenuto dalla vinificazione delle uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Montepulciano, affinato in botti di rovere. Dal colore rosso rubino intenso, profumo persistente, gusto equilibrato.

Per chiudere con il bianco il **Giuncaio Igt**, ottenuto dalla vinificazione delle uve Trebbiano e Chardonnay. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo gradevole, sapore fresco, leggermente fruttato, sapido.

Altra realtà vitivinicola interessante della zona e relativamente recente, è l'azienda agricola Terre Giorgini Santa Maria di Alberto e Giuseppe, situata sulle colline che sovrastano la valle del fiume Mignone, a pochi chilometri dal mare, in località Santa Maria, nelle vicinanze della necropoli etrusca dove è sito il tempio della Regina. Fondata agli inizi degli anni '50 del Novecento, l'azienda ha sempre coltivato prodotti tipici dell'area Mediterranea: olivi, alberi da frutta, cereali, foraggi, ortaggi e in particolare meloni e cocomeri oltre che uva. Negli ultimi anni, però, il settore vitivinicolo è stato ampliato. Le varietà autoctone coltivate sono il Sangiovese, il Montepulciano, il Trebbiano Toscano, impiantate negli anni '70 seguite, in epoca più recente, da Merlot, Vermentino e Malvasia di Candia.

Attualmente la gestione aziendale è curata anche dalla seconda generazione, che sta cercando di valorizzare al meglio l'amore per il proprio territorio. I vigneti di Santa Maria si estendono a pochi chilometri dal mare, sulle dolci colline laziali, dove l'influenza del clima mite favorisce la maturazione delle uve dalle quali si ottiene un vino intensamente fruttato e profumato. Le etichette prodotte, tutte Igp, sono 3: due bianchi e un rosso.

Il **Vino Bianco**, blend di Trebbiano Toscano (75%) e Malvasia di Candida (25%), di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, risulta fresco e strutturato grazie al buon livello di acidità. Presenta note floreali e fruttate, sapore fresco e sapido con sentore di mela matura.

Il **Vermentino**, ottenuto con uve Vermentino 100% che come altri vermentino della costa tirrenica laziale, presenta colore giallo dorato con riflessi brillanti, risulta fresco e strutturato grazie al buon livello di acidità. Il ventaglio aromatico presenta note floreali e fruttate, ha sapore morbido, fresco e avvolgente e richiama al palato le caratteristiche tipiche del vitigno.

Il **Vino Rosso**, blend di Sangiovese (75%) e Merlot (25%), di colore rosso rubino intenso con tonalità violacea. Profumo fruttato (di piccoli frutti di bosco) ben integrato ad una leggera e piacevole speziatura. Morbido al palato, con buon retrogusto di frutta e leggera vaniglia.

L'azienda produce anche un ottimo **Olio Extra Vergine** ottenuto dalle varietà: Lecicino, Frantoio, Pendolino e Moraiolo, dal gusto piacevolmente equilibrato con contenuti minimi di acidità. Dalla varietà Caninese, invece, l'azienda ottiene un olio dal sapore deciso, dal colore verde intenso e un retrogusto lievemente piccante.

Per chi volesse regalarsi una suggestiva vacanza in mezzo alla natura selvaggia della Maremma, nelle vicinanze di Tarquinia, l'agriturismo **Casale Poggio Nebbia**, a soli 40 minuti dall'aeroporto di Fiumicino, dispone di due strutture distanti 3 km. l'una dall'altra, in cui offre ospitalità in camere presso il Casale Poggio Nebbia e appartamenti presso la Fattoria Poggio Nebbia.

Il "Casale Poggio Nebbia" immerso nel verde si trova su di una panoramica collina a 130 mt. sul livello del mare, e offre una vista a 360° che va dal parco naturale fino al mar Tirreno. Il Casale, con la sua eccezionale posizione, è il luogo ideale per rilassarsi in assoluta tranquillità, gustare una cucina tradizionale preparata con i prodotti biologici, bere del buon vino di produzione aziendale, liberarsi dallo stress quotidiano e ricaricarsi di energia vitale.

Il "Casale Pantano" situato nella verde e suggestiva vallata del fiume Mignone, con

la vista del mare all'orizzonte è la parte più antica dell'azienda, assegnata al nonno degli attuali proprietari negli anni 50 a seguito delle bonifiche dell'Ente Maremma. La ristrutturazione delle stalle, dei vecchi depositi del grano e dei magazzini agricoli, ha dato vita negli anni ad uno splendido agriturismo, strutturato come un grazioso borgo, dotato di 7 appartamenti, un ristorante, un laboratorio per la trasformazione dei prodotti aziendali ed uno spaccio aziendale in cui sono in vendita i prodotti della fattoria. La più grande attrazione dell'agriturismo, è il suo parco, con una piscina ricavata da un vecchio abbeveratoio del bestiame, un boschetto di gelsi con appesi dondoli ed amache in cui rilassarsi accarezzati dalla brezza marina e un graziosissimo angolo in cui vivono numerosi animali tipici delle fattorie di Maremma.

Come azienda agricola Poggio Nebbia, nasce nei primi anni del '900 quando i nonni degli attuali proprietari, la famiglia Cedrini, lasciarono le Marche per insediarsi a Tarquinia, a solo 8km dal mare e dalla città degli etruschi. Tradizionalmente agricoltori ed allevatori, con il duro lavoro, riuscirono ad ampliare il potenziale agricolo dell'azienda attraverso l'acquisizione di nuovi terreni. Oggi, giunti alla terza generazione di agricoltori, si è passati dalla sola produzione primaria, alla trasformazione diretta in azienda delle produzioni agricole, decidendo di mettere il prodotto direttamente sul mercato spalancando le porte dell'azienda a quanti ricercano qualità e genuinità. L'azienda produce e commercializza, oltre al vino, marmellate, sott'olio, olio extra vergine di oliva, miele e biscotti.

L'agriturismo Poggio Nebbia coltiva, in conduzione biologica dal 2012, 21 ettari di terreno a vigneti e uliveti.

I vigneti crescono su una dolce collina di natura argillosa che arricchisce il vino di finezza, profumi, corpo. Il clima mediterraneo che caratterizza la zona, garantisce alla vite una lunga esposizione ai raggi del sole, regalando così all'uva una maggiore gradazione zuccherina ed esalta la formazione di sostanze aromatiche che si trasmettono poi nel vino. I sistemi di impianto a spalliera, totalmente privi di irrigazione rendono i vigneti poco produttivi a favore di una grande qualità. Oggi la produzione vitivinicola consta di cinque etichette, quattro di vini rossi e una di bianco, tutti blend alla pari di vitigni autoctoni e internazionali tranne il **Kaliscele**, Sangiovese in purezza.

Il primo, un blend alla pari di Merlot e Cabernet Sauvignon, il **Cencelle Igt**, ha colore rosso rubino intenso, con note di frutta rossa matura e rosa canina, leggero sentore di vaniglia. Il secondo, altro blend alla pari di Sangiovese e Merlot, il **Moro del Poggio Igt**, ha un carattere forte, deciso come la figura storica del territorio della Maremma, il "Buttero" a cui è dedicato. Dopo il processo di vinificazione, il vino riposa per 6 mesi in barrique ai quali seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Di colore rosso rubino molto intenso, bouquet equilibrato e armonico, ricorda la ciliegia matura, presenza di tannini dolci con note speziate di vaniglia, molto lungo il retrogusto.

Il terzo rosso, il **Falco Rosso del Poggio Igt**, blend dei due vitigni italici per eccellenza, Sangiovese e Montepulciano, ha colore rosso rubino tenue non molto carico. I profumi, abbastanza intensi, sono caratterizzati da note di confettura di lampone e frutti di bosco come more e mirtilli, fino a giungere a percezioni di bacche di ginepro che lasciano spazio a nuances fresche di liquirizia. In bocca è austero in un primo momento, ha un'entrata in sordina, ma al contempo larga ed elegante, con una fibra tannica leggera che insieme a una discreta acidità lo rende gradevolmente morbido, di buona fattura. L'etichetta è dedicata ad Alessio, che nonostante la giovane età, si prende cura del vigneto rosso dal giorno della sua piantagione con passione e dedizione, ottenendo risultati che si superano di anno in anno.

Il quarto ed ultimo rosso, il **Kaliscele**, è un sangiovese vinificato in purezza da uve raccolte in vendemmia tardiva (la prima settimana di Ottobre), e pigiate con i piedi secondo il metodo tradizionale contadino. Il mosto fiore così ottenuto viene raccolto in tini d'acciaio, lasciato fermentare in modo completamente naturale e travasato più volte prima dell'imbottigliamento. Questo vino viene prodotto in una quantità massima di 600 bottiglie annue. Nella giornata conclusiva della vendemmia presso la fattoria viene organizzata una grande festa che coinvolge non soltanto la famiglia, ma anche tutti gli ospiti presenti nell'agriturismo. Ed è in occasione di questa festa che viene prodotto il **Kaliscele**. La sua etichetta disegnata da un grande artista contemporaneo, il maestro Funari, raffigura in stile Liberty, il momento in cui le ragazze della fattoria, sono impegnate nella pigiatura dell'uva, stimulate dalla vivace musica suonata, per l'occasione, dalla banda del paese. Colore rubino vivace, profumo intenso di frutta scioppata e cannella, sapore pieno e robusto.

Chiude le fila della produzione vinicola dell'azienda, il bianco di casa, il **Mastro Antonio**, blend alla pari di Trebbiano e Malvasia, dedicato al padre degli attuali proprietari che da sempre si è dedicato alla cura del vigneto a bacca bianca con lo stesso amore e la stessa costanza con cui si è preso cura della sua famiglia. Presenta un colore ambrato, un profumo intenso e fruttato di mela e sentori floreali di biancospino. Sapore vivace, equilibrato, leggermente acidulo, trattiene in se tutta la fragranza dell'uva.

Nei dintorni di Tarquinia, vicino al mare, rinfrescata dai venti, immersa nel silenzio, con viste panoramiche che spaziano in terra, mare e cielo, in un atmosfera dai colori tenui e caldi, quasi provenzali troviamo l'Azienda Vitivinicola e Agriristoro Etruscaia di Olga Ricci. Nata nel 2008 con la decisione di trasformare in attività commerciale i frutti di una grande passione nella produzione di uva da vino e nella

vinificazione selettiva, mirata alla ricerca della migliore qualità possibile dei vini bianchi, rossi e rosati ottenibili dai diversi vitigni presenti nei propri terreni.

I vigneti di Etruscaia, infatti, nascono da un progetto sperimentale realizzato in collaborazione con l'Università di Pisa che ha fatto piantare vari cloni di uva da vino, bianco e rosso, ed ha analizzato poi le singole specificità di ciascuno dal punto di vista della resa vegetativa e della successiva vinificazione.

I vigneti si distendono su un terreno di circa sette ettari, a poche centinaia di metri dal Mar Tirreno, ai piedi di Tarquinia. Qui il sole risplende per più di trecento giorni all'anno ed i venti, costanti e spesso salmastri, rinfrescano i grappoli e rendono particolarmente gustoso il vino.

Olga, padrona di casa e grande cuoca, il marito Lamberto, ideatore di tenuta Etruscaia, con l'aiuto e l'entusiasmo dei figli, Stefano e Giorgina, conducono questo posto di ristoro immerso nel verde e nelle vigne in cui è possibile degustare, oltre ai vini prodotti, formaggi, confetture fatte in casa, ortaggi e dei fantastici piatti cucinati nell'annesso ristorante.

Attualmente i vini prodotti sono 8, tre bianchi, due rosati e tre rossi.

Il **Bibi Igt**, il primo vino bianco prodotto è ottenuto dalla vinificazione dell'uva Chardonnay selezionata e raccolta a mano negli assolati e generosi vigneti dell'azienda, distesi lungo la costa Tirrenica, rinfrescati e resi sapidi dalla costante brezza marina.

L'altro bianco è il **Viò Igp**, da sole uve Viognier, dal colore giallo paglierino molto luminoso, ampio e accattivante al naso con un tripudio di fiori di limone, narciso, acacia e lavanda, a cui si affiancano classiche note di albicocca, buccia di agrumi per chiudere con anice stellato e salvia. Al palato è caldo, rotondo, con una freschezza media, sapidità moderata e finale persistente che sfocia in ricordi di albicocca.

Chiude le fila dei bianchi, il **Filare 54 Igp**, ottenuto da uve Malvasia, giallo paglierino con riflessi verdolini. Ricco e intenso, sentori floreali si alternano a note fruttate di frutti tropicali e profumi di miele e vaniglia. Vino corposo e persistente, colpisce per la sua complessità floreale e fruttata, che lo rendono particolarmente piacevole.

Seguono i due rosati, l'**Olghina Igp**, ottenuto da sole uve Merlot, dal colore rosa antico tendente al più classico buccia di cipolla intenso. Il profumo è ricco di sfumature tra le quali si percepiscono la fragola, la ciliegia, il melograno e la crosta di pane. Il vino si presenta al palato ricco di struttura e di complessità. Fresco ed equilibrato all'attacco, lungo e dal retrogusto ammandorlato nel finale.

Il **Gigi Igp**, un rosato frizzante ottenuto da uve Malvasia e Merlot che presenta un bel colore rosa pallido, con un leggero riflesso granato. L'impatto olfattivo è caratterizzato da un bello slancio floreale di rosa, seguito da ciliegia e lampone. In bocca è perfettamente corrispondente, fresco e armonico con un leggero tono caramellato. Passando ai rossi troviamo il **Berto Igp**, ottenuto da sole uve Merlot, vellutato, in-

tenso, di colore rosso rubino. L'olfatto permette di riconoscere molto chiaramente i frutti rossi del bosco, more, lamponi e ribes, con note erbose di origano. All'assaggio, risulta un vino profondo, persistente e tendenzialmente solido, accompagnato da note erbose e boschive.

Il **Leandro Igp**, da sole uve Syrah, alla vista si presenta rosso porpora intenso, brillante e di notevole consistenza. L'olfatto è caratterizzato da profumi di frutta matura, prugna, mora, ribes e mirtillo, da note di frutta candita, cioccolato, vaniglia e nocciola tostata. L'ingresso in bocca rivela una massa tannica perfettamente amalgamata, bilanciata da un buono ma non eccessivo livello di alcool e da una giusta acidità. Piacevolmente lunga la persistenza aromatica intensa.

Chiude le fila l'**Otto Igp**, ottenuto dalla vinificazione delle uve Sangiovese, Merlot e Syrah. Bel colore rubino e naso di mora e spezie, classiche del syrah; quasi caldo, profilo esotico poi viola e amarena, tannino evidente da sangiovese, soprattutto retrogusto acido molto forte che accompagna tutto il sorso; il buon tannino e l'acidità mascherano corpo e struttura.

Il territorio di Tarquinia presenta anche profili singolari come quello della recente azienda vitivinicola Muscari Tomajoli, due ettari vitati destinati ad una produzione artigianale limitata di alta qualità di vini con ridotti livelli di solfiti.

L'azienda nasce nel 2007 da un'idea di Sergio Muscari Tomajoli, che, dopo aver effettuato un'analisi del terreno e del clima, con l'aiuto dell'enologo Gabriele Gadenz decide di impiantare 2 ettari di vigneto suddivisi in 5 varietà selezionate: Montepulciano, Petit Verdot, Alicante Bouschet, Barbera e Vermentino. I vigneti godono di un'ottima posizione poiché situati in zona collinare e a pochi km dal mare. Tutte le varietà coltivate vengono trasformate nella cantina di proprietà. Oggi è il figlio Marco, sommelier diplomato Ais Roma, che porta avanti il progetto con grande passione. La filosofia aziendale si basa, sin dall'inizio, sul rispetto della vite e del suo ciclo naturale. In vigna sono esclusi totalmente l'uso di diserbanti chimici e vengono utilizzati solamente concimi organici naturali. In cantina, invece, si limita al massimo l'uso di solfiti.

I vini prodotti sono solo due, un rosso e un bianco che riportano sulle etichette i disegni ideati e creati dall'artista Guido Sileoni. Il rosso, il **Pantaleone**, è un vino composto da uve Barbera (70%) e Petit Verdot (30%), di colore rosso rubino vivo con riflessi violacei. Profumo molto intenso e fruttato, risaltano mirtillo e lampone con uno sfondo di sentori speziati di pepe verde e noce moscata, impreziositi nel finale da una leggera ed intrigante nota balsamica. In bocca è fresco, morbido e setoso, sostenuto da tannini vivaci ed eleganti, chiusura fresca e sapida, si distingue per la piacevolezza d'insieme e la beva immediata.

Il bianco **Nethun**, ottenuto da sole uve Vermentino coltivate su terreni collinari che

godono della particolare vicinanza al mare, presenta un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Profumi intensi e complessi, con forti note varietali, balsamiche ed agrumate, accompagnate da una splendida mineralità e da un leggero accenno di frutta esotica. In bocca è avvolgente, equilibrato, la freschezza acida risulta perfettamente bilanciata dal volume e dalla rotondità del sapore e completata dalla marcata mineralità.

Situato in mezzo allo spettacolare paesaggio naturale della Valle del Fiume Marta, circondato dai vigneti di “poggio Ranocchio” (citati anche da Plinio il Vecchio), dalle mura castellane di Tarquinia, dalla macchia mediterranea e da una distesa di campi che degradano verso il mare, si trova lo storico agriturismo e azienda agricola Valle del Marta.

L’Azienda Agricola, dislocata in più zone del territorio della Tuscia, inizia la trasformazione, il confezionamento e la vendita diretta dei prodotti tipici propri nel 1995 mentre esiste come azienda agricola da quattro generazioni. Presso i laboratori aziendali, utilizzando vecchie ricette con antichi metodi, si preparano: Liquori, Grappe, Marmellate, Sott’olio, Vini, Spumanti, Miele, Biscotti, Frutta sciroppata, Olive sotto sale e Olio extravergine di oliva. Tutti prodotti acquistabili all’interno del punto vendita allestito in Via Aurelia Vecchia al Km 93.

Fiore all’occhiello dell’azienda è il ristoro agriturismo, ispirato dall’esperienza e dalle tradizioni di una donna, nonna Generosa Moretti, ispiratrice ancora oggi dei menù e della lavorazione dei prodotti dell’azienda agricola, grazie ad insegnamenti tramandati da generazioni.

Tra i servizi offerti ci sono anche l’alloggio, il centro benessere, e la trasformazione dei prodotti agricoli con la vendita diretta. All’organizzazione dell’accoglienza, tutta al femminile, lavorano 20 ragazze, forti, belle, competenti sotto la guida e la supervisione delle mogli dei titolari Franco e Mario Pusceddu, Polissena e Rita, rispettivamente cuoca e responsabile dell’amministrazione.

I vini prodotti sono tre rossi e un bianco oltre a tre spumanti, uno rosso dolce, uno bianco secco e uno bianco dolce molto interessanti. Il primo rosso, il **Poggio Ranocchio**, ottenuto da un blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, ha un colore rubino intenso con dei riflessi violacei. Al naso si presenta con una personalità fragrante e persistente con profumi di mora, mirtillo e lamponi maturi. Al palato è sontuosamente liscio, elegante, corposo e complesso con leggeri sentori di spezia e vaniglia. Nel complesso molto armonioso. Il secondo rosso, il **Corneto Igt**, da un blend tutto italico di uve Sangiovese, Ciliegiolo e Montepulciano, ha un colore rubino intenso con riflessi color granata, al naso è ampio e deciso con l’aroma tipico del vino rosso italiano. Al palato è molto elegante, corposo, caldo e complesso. Regolare con una finitura particolarmente persistente. Il terzo ed ultimo

rosso, il **Gravisca Igt**, da sole uve Sangiovese, ha un colore rubino chiaro. Buon aroma con sentori di ciliegia insieme ad alcuni tipici profumi di spezia tipo: timo, rosmarino ed anice. Di medio corpo, mostra attraverso il palato un'acidità brillante, il risultato di una struttura molto equilibrata tra acido e tannini che non risultano essere aggressivi. Ha uno stile semplice, adatto per una bevuta non impegnativa e con un buon rapporto qualità-prezzo.

Il vino bianco, **Ancarano Igt**, ottenuto da sole uve Chardonnay, è di colore giallo paglierino tendente al giallo dorato e presenta un armonico aroma gradevolmente fruttato, con sentori di mela, banana e frutta tropicale. Ben equilibrato, sapido e intensamente aromatico al palato, fresco e vellutato, morbido al tempo stesso.

Passando agli spumanti prodotti, il **Cerrino** rosso dolce, rubino con riflessi violacei e porpora, ha un profumo intenso, fragrante con sentori di rosa aperta e frutta matura. Al gusto è dolce, morbido, fresco molto aromatico. Lo spumante bianco dolce, il **Sansavino**, ottenuto da uve Malvasia, di colore giallo paglierino, con spuma bianca esuberante; perlage a grana sottile, continua e persistente. Profumo intenso, aromatico, con sentori di fiori di salvia, muschio, agrumi e frutti tropicali; entrata cremosa e dolce viva freschezza, con un gradevole fondo fruttato e floreale che permane a lungo in bocca.

L'altro spumante bianco secco, il **Procoio**, blend di Malvasia e Trebbiano, ha colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati a tratti verdognoli. Il profumo è intenso e caratteristico, delicato e fresco, con sentori di begonia, mela verde, agrumi e miele. Al palato è asciutto e suadente, complesso, fresco e fragrante, ben equilibrato ed armonico, morbido, con molto delicati tocchi di sapore amaro e piacevoli sentori di mela verde. Ha un'acidità gradevole che non è mai eccessiva, e il suo sapore ricorda il miele, acacia e la liquirizia.

MONTE ROMANO

Dalla necropoli di Monterozzi, percorrendo la Strada Provinciale 43 in direzione sud-est e tramite la Strada Statale 1bis Via Aurelia, a poco più di 14 km di distanza da Tarquinia e dalla costa tirrenica incontriamo Monte Romano, un piccolo borgo risalente al XVII secolo, rinomato per il suo caratteristico pane cotto alla brace, anch'esso incastonato in una ricca area archeologica etrusca e romana.

Il paese è situato ai piedi della “Rotonda”, una caratteristica collina sormontata da querce secolari disposte a corona, il cui fascino è stato immortalato come simbolo del Comune nel suo stemma ufficiale. È all'interno di questo sito che si è sviluppato il primo nucleo abitativo del paese (l'*Arx Montis Romani*, XIII secolo). Con l'acquisto

delle terre monteromanesi da parte dell'Istituto Santo Spirito in Sassia di Roma (1456) inizia lo sviluppo vero e proprio del centro abitativo come colonia agricola; infatti, i prodotti della campagna erano diretti a Roma per il sostentamento degli ospedali gestiti dall'ente.

Il maggior sviluppo si ha nei secoli XVII-XVIII, quando vengono attuate le più interessanti realizzazioni del centro storico; “il Borgo Nuovo” con le sue vaste piazze, gli edifici ariosi, l'andamento regolare delle vie rappresenta una peculiarità del territorio in quanto la sua struttura architettonica moderna si distingue dai centri limitrofi, tipicamente medievali. In questo contesto i monumenti più significativi sono il *Granaio Agucchi* (1602) usato dalla popolazione come deposito di grano nei periodi di carestia e una chiesa dedicata alla Madonna Addolorata (1615) costruita con l'aumentare della popolazione con annessi alloggi per i lavoratori stagionali.

Nel Settecento il paese raggiunge il massimo sviluppo arricchendosi di nuove costruzioni che andranno a definire l'attuale assetto urbanistico: le *Carceri* (1731), completate ed arricchite dalla realizzazione della *Torre dell'Orologio* (1767), disegnata da **Antonio Cavalletti**, formando la cosiddetta “Isola dell'Orologio”; posta al centro del paese ne è la costruzione più significativa: le facciate scandite da lesene angolari e partiture orizzontali in muratura conferiscono all'insieme una omogeneità estetica che viene uniformata dalla messa in opera dell'orologio meccanico a quattro quadranti, tuttora funzionante, di rara fattura. Recentemente restaurata, l'*Isola dell'Orologio* è tornata a risplendere della sua originaria bellezza, la *Chiesa di Santo Spirito* (1765), la monumentale *Fontana del Mascherone* (1770), il *Borgo Calino* e le case in linea concorrono a definire il centro storico nel suo attuale aspetto.

La *Rocca Respampani*, nel territorio nord-est del comune di Monte Romano, si estende per circa 2.500 ettari e costituisce una meta incantevole e selvaggia per

escursioni a piedi, in mountain-bike e a cavallo. È un luogo che, per un insieme di suggestioni legate al paesaggio, alla storia ed alla tradizione agricola, risulta tra i più affascinanti della Maremma Laziale.

L'uso prevalentemente agricolo delle terre (cereali e foraggi) si alterna allo sfruttamento dei boschi cedui di cerro, rovere, sughero e leccio, mentre i vasti pascoli accolgono ogni giorno il faticoso lavoro dei "Butteri" a cavallo. Il vero gioiello della tenuta è il Castello, esempio di architettura rurale seicentesca, costruito per volontà dei precettori dell'Ospedale del Santo Spirito in Sassia. Questa costruzione, che si presenta agli occhi dei turisti in tutta la sua imponenza e gravità, rappresenta il perno su cui si snoda un affascinante itinerario che porta alla visita di altri suggestivi siti storici conservati nella zona: la *Rocca Vecchia* (XI), il *Ponte di Fra Cirillo*, la *Via Clodia*.

Quest'ultima è una antica arteria consolare romana che attraversava il territorio di Monte Romano per collegare i grandi traffici tra Roma e Saturnia e che fu per tanti secoli attraversata dai pellegrini diretti all'Urbe.

A Monte Romano annualmente hanno luogo alcune sagre molto conosciute e frequentate. Le più movimentate sono la Giostra del Saracino, la Festa del Pane e dei buoni sapori a giugno e la Sagra della carne maremmana e dei prodotti tipici locali ad agosto. In questa occasione, lingua salmistrata, coda alla vaccinara, trippa alla romana, spezzatini vari, vitello arrosto e filetti alla griglia cucinati sulla grande piazza del paese, lo trasformano in un gigantesco braciere. Il tutto accompagnato da fagioli in umido, patate, melanzane, vino e dolcetti del posto.

Con il territorio di Monte Romano lasciamo anche quello della Provincia di Viterbo per entrare in quello della Provincia di Roma, verso i Monti della Tolfa e la vasta area prospiciente il litorale tra Civitavecchia e la Capitale, verso le ultime propaggini della Maremma Laziale. Da Monte Romano, procedendo in direzione sud-ovest, la Via Aurelia continua ad attraversare la Maremma Laziale, e ci si dirige sul litorale caratterizzato dai tipici "tomboli", dove la vegetazione marina verso l'interno cede il passo ad una fiorente agricoltura. Il territorio unisce agli specifici caratteri ambientali aspetti corrispondenti alle più diverse fasi storiche, dalle antiche necropoli, alle moderne, e talvolta incombenti, centrali elettriche. Percorrendo un breve tratto del Raccordo E840 Civitavecchia – Viterbo, si arriva a Civitavecchia appunto.

CIVITAVECCHIA

La città si estende lungo il mare, ai piedi dei Monti della Tolfa. In epoca romana si sviluppò intorno al porto di *Centumcellae*, fatto costruire da **Traiano** e reso necessario dall'insabbiamento dei porti romani di Ostia e dalla decadenza del porto di Anzio. Dopo l'occupazione bizantina, e il governo dei papi, nel IX secolo fu conquistata dai Saraceni che ne fecero la base per operazioni contro Roma. Per sfuggire alla minaccia saracena, i superstiti si rifugiarono sui monti della Tolfa dove fondarono il villaggio di Cencelle (contrazione di *Centumcellae*), ma alla fine del IX secolo, superato il pericolo saraceno, tornarono nel loro luogo di origine, fondandovi un nuovo centro, che in ricordo dell'antico fu chiamato *Civitas Vetula* (città vecchia).

Il momento storico è ricordato nello stemma della città con l'immagine della quercia, sotto cui si radunarono gli abitanti per discutere il da farsi, e le iniziali OC, "ottimo consiglio", come fu giudicata l'opinione del vecchio marinaio **Leandro** che insistette per il ritorno. In epoca feudale si succedettero vari signori fino al ritorno nel 1400 della Chiesa, interrotto da un periodo di occupazione francese.

Tra i monumenti il principale è il *Forte Michelangelo*, iniziato nel 1508 e terminato nel 1537 con l'intervento del **Bramante**, di **Antonio da Sangallo il Giovane** e di **Michelangelo**. Edificata sui ruderi dell'antico porto romano è una costruzione bassa, a pianta rettangolare, rivestita di travertino con 4 torri cilindriche e un maschio ottagonale. All'interno si apre il cortile con decorazioni. In una palazzina settecentesca sede della guarnigione e dogana papale è accolto il Museo Nazionale Archeologico, che raccoglie materiale di scavi di epoca protostorica e etrusca del territorio circostante, collezioni del precedente museo bombardato nell'ultima guerra e reperti recuperati dalle acque del porto durante i lavori di ristrutturazione.

I resti del *Palazzo della Rocca* sono quanto rimane di un castello medievale del 1005 assoggettato a molti assedi in cui si rifugiò **Cola di Rienzo** fuggito da Roma. Vi sono anche diverse chiese, alcune delle quali sono state danneggiate durante la guerra dai bombardamenti e successivamente ricostruite, come il *Duomo* del 1600 e *S. Maria dell'Adorazione* di epoca più antica e ristrutturata nel XVIII secolo.

Il Porto romano risale al 106 d.C. e fu edificato da **Apollodoro** sotto l'imperatore Traiano. La sua distanza dalla città ne fece inizialmente un porto per navi da guerra: gli insabbiamenti e le distruzioni dei porti commerciali di Ostia e Anzio lo promossero porto di Roma. Nell'alto medioevo fu il principale rifugio del Tirreno contro i Saraceni. I lavori in epoca rinascimentale resero sempre più efficiente, fino a farne una delle principali basi navali nella guerra contro i Turchi, concorrente di Genova e Livorno. Nei secoli successivi il volume dei suoi traffici si stabilizzò, fino ad as-

sumere il rilievo attuale. Del porto romano rimane una darsena, attualmente porto peschereccio e turistico, con resti di magazzini.

Si esce dalla città per la via Terme di Traiano per raggiungere a 4,5 km a nord di Civitavecchia un grande complesso di età romana, finora noto come *Terme di Traiano* o *Terme taurine*. Sorge presso la zona popolarmente nota con il nome di Ficoncella, tuttora frequentata per l'efficacia terapeutica delle sue acque. Recenti studi hanno riconosciuto nel grande reperto monumentale una grandiosa villa imperiale dotata di un proprio impianto termale, collocata in vista del bacino portuale in splendida posizione panoramica, grazie alla quale Traiano poteva agevolmente seguire i lavori di costruzione del "suo" porto.

ALLUMIERE E TOLFA

Da Civitavecchia, per chi volesse inoltrarsi verso l'interno, nel suggestivo territorio della Farnesiana, è sufficiente percorrere circa 19 km prima lungo la Strada Provinciale 7b e poi lungo Via Braccianese Claudia/Strada Provinciale 3.

Ci si troverà in una splendida e incontaminata natura come quella che si trova sul territorio di Allumiere, un esempio fra tutti la magnifica Faggeta dove fra le altre cose crescono rarissimi esemplari di orchidee, la falesia di Ripa Maiala una fra le più belle e frequentate del centro Italia, ma anche radicate tradizioni folcloristiche come quella del palio degli asini che si svolge ogni anno ad agosto.

Fino ad arrivare nel bel centro di Tolfa, patria del cavallo di razza Maremmana Tolfetana, che ci regala la possibilità di rivivere ancora oggi le emozionanti gesta dei Butteri di Maremma e la possibilità di ammirare le maestose vacche di razza maremmana allevate allo stato brado nei boschi dei monti della Tolfa. Un altro elemento di caratterizzazione per Tolfa, è l'abilità nella lavorazione del cuoio, sia per la realizzazione delle famose "bardelle" caratteristiche selle utilizzate dai Butteri di Maremma, che per le "Catane" sportive borse in cuoio molto in voga negli anni 60 in particolare tra i giovani rampolli della "Roma bene", ma tutt'oggi ancora molto utilizzate. Sull'origine del nome "Tolfa" vi sono due possibili ipotesi: il nome potrebbe derivare dalla radice "*TUL*", di origine etrusca, avente il significato di "sollevare" e quindi potrebbe indicare l'altitudine in rapporto alla sua posizione geografica; oppure potrebbe avere origine dalla cultura longobarda, presente nella zona dalla fine del VI secolo, nella cui onomastica è molto diffuso il suono terminale "*ULFO*". L'abitato di Tolfa si estese a partire dalla Rocca ad una più ampia e definitiva cinta muraria, con la costruzione delle chiese, della piazza antistante e di tutte le strutture necessarie alla vita sociale quotidiana, sviluppandosi soprattutto con la scoperta dell'allume (1460-1462) da parte di **Giovanni da Castro**.

Poco si sa del periodo medioevale e degli edifici più importanti di quell'epoca, il *Castello*, il *Palazzo Baronale* e la *Chiesa di Sant'Egidio*. Del periodo Rinascimentale abbiamo una descrizione di Tolfa tutt'altro che lusinghiera del poeta **Anni-balcaro**, che si dice abbia abitato nel Palazzo Baronale e sappiamo che **Agostino Chigi**, appaltatore delle cave di allume dal 1501 al 1520 fece costruire la *chiesa della Sghera*.

Arrivando sulla piazza Vittorio Veneto (Piazza Nuova) si è attratti dalla lunga balaustra da dove si può ammirare uno stupendo panorama: partendo da sinistra si può ammirare il monte della Rocca, nella vallata, poi, si possono riconoscere i luoghi di numerose necropoli e di vestigia Etrusche e Romane, il *Castello di Rota* ed i ruderi

di *Monteranno Canale*. In fondo alla piazza è il palazzo comunale nel quale, al piano terra, è sito il museo civico, ricco di prestigiosi reperti archeologici.

L'antico *Palazzo dei Priori*, oggi palazzo comunale, è stato costruito in via Frangipane, fuori dalle mura medievali, dopo la scoperta dell'allume ed in seguito alla crescita urbanistica. A fianco si vede la *Torre dell'Orologio* del 1602 (come risulta dall'iscrizione scolpita sul marmo) sulla cui sommità sono poste, racchiuse in una gabbia di ferro battuto, le campane che scandivano le giornate dei vecchi Tolfetani. Seguendo le mura esterne della Tolfa medioevale si passa sotto l'arco del *Palazzo della Ragione*, antico palazzo Baronale costruito intorno al 1200, sede dell'esercizio del pubblico potere.

La *Rocca di Tolfa*, gravemente danneggiata nel 1799 dalle truppe napoleoniche, che soffocarono nel sangue la rivolta dei contadini tolfetani, risale con ogni probabilità al XII secolo; nel Trecento fu eretta la torre circolare che tutt'ora domina la Rocca, sotto la signoria dei Frangipane, una delle più potenti e celebri famiglie baronali romane.

Il 500 fu un'epoca di prosperità per Tolfa: nel secolo precedente la scoperta dell'allume, un minerale largamente usato in numerose attività, dalla concia delle pelli alla lavorazione del vetro, aveva provocato una vera e propria corsa a quest'oro casalingo da parte di aspiranti minatori, artigiani mercanti. La scoperta consentì allo Stato Pontificio di fornire ai paesi europei questo prezioso minerale, fino ad allora estratto dai turchi nelle loro miniere mediorientali. Non a caso Pio II volle destinare gli ingenti profitti derivati dall'allume tolfetano proprio al finanziamento della crociata contro i turchi da lui proclamata.

Per ospitare la nuova popolazione fu costruito il vicino centro di Allumiere, il cui nome è chiaramente riferito alle miniere di allume ubicate a circa 2 km di distanza dall'antico centro, attive fino al 1939.

Scendendo dalla Rocca si arriva a via Costa Alta ed al *Palazzo Celli*, la cui facciata è arricchita da un portone stemmato e da finestre incorniciate. All'interno del cortile, nella parete di fronte all'entrata, si nota un nicchione.

Suggestiva Via Annibal Caro, costruita a partire dalla fine del Quattrocento è costeggiata da palazzi rinascimentali e barocchi, al n° 37 troviamo *Palazzo Panetti*, con la facciata dal solenne portale bugnato, arricchita da ampie finestre; l'ingresso principale conserva quasi interamente l'originale pavimentazione in mattoni a coltello; al n° 61 un edificio sulla cui facciata è stato costruito, in stile barocco, un tabernacolo, raffigurante la Vergine, a timpano curvilineo spezzato, con colonne e pilastri a capitelli fogliati.

In cima alla strada troviamo il *Convento dei Cappuccini* con annessa chiesa al cui interno, sopra l'altare, è posto il quadro della Madonna di Cibona (fine 400, primi 500) affresco originale staccato dalla parete di fondo della chiesa omonima. Alla fine di Via Annibal Caro si trova la *Chiesa della Madonna della Sughera* con

l'annesso *Convento padri Agostiniani*. La chiesa (santuario) della Madonna della Sughera sorse come sviluppo e completamento del Cappellone ottagonale costruito, nei primi del 500 da **Agostino Chigi**, a memoria del miracoloso ritrovamento del dipinto su tavole raffigurante la Madonna col Bambino, avvenuto il giorno di Ognissanti (1501), da parte di due cacciatori tolfetani. Al centro del Cappellone si può ammirare un Tabernacolo che custodisce sia una copia del dipinto (l'originale fu trafugato dalle truppe Francesi nel 1799) che l'albero sul quale la tradizione vuole rinvenuta l'immagine sacra. La chiesa, dopo varie modifiche alla struttura, si presenta oggi con una navata centrale e sei altari, tre per ciascun lato.

Caratteristico del territorio di Tolfa è il cavallo di razza tolfetana che deve il suo nome al territorio del quale è originario e al quale è fortemente legato. In particolare, la razza tolfetana è una razza spontanea che si è sviluppata e selezionata in un'area montagnosa che si estende all'estremo nord della provincia di Roma e che presenta un territorio difficile, in quanto pietroso, con scarsi pascoli e ricoperto da boschi e macchia. Proprio la selezione naturale, determinata dalle difficoltà ambientali e climatiche, ha di fatto finito con il forgiare le caratteristiche principali di questo cavallo come la sua robustezza, la rusticità e una taglia non eccessiva.

Prima di riprendere il nostro viaggio verso sud, lungo la costa, negli estremi lembi della Maremma Laziale, merita una menzione speciale proprio il piccolo centro di Canale Monterano. I primi insediamenti di Canale Monterano sono sorti intorno al 1500 quando alcuni agricoltori dell'Umbria e della Toscana che erano stati chiamati, dai proprietari terrieri, per disboscare la selva e recuperare nuove terre, emigrarono dai loro luoghi di origine per dar vita ad un nuovo nucleo abitato ma anche dagli stessi abitanti di Monterano i quali volevano stabilirsi in un luogo meno isolato e più salubre di quello in cui si trovavano. Il nome "canale" deriva dal fatto di essere stata costruita intorno ad un canale che la divideva praticamente in due parti uguali. La storia di Canale è indipendente quindi da quella della vicina Monterano che vide nascere il nuovo centro molto dopo la sua fondazione avvenuta ad opera degli etruschi 22 secoli prima. Questa città ebbe due momenti di grande rilevanza storica: in epoca etrusca, durante la quale ebbe un grande sviluppo economico e culturale, e in epoca altomedioevale, durante la quale fu sede episcopale di una diocesi piuttosto vasta che si estendeva dal lago di Bracciano ai monti della Tolfa. Intorno alla seconda metà del '600 la famiglia Altieri diventò proprietaria del feudo e il borgo venne arricchito con notevoli costruzioni la cui progettazione fu affidata a **Gian Lorenzo Bernini**. Vennero così alla luce la *Chiesa e il Convento di San Bonaventura*, la prospiciente fontana ottagonale (*Fontana del Leone*) e venne ristrutturata la facciata del *Palazzo Baronale*. Sul territorio monteranese sono presenti numerosi siti etruschi e manufatti romani che rendono tutto il comprensorio molto interessante sia dal punto di vista storico che culturale. Non manca ovviamente l'interesse

naturalistico dovuto al fatto che il comune di Canale Monterano è quasi del tutto compreso nella Riserva Naturale Regionale di Monterano.

Giunti al centro di Canale Monterano si imbecca con l'auto la stradina in discesa che si trova sulla sinistra della chiesa principale (avendo la facciata della chiesa di fronte). Si percorre questa strada fino ad un incrocio a T dove sono presenti dei cartelli indicatori della Riserva Naturale di Monterano. Si gira a destra e dopo circa 1 km si giunge ad un primo spiazzo. Proseguendo si arriva ad un secondo spiazzo dove c'è una barra d'ingresso e dove si può parcheggiare. Dalla barra, un sentiero, che dopo circa 200 metri raggiunge le prime rovine della città perduta di Monterano. La strada tocca una fontana, passa sotto l'acquedotto e sale ancora a fiancheggiare il lato destro di Monterano.

In breve si raggiunge la sommità dell'altura tufacea dove sorgono le rovine, i cui fianchi dirupano per circa 100 metri su due forre formate dal fiume Mignone a Nord e dal torrente Bicione a sud e a est. Lo scenario che si presenta sembra uscito da un canto dell'inferno dantesco dove tra una fitta e intricata vegetazione, interrotta da ampi spazi, si stagliano le imponenti rovine dell'antico borgo. Queste rovine, suggestive ed affascinanti, sono state sin dagli anni '50 del secolo scorso il luogo preferito da molti registi per girare scene dei loro film. La cornice del borgo abbandonato ha offerto un ottimale set a capolavori quali *Ben Hur* con **Charlton Heston** o film italiani quali *Brancaleone alle Crociate* con **Vittorio Gassman** e *Il Marchese Del Grillo* con **Alberto Sordi**.

Canale Monterano ha anche un primato enologico di tutto rispetto. Il suo vino era il preferito da papa **Paolo III** Farnese, secondo la testimonianza del suo bottigliere **Sante Lancerio**, che nella celebre lettera *Della natura dei vini e dei viaggi di papa Paolo III* (1549), scritta al **Cardinale Ascanio Sforza** che può essere considerata a buon diritto il primo trattato moderno di enologia, lo definì «non habbi pari bevanda in tutta Italia».

In questa lettera si trovano valutazioni riguardo al colore, ai profumi, ai sapori, al retrogusto, alla gradazione alcolica, alla longevità e all'abbinamento della maggior parte dei vini fino allora conosciuti, con le preferenze del Papa, che si rivela essere un raffinatissimo degustatore. Vista quindi la straordinaria perizia tanto del bottigliere, quanto del Papa, assume particolare importanza quello che Lancerio scrive sul vino di Monterano.

Scriva Lancerio: «*Si porta all'alma Roma per terra da un castello così chiamato, distante da Roma una grande et grossa giornata. Questo è un castello antico di casa Orsini et vi è una grandissima selva domandata Lamantiana. Questo vino è tanto buono, che a volere narrare la sua propria bontà et scrivere assai, sarei troppo lungo et non potrei tanto scriverne et laudarlo, quanto più merita essere*

laudato. Tale vino credo certo, secondo il mio giudizio et la mia esperienza, non habbi pari bevanda in tutta Italia. In questo vino sono tutte le proprietà che possa et debba havere un vino, in esso è colore, odore et sapore, l'odore di viola mammola, quando comincia la sua stagione, il colore è di finissimo rubino, et è saporito sì che lascia la bocca, come se uno avesse bevuto o mangiato la più moscata cosa che si possa. Esso ha una venetta di dolce, con un mordente tanto soave, che fa lagrimare d'allegrezza, bevendolo. Esso è digestivo, esso aperitivo, esso nutritivo et cordiale, sicché, secondo me, un signore non può bere migliore bevanda (in Roma) di questo vino. Di tale vino se ne può bere assai a tutto pasto, che mai non fa male, anzi, ancorché sia rosso, purga il ventre, sicché bevutolo è digestivo. Et questo credo che proceda, che il terreno dove si piantano le vigne è molto forte e tufato, et è luogo caldo, rispetto alle grandissime selve che lo circondano, et anco in molti luoghi il terreno, per la sua calidità, sente il zolfo. Ci sono in questo luogo edifici antichissimi, dove si conduceva et si faceva la miniera di zolfo. Ci sono alcuni vinetti asciutti, che nel luogo et alla state, è delicato bere, [...] Di tale sorte di vino S. S. beveva volentieri et assai, et cominciava a berne alli primi vini novi. [...] Di tali vini molti prelati vorriano bere, ma per essere il luogo picciolo, vi si fa poco vino, onde bisogna che essi habbino patientia. [...]».

La conclusione dell'estasiato Lancerio è quanto mai esaltante: *«Io non mi sazierei mai, né potrei dare tante lodi al detto vino, quanto è meritevole la bontà et perfettione sua, ma lascerò luogo all'esperienza, et al vino la sua bontà, per non affaticarmi a cosa impossibile».*

Non sappiamo di quale vitigno si trattasse ma ci fidiamo delle lodi che i due personaggi tessono nei riguardi del vino di Monterano.

Da Civitavecchia, lungo la Via Aurelia, che corrisponde in gran parte al tracciato dell'antica via consolare romana, si entra nel territorio dell'Etruria Romana, lungo il litorale a nord di Roma, nel cuore della terra degli Etruschi. In poco più di 20 km si raggiunge la località di Santa Severa, dove, all'imbocco della strada per Tolfa, si trova la **Cantina Oliveto** di Emanuele e Michel Passerini. Dopo trentacinque anni di produzione di uve dagli oltre trenta ettari di terreno di proprietà, poi vendute ad altri vinificatori, nel 2004 è avvenuta la costruzione della cantina aziendale. I prodotti sono basati su vitigni internazionali, vinificati quasi esclusivamente in purezza e in acciaio, allo scopo di esprimere al meglio le loro qualità varietali e la natura del territorio. Anche in questo caso tutta una produzione esclusivamente Igt. La consistenza dei vigneti aziendali è attualmente di 36 ha a Cordone Speronato ad uve rosse, e di 10 ha ad uve bianche. Gli impianti sono nella fascia pedecollinare delle Colline della Tolfa, sulle alluvioni del Quaternario, dove si sono depositati materiali vulcanici ed Eocenici misti, che hanno dato origine ad un terreno agrario definito "Terre rosse mediterraneo", ricco di sali minerali a base di ferro, calcio, potassio,

alluminio e microelementi.

La “filosofia” dell’azienda è quella di offrire un prodotto “monovarietale” che esprima, in purezza, la natura di questo generoso territorio della Maremma meridionale, ed il gusto esclusivo del vitigno in etichetta.

Il vino di punta dell’azienda è un Merlot in purezza, il **Monterosso**, corposo e vellutato, con una generosa gradazione alcolica, tipica di tutti i prodotti della cantina. Gli altri vini rossi prodotti dall’azienda sono il **Montegrando**, Cabernet Sauvignon in purezza, dalle note speziate tipiche, corposo, sapido e giustamente tannico; il **Brutus**, Petit Verdot in purezza, rosso rubino intenso, poco trasparente che denota al naso una buona personalità con aromi di amarena, confettura di fragole, mirtillo e prugna e che rivela un attacco leggermente caldo ma bene equilibrato dai tannini. Sapore e corpo intensi, il finale è persistente con buoni ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

Segue il **Caligola**, Cabernet Franc in purezza, dal colore rosso rubino carico e profondo. Al naso intenso e caratteristico con note speziate e sentori di frutti rossi e fieno con l’evoluzione. Si presenta al palato asciutto, sapido, di corpo, giustamente tannico, deciso e allo stesso tempo armonico.

Chiude le fila dei rossi il **Caesar**, un blend di Merlot (80%), Cabernet Franc (10%) e Petit Verdot (10%) dal suadente colore rosso rubino ammantato di blu mirtillo, schietto e fine con evidenti aromi di ribes nero e prugne. In bocca corposo, con struttura fitta e finale lungo e persistente in cui si riconoscono ricordi di frutti di bosco e liquirizia.

La produzione aziendale offre anche altre tre etichette. Il **Rosato Piansultano**, blend alla pari di Merlot e Cabernet dal bel colore rosa, con leggeri profumi di frutta e dal sapore armonico, ampio, equilibrato, l’unico bianco monovarietale, il **Pirgy**, uno Chardonnay, giallo chiaro con riflessi verdolini, delicato e fruttato al naso e asciutto, morbido, serbevole in bocca.

CERVETERI

Da Santa Severa, dirigendosi sempre verso sud, tra il km 50 e il km 38 della Via Aurelia, si raggiunge in breve (18 km) Cerveteri, la più “etrusca” fra le città della “riviera etrusca”.

La fama di Cerveteri è dovuta, oggi, alle importanti rovine dell’antica *Caere* o *Cere*, una delle più potenti *lucumonie* della dodecapoli etrusca, fondata prima dei secoli IX-VIII a.C. I Greci la chiamarono, con voce fenicia, *Ágylla* e gli Etruschi *Chisra*. Sviluppata lentamente nei secoli IX e VIII a.C. *Chisra* fu la più importante delle città etrusche fra il VII e il V secolo a. C., soprattutto grazie alla grande potenza marittima e grazie ai suoi porti dislocati ad *Alsium* (Palo, presso Ladispoli), *Pyrgi* (Santa Severa) e *Punicum* (Santa Marinella).

Cerveteri partecipò alle lotte per il predominio nel Tirreno. A lungo alleata con Cartagine, decadde dopo la sconfitta etrusca a opera di Siracusa nella battaglia navale di Cuma (474 a. C.). Nel 390 a. C., durante l’invasione gallica, fu rifugio delle vestali e delle reliquie sacre; nel 389 a. C. ottenne, per l’aiuto prestato a Roma l’anno precedente, la *civitas sine suffragio*. Decadde lentamente nel Medioevo, ed in seguito alle incursioni saracene sulla costa, i fuggiaschi fondarono un nuovo villaggio sulle alture, corrispondente all’attuale caratteristico borgo medievale di Ceri, dominato dal *Palazzo Torlonia* abbarbicato sulla roccia.

Nei sec. XIV e XV risorse con i Della Rovere, gli Orsini e i Farnese; nel 1674 passò ai Ruspoli che ottennero il titolo di principi di Cerveteri nel sec. XVIII.

Il centro storico attualmente visibile, per lo più di età medievale, occupa solo una piccolissima parte del pianori dei Vignali, su cui sorgeva la Caere etrusca. Il borgo è posto sul ciglio occidentale della rupe, innalzata dalla costruzione delle abitazioni, in cui vivevano i sudditi. Il feudo è appartenuto alle nobili famiglie dei Crescenzi, degli Orsini e poi dei Ruspoli, i cui destini, dal medioevo fino al risorgimento sono intrecciati con le vicende dei papi, sovrani dello stato della Chiesa, ed arbitri anche del potere temporale. La necessità di difendersi dagli attacchi dei Saraceni e dei propri nemici, indusse i signori a costruire una roccaforte, che aveva il suo centro nel castello, con torri di guardia e camminamento. Questa rocca, più volte ristrutturata, ospita oggi un museo etrusco, in cui si possono ammirare preziosi reperti ritrovati negli scavi più recenti.

Sul territorio di Cerveteri e delle sue frazioni (8 in tutto) è possibile visitare numerose chiese che custodiscono al loro interno opere di particolare pregio, altari in marmo policromo, statue lignee, affreschi etc. Tra queste segnaliamo *S. Maria Maggiore*, tra le prime chiese del paese, probabilmente costruita sui resti di un

antico tempio etrusco, ha mutato più volte nel corso dei secoli il suo aspetto. Inizialmente era composta da una sola navata, fu poi subito ampliata con l'aggiunta delle altre due. La grande trasformazione della chiesa avviene intorno al 1100, quando viene adattata ai canoni del vigente stile romanico e dotata del campanile. Nel 1231 viene rinnovata la pavimentazione ad opera di artisti toscani (in contemporanea alla chiesa di Ceri) in stile cosmatesco, caratterizzata dalle tarsie marmoree che componevano figure geometriche (oggi l'unico frammento superstite è esposto lungo la parete della navata sinistra). Successive modifiche furono fatte per volere dei principi Ruspoli, proprietari del feudo, nel 1719 e nel 1760 quando viene realizzato il passetto che collega il loro palazzo con la chiesa. La chiesa della *Madonna di Ceri* con l'abside di epoca antecedente al '300, ed affreschi molto antichi con scene bibliche, figure di santi, e (particolare curioso) scene di cucina, diavoli in lotta e una chimera posti sullo zoccolo della parete destra, molto antica. La navata centrale dove sorgono questi pregevoli affreschi è ornata da un pavimento cosmatesco. Intorno al 1400 viene posto sopra l'acquasantiera il dipinto di scuola senese raffigurante la Madonna di Ceri. Intorno al XVI secolo viene distrutta la parte sinistra dell'edificio ad opera di **Valentino Borgia** e vengono edificate in sostituzione le 3 cappelle laterali. Le cappelle presentano dipinti settecenteschi, e comunicano per mezzo di 3 porticine. Della città etrusca e romana restano scarse tracce delle mura e degli edifici. Le necropoli di Cerveteri e Tarquinia, inserite nel 2004 nel *World Heritage List* dell'UNESCO, costituiscono una testimonianza unica ed eccezionale dell'antica civiltà etrusca, la sola civiltà urbana dell'epoca pre-romana in Italia. Gli affreschi all'interno delle tombe - vere e proprie riproduzioni di case etrusche - riproducono in maniera fedele la vita quotidiana di questa cultura scomparsa. I tumuli stessi riproducono tipologie di edifici che non esistono più in nessun'altra forma. La *Necropoli della Banditaccia* di Cerveteri, si è sviluppata dal IX secolo a.C. e fu ampliata a partire dal VII secolo, seguendo un piano urbanistico ben definito. Le tombe dipinte dei nobili, così come quelle più semplici, sono le uniche straordinarie testimonianze della vita quotidiana, delle cerimonie, della mitologia e delle capacità artistiche del popolo etrusco. La Necropoli si estende ad ovest della città, su un plateau tufaceo di circa 100 ettari. L'etimologia di questo nome risale ai primi anni del '900, quando i terreni venivano dati in concessione dal comune tramite dei bandi, così le terre bandite pian piano iniziarono ad essere indicate col vezzeggiativo "Banditaccia" perché mal si prestavano alle esigenze del pascolo e dell'agricoltura. Le tombe sono organizzate in un piano urbanistico simile a quello di una città con strade, piazzette e quartieri, la loro tipologia varia in relazione al periodo storico e allo status della famiglia cui appartenevano.

La necropoli è attraversata dalla *via sepolcrale*, che nel secondo tratto si restringe, prendendo il nome di *via degli Inferi*. Tra gli esempi più rappresentativi di queste

costruzioni c'è la *Tomba dei Vasi Greci*, risalente al VI secolo a.C. e accessibile attraverso un corridoio che imita un tempio etrusco. La *Tomba della Cornice* invece ha un accesso "a salire" che forma un breve camminamento da cui si aprono due camere "minori" con altrettanti letti funebri posti ai lati il cui passaggio sbocca su una vasta stanza centrale verso la quale si affacciano le tre camere funerarie principali. Mentre la *Tomba dei Capitelli* deve la sua peculiarità al tetto piano che riproduce fedelmente quello delle abitazioni con una struttura a travi di legno e incannucciata. La più famosa tra le migliaia della Banditaccia è però la *Tomba dei Rilievi*. Risalente al IV secolo, è accessibile attraverso una lunga scalinata scavata nella roccia che porta a una grande sala con un soffitto sorretto da due colonne con capitelli eolici. Comprende 13 nicchie funerarie matrimoniali di stucco dipinto con cuscini rossi, oggetti di uso domestico ed animali, un vero spaccato di vita quotidiana di una agiata famiglia etrusca del IV-III secolo a.C.

Ma a Cerveteri il visitatore appassionato di archeologia e gastronomia non potrà non fermarsi presso l'Associazione culturale enogastronomica "Matuna" che, nel suo ristorante ricavato all'interno di una grotta tufacea utilizzata al tempo degli etruschi come canale di drenaggio delle acque, propone originali menù ispirati alla cucina etrusca: bruschette con funghi, olive, interiora e formaggi, zuppe di orzo e lenticchie, spezzatino di cacciagione, insalata di campo condita con nocciole e dolci con miele, ricotta e pinoli. Il tutto accompagnato da vino rosso locale ed un sottofondo di musica in stile etrusco.

A Cerveteri, al km 42 e 700 della Via Aurelia, troviamo la Cantina Sociale, che ha svolto per un lunghissimo periodo il ruolo di unico baluardo vitivinicolo nel tratto di costa laziale da Roma a Tarquinia. Circa 550 ettari vitati da cui si ottengono oltre 4 milioni di bottiglie non sono uno scherzo, e mantenere gli standard su questi livelli è merito da sottolineare. La Cantina Cerveteri è una cooperativa composta da circa 750 famiglie di viticoltori, e rappresenta una realtà di enorme importanza socio-economica per la Regione Lazio. Sorta nel 1961, ad opera dell'allora Ente Maremma, in pochi anni di attività ha creato un marchio di qualità, conquistando rilevanti spazi nel mercato vinicolo regionale, nazionale ed estero. Tutte le etichette della Cantina Cerveteri sono ancorate alla solidità antica di vitigni e tradizioni, proiettate tuttavia verso il gusto moderno e le sue esigenze di una sempre maggior qualità.

Oltre ad un continuo adeguamento tecnologico adottato in vigneto ed in cantina, Cantina Cerveteri attua iniziative di ricerca e sviluppo finalizzate al costante miglioramento della qualità dei propri vini per offrire al consumatore il meglio delle produzioni della zona in cui opera.

Vasto il territorio dell'estensione dei vigneti che parte da Fiumicino per arrivare fino a Montalto di Castro, passando ovviamente per Cerveteri, Ladispoli, Tarquinia,

Bracciano, Anguillara, Manziana e Santa Marinella. In questi cinquantacinque anni i Soci hanno provveduto a diversificare le varietà di uva coltivate, per cui, oltre al Trebbiano Toscano ed alla Malvasia di Candia e del Lazio, sono presenti vigneti di Chardonnay, Sauvignon Blanc, Vermentino e Vionier. Per quanto riguarda i vitigni a bacca rossa, ai classici Sangiovese e Montepulciano, sono stati affiancati Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah.

Nel corso degli anni la gamma dei vini prodotti è andata allargandosi e, ai marchi storici come *Novo Caere*, *Fontana Morella* e *Vinae Grande*, si sono affiancati prodotti di alta qualità che hanno completato un'offerta in grado di soddisfare ogni palato ed accompagnare ogni occasione. Tre sono le linee dei prodotti attualmente disponibili: Vini Rossi, Vini Bianchi e Vini Frizzanti.

Tra le numerose etichette prodotte, per quanto riguarda i vini rossi segnaliamo, oltre al *Menade Igp*, un Merlot in purezza dalla bella struttura che affina in barriques, i due blend italici di Montepulciano e Sangiovese, il *Sasso Rosso*, e il *Rosso Caere*, i marchi storici dell'azienda. Il *Fontana Morella Igp*, ottenuto dai vitigni principi del centro Italia, Montepulciano e Sangiovese con l'aggiunta del Merlot, che presenta un bel colore rubino vivace e di bella trasparenza, una piacevolezza aromatica che si ritrova senza sforzo accostandolo al naso, dove propone gentilezze floreali e un bel frutto fresco e croccante, ciliegia e amarena in particolare, un tocco erbaceo e una leggera nota di pepe. In bocca è lineare, schietto, piacevole e fresco, leggermente tannico e con buona corrispondenza di frutto. Il finale tiene bene e lascia la bocca appena sapida.

Il *Vinae Grande Dop Cerveteri*, blend di Sangiovese (35%), Montepulciano (35%) e Merlot (30%) che affina in barriques. Intenso all'olfatto nonostante all'esame visivo non sembri un mostro di concentrazione ed eccellente nella qualità dei profumi. Chiudendo gli occhi si può immaginare di aver messo nel bicchiere delle visciole ben mature, del cacao in polvere ed un pizzico di caffè appena macinato. È un vino immediato e piacevole che non ha una lunghissima persistenza ed una grande complessità.

Il *Tertium Igp*, assemblaggio italico di Montepulciano (60%) e Sangiovese (40%) che affina 9 mesi in barriques e 3 in bottiglia ed ha un manto odoroso che si espande senza difficoltà, evidenziando note floreali di viola, fruttate di prugna, mora e amarena in confettura, china, pepe rosa, carrube, il tutto ammantando da una piacevole sfumatura balsamica di eucalipto. Al palato è deciso e inebriante, grazie a una bella struttura e una forza espressiva davvero notevole. Un vino rosso che conferma l'elevata qualità raggiunta da questa cantina sociale laziale.

Passando ai vini bianchi, oltre alle due etichette con uvaggio di Chardonnay, Treb-

biano e Malvasia **Menade Dop Cerveteri** e **Vinae Grande Dop Cerveteri**, e le due con assemblaggio di Trebbiano e Malvasia che fanno solo acciaio, il **Sasso** e il **Fontana Morella Dop Cerveteri**, segnaliamo un singolare **Vermentino** in purezza, fresco e accattivante e l'aromatico **Novo Caere Igp Amabile** ottenuto sempre con uvaggio Trebbiano e Malvasia che presenta profumo fruttato di mela verde e pera, arricchito da piacevoli note floreali di gelsomino e nuance speziate di mentuccia. In bocca è morbido all'inizio, poi deliziosamente sapido; chiusura lunga, piacevolmente ammandorlata.

La linea dei vini frizzanti comprende due etichette metodo Charmat (fermentazione naturale in autoclave d'acciaio) denominate **Sprizzi**, un rosato ottenuto da Montepulciano e Sangiovese e un bianco da Trebbiano e Malvasia e tre vini spumanti: uno **Spumante Brut**, uno **Spumante Dolce Rosé** e uno **Spumante Moscato** tutti di apprezzabile fattura.

Sempre a Cerveteri, al km 45,500 della Via Aurelia, si incontra la moderna sagoma dell'azienda vinicola Casale Cento Corvi. Di proprietà della famiglia Collacciani, si estende su un'ampia area delimitata da quelle che erano un tempo le vie di comunicazione tra l'antica *Caere* ed il porto di *Pyrgi* (l'attuale Santa Severa), l'antica ed importante strada consolare Aurelia e le strade vicinali che collegavano la zona della necropoli etrusca al mare. Il casale che dà il nome all'azienda fu edificato dagli Orsini e costituiva una frequentatissima stazione di posta rappresentando un'ottima occasione per assaggiare, durante le operazioni di cambio, il già rinomato vino di Cerveteri.

L'impronta aziendale, sicuramente moderna non nasconde, da parte dei titolari, una riscoperta di alcune pratiche antiche, adeguatamente rivisitate che conducono ad una produzione di alto livello qualitativo, destinato ad un mercato attento ed esigente. Lontani da ogni omologazione, i 35 ettari di superficie vitata, tutti a spalliera e con densità di impianto superiore ai 3.500/ha, danno origine a soli vini Igt con ben 8 etichette identificate con nomi di evidente richiamo etrusco.

L'azienda si distingue nel territorio per l'innovatività: dall'impiego di botti in rovere australiano all'utilizzo di vitigni inconsueti da queste parti come il Carignano e lo Syrah fino alla riscoperta di un vitigno autoctono "etrusco", vinificato anche in versione passito.

Grande merito di Casale Cento Corvi, di Fiorenzo Collacciani e figli, è stato, appunto, quello di aver salvato e reimpiantato il Giacché, un'uva tipica della macchia mediterranea, detta localmente anche "Ciambrusco", già conosciuta al tempo degli Etruschi e dei Romani, nel tempo abbandonata e pressoché scomparsa, capace di dare rossi di straordinaria intensità e dall'incredibile corredo polifenolico. Poi l'introduzione di nuove eppur antiche tecniche di vinificazione, e l'utilizzo delle tra-

dizionali botti di castagno, per riscoprire e riproporre in chiave moderna i rinomati vini etruschi di un tempo.

Il vino nato prima di Roma è lo slogan dell'azienda, infatti. La Cantina dispone di uno scenografico salone, in cui ricevere i visitatori e proporre degustazioni, oltre che eventi e cene su prenotazione. Con il mare di fronte e i vigneti sul retro è davvero piacevole dedicarsi all'assaggio dei prodotti di questa Tenuta.

Ecco dunque, per quanto riguarda i vini bianchi, il **Kantharos Bianco Igp**, che nasce da sole uve Sauvignon Blanc che in queste terre vulcaniche e sabbiose, hanno trovato una particolarissima espressione. Nascono sui terreni di calcare attivo siti nella località "il sasso", là dove la costa laziale sale verso gli antichi vulcani, in una zona vicina al mare per poterne godere dei benefici influssi.

Il Kantharos è luminoso e di un colore verde-oro che ne comunica insieme la salute e la consistenza. All'olfatto si propone con profumi che spaziano dai gialli toni floreali di ginestra, ai più erbacei ma maturi profumi di peperone giallo, sino al frutto tropicale che ricorda l'ananas maturo e la banana, conditi da sottili note agrumate di dolce cedro. In bocca ha freschezza acida che sostiene, morbidezza che ben accompagna e tornisce, struttura innegabile, frutto fitto e generoso, vena minerale e sapida che intriga. Nel finale, alla lenta scomparsa del frutto, fanno ritorno le sensazioni bianche, rocciose e sapide, che richiamano il panorama della terra natia del Kantharos, della roccia bianca battuta dai venti tirrenici di libeccio.

Per passare al **Kottabos Bianco Igp**, uno Chardonnay in purezza che viene allevato sulle colline Ceretane composte da una base di calcare attivo. Fresco, minerale, ben strutturato ed insieme dissetante, è un vino senza compromessi. Cristallino e lucente, dal colore paglierino netto, di degna struttura. Chiaro e minerale all'olfatto, di fiori di biancospino, di acacia ed orchidea tendente alla vaniglia, di frutto tropicale di ananas e di banana, minerale nelle eleganti nuances che fanno di pietre bianche. Al gusto è raffinato ed in linea con l'olfatto, suadente nelle sue venature sapide e fresche, conferma l'interessante accostamento floreal-fruttato-minerale, tornito di morbidezza fornita dall'evidente corpo. Finale elegante dal dolce frutto secco e dalle nuances di talco.

Segue poi lo **Zilath Bianco Igt**, da uve Trebbiano, Malvasia e Chardonnay. Questo vino rappresenta la tipicità laziale per eccellenza con l'utilizzo dei due vitigni più comuni, il Trebbiano e la Malvasia che vanno ad esprimere sensualità al naso e freschezza al palato il tutto coadiuvato da una piccola percentuale di un'uva elegante come lo Chardonnay che va a completare questo vino, arricchendolo di sensazioni gusto/olfattive.

Chiudono l'interessante offerta produttiva bianca dell'azienda, quattro etichette da monovitigno. Il **Malvasia Lazio Igp**, ottenuto da Malvasia Puntinata, uno dei vitigni più rappresentativi del Lazio che in passato veniva usata in taglio per arricchire di profumi i vitigni più neutri tra cui il Trebbiano Toscano. Oggi la Casale Cento

Corvi ha voluto valorizzare questo vitigno “autoctono” realizzando questo vino in purezza ricco di profumi dolci e floreali, supportati da note mandorlate e con la tipica sapidità data dai terreni circostanti all’azienda, che donano a questo vino una piacevole struttura che legata alla tipica freschezza, creano un connubio molto affascinante. Il gran cru **Lo Scordato**, anch’esso ottenuto da uno dei vitigni più tipici della regione Lazio ed utilizzato per taglio o per realizzare come nella zona più a sud della regione, il celebre vino castellano del Frascati. L’azienda che è sempre alla ricerca della valorizzazione del territorio ha voluto sperimentare la vinificazione in purezza di questo vitigno. È un trebbiano 100%, selezionato e scelto in vigna, lavorato con grande cura e attenzione, fermentato prima e poi lasciato per 12 mesi in tonneau da 500 litri, per arricchirlo di carattere, struttura e corpo. I tonneau di rovere hanno rilasciato un colore giallo intenso e una nota vanigliata ben dosata. Nel bicchiere appare di un giallo dorato che incuriosisce la vista e appropia subito al naso con sorprendenti note di banana, ananas, rum scuro, mandorla tostata, camomilla e miele.

Il **Vermentino Igp**, vitigno recentemente inserito nel disciplinare dell’IGP Lazio, che ben si presta alle caratteristiche minerali del territorio. Lavorato in acciaio, dal colore brillante, al naso si percepiscono fiori di campo e mandorla bianca. Al gusto è piacevolmente fresco e minerale. Per chiudere con **L’Aura Igp**, un moscato in purezza che ha trovato grande spazio e un’identità inconfondibile nella gamma dei prodotti del Casale Cento Corvi. Impiantato su terreni argillo/sabbiosi ha garantito un’identità aromatica sorprendente e un equilibrio tra dolcezza e acidità. Vino aromatico, fermentato per 30 giorni in acciaio, viene coccolato e nutrito con grande passione e attenzione. Al naso è intenso con ricordi di frutta esotica, ananas, pesca, rosa canina. In bocca è morbido e persistente.

Molto interessanti risultano anche le etichette dei vini rossi prodotti. Il **Kantharos Rosso Igp**, Syrah in purezza che deve il suo nome al vaso etrusco con due manici laterali utilizzato durante i simposi per bere il vino. Durante il periodo di maggior splendore della civiltà etrusca fu realizzato in bucchero, la tipica ceramica di colore nero ottenuta attraverso un particolare processo di cottura in forni privi di ossigeno, fabbricata tra la metà del VII secolo e gli inizi del V secolo prima di Cristo. Il kantharos lo si ritrova in numerose raffigurazioni pittoriche di pareti di tombe etrusche che ne testimoniano l’utilizzo, e che insieme testimoniano l’attenzione data al vino da parte degli aristocratici del tempo, che nella elitaria bevanda vedevano uno dei caratteri più qualificanti del loro status.

Questo vino nato in Casale Cento Corvi non è filtrato, non fa legno, non ha subito, quindi, né interferenze, né aliene intrusioni. Nel calice è limpido, lucente ed insieme impenetrabile, tale da creare l’effetto occhiale a specchio. La consistenza è piena, ed è intenso al naso dove si esprime ricco dei suoi profumi in cui primeggiano i toni di frutti di bosco scuri, poi dolci e piccanti note speziate di pepe nero e

di bacche mediterranee quali mirto e ginepro. Una scia di tabacco biondo invade le narici dopo una prolungata ossigenazione.

In bocca rimane morbido e avvolgente, ha trama tannica rotonda ed opulenza. Quasi non sembra un vino la cui maturazione è stata raggiunta senza l'ausilio di contenitori in legno, e lascia sulle labbra un sottile filo di salinità assorbita dal territorio, che subito richiama il mare che è lì, a pochi metri. Il finale, di buona persistenza, coerente con l'olfatto ed appena ammandorlato, ne conferma l'armonia raggiunta.

Il **Kottabos Rosso Igp**, che nasce da una felice interpretazione del Merlot, intenso nel colore e nei profumi, rosso granato cupo e dall'ottima consistenza. Il Merlot coltivato nelle colline ceretane, avvalendosi del tipico microclima che va a nutrire la pianta nella maniera più completa, garantisce un giusto equilibrio per la realizzazione di un vino morbido caldo e concentrato che all'olfatto regala sensazioni di violetta, di frutti di bosco in confettura, di prugna secca e note di spezie quali pepe nero e noce moscata.

L'affinamento in carati di rovere francese va ad aggiungere quelle note dolci che donano a questo vino una grande struttura, una raffinata trama tannica, fine e ben smussata, un finale fruttato e speziato che ne conferma la piena corrispondenza gusto-olfattiva e una piacevolissima beva.

Lo **Zilath Rosso Igp**, un Sangiovese che fa solo acciaio, espressione tipica delle colline ceretane. Il Casale Cento Corvi, dopo un'attenta selezione in vigna ed un'accurata vinificazione in cantina, ha creato un vino fresco e profumato, con leggere fragranze fruttate e floreali; inoltre la morbidezza dei tannini, supportata da un'interessante spalla acida, va a renderlo armonico e di gradevole piacevolezza.

In rilievo anche il **Rosé Lazio Igp**, prodotto con uve Montepulciano vinificate in bianco. Il vino, dall'intrigante vena rosata, si presenta in bocca vivace grazie ad un piccolo contributo di carbonica naturale rilasciata in fase di fermentazione che, legandosi alla freschezza già presente nel vino, lo rende ancor più piacevole al gusto. Fiore all'occhiello della produzione di Casale Cento Corvi è il vino degli Etruschi, il **Giacchè Rosso Igp**, un vino che solo questa cantina produce, dall'omonimo vitigno conosciuto localmente con il nome di Giacchè, appunto, o anche Ciambrusca (nome più generico quest'ultimo, con il quale nell'alto Lazio viene appellata la vite selvatica), che anticamente cresceva in modo spontaneo nella macchia mediterranea. Già conosciuto ed apprezzato dagli Etruschi, poi cantato da Virgilio nell'*Eneide*, il suo uso si era protratto sino agli inizi del secolo scorso, quando veniva vinificato in purezza o usato come uva da taglio, per dare corpo agli altri vitigni ma che negli anni '60 è stato di fatto abbandonato. Il Giacchè infatti, nei suoi piccoli acini su grappolo spargolo, ha un contenuto polifenolico almeno doppio rispetto agli altri vitigni, ed il vino che se ne ottiene, come questa primizia di Casale Cento Corvi, ha un colore violaceo profondo, cupo e concentrato, con profumi particolarissimi di sottobosco e frutti a bacca scura in particolare di visciola e prugna. Ancora fruttato

al gusto, ma anche terroso e minerale, dalla carica tannica incredibile ma nel complesso ben smussata dal contenuto alcolico e glicerico, regala un finale persistente e saporito, decisamente “maschio” ma gradevole, interessante, unico.

Ne viene prodotta anche una versione passita, il ***Giacchè Passito Igp***, vinificata in acciaio a temperature controllate, con successivo affinamento in barrique che sviluppa un incredibile vigore regalando al palato suggestivi profumi passiti fusi con tannini vigorosi che danno a questo vino un impeto austero e lo contraddistinguono totalmente da altri vini, dando a questo prodotto un’identità ben precisa.

L’azienda, in collaborazione con il Birrificio Aurelio, produce anche due birre artigianali che legano il vino e la birra con un **‘Filo Bianco’** e un **‘Filo Rosso’**. Birre che rappresentano il giovanissimo stile Iga, Italian grape ale.

Nell’antica zona etrusca, punta settentrionale della provincia di Roma, la coltivazione della vite risale agli albori della storia, infatti se ne hanno tracce già dal 1000 a.C. L’intensificazione della coltivazione si ebbe però intorno al 600 a.C. La ricca documentazione archeologica e artistica ci attesta l’importanza che la vite e il vino ebbero in questa zona per gli etruschi, che adottarono ovunque il sistema di allevamento della vite maritata, cioè coltivata appoggiata a sostegni vivi. Il vino prodotto dagli etruschi era conservato in grandi recipienti, dopodiché veniva “imbottigliato” nelle anfore, tappato con sughero e sigillato con della pece. Fu in questo periodo che sulle anfore del vino furono adottate le trascrizioni che riportavano il nome del produttore e la tipologia del vino. Il vino così confezionato veniva proposto su tutti i mercati fino ad arrivare a coprire l’intera zona del Mediterraneo. La miriade di vitigni impiegati appartenevano tutti al genere *Vitis Vinifera* e possono essere considerati i progenitori degli attuali Trebbiano e Malvasia. Nel territorio di Cerveteri, posta davanti alla catena dei monti della Tolfa a circa due chilometri dal Mar Tirreno e a 35 chilometri da Roma, si produce il Cerveteri Doc che rappresenta una delle denominazioni più estese del Lazio: comprende complessivamente circa 500 ettari di vigneti di cui l’Azienda Vitivinicola Tenuta Tre Cancelli ne possiede 12.

La cantina nasce nel 2001 con Liborio De Rinaldis che raccoglie l’eredità di 50 anni di lavoro in vigna da parte della famiglia con una produzione destinata alla Cantina Sociale di Cerveteri. Una volta al timone dell’azienda, Liborio opta per le politiche di indipendenza con lo scopo di ottenere dei vini di maggiore prestigio e con il desiderio di portare il marchio di famiglia in giro per il mondo. Ecco dunque allevamenti a spalliera che sostituiscono il tendone. Ecco densità di impianto che supera le 3.000 piante/ha. e una resa che si attesta intorno agli 80 q.li/ha.

Insieme alle uve che danno vita alla Doc Cerveteri sia bianco che rosso e cioè Trebbiano, Malvasia, Montepulciano e Sangiovese, si coltivano altri vitigni desti-

nati alle etichette di punta dell'azienda. Filari di Chardonnay e Sauvignon Blanc, di Merlot, Cabernet Franc e Syrah conquistano l'occhio che può spingersi fino al mare, che dista poche centinaia di metri e che veramente regala quella sapidità e quelle note iodate che caratterizzano tutti i prodotti della cantina.

8 in definitiva le etichette prodotte, 4 delle quali identificate con un nome che rimanda alla tradizione etrusca.

Così il bianco ***Mastarna Doc Cerveteri***, un vino che porta il nome di quel condottiero etrusco che divenne il sesto re di Roma con il nome di **Servio Tullio**, prodotto con solo uve del vitigno Procanico, espressione autentica del territorio della costa etrusca, vulcanico e mediterraneo, attraverso l'interpretazione che l'azienda ha fatto della Doc Cerveteri Bianco.

Un vino onesto, di facile beva, ma anche di interessanti eleganza e sapidità. Ha un bell'aspetto cristallino vivace, e un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. I suoi profumi sono floreali di acacia e gelsomino accompagnati da note fruttate di mandorla verde e di frutta a polpa bianca. In bocca ha buona struttura, sostenuta dalla tipica sapidità dei terreni vicini al mare. Le sue note fruttate si ripropongono fedelmente nel finale, caratterizzato dalla presenza gradevole della mandorla verde.

Così come il ***Flere Igt***, dal nome di un "Nume" etrusco, e che in lingua latina significa "piangere". ***Flere*** è prodotto con uve Sauvignon Blanc, ed è espressione del territorio che deve le sue peculiarità al suolo vulcanico e all'influenza del vicinissimo mare. Vino fruttato, fresco e di buona struttura con una spiccata sapidità. Si presenta di un bel colore paglierino carico tendente al dorato e, già alla vista, di degna struttura.

L'impatto olfattivo è giallo e dorato come il colore, decisamente fruttato, odoroso di gialle ginestre e di frutti tropicali quali ananas e papaia, che sembrano emergere da una base vegetale ed aromatica di macchia mediterranea, resinosa e salmastra. In bocca rinnova la sua natura fruttata e mediterranea, si espande opulento e scorrevole grazie alle sue buone doti di acidità e pronunciata sapidità, che lasciano spazio ad un finale lungo che oscilla tra il fruttato e l'ammandorlato per poi sfociare in sensazioni gradevolmente sapide.

Altro bianco, lo ***Zio Carlo Igt***, dedicato allo zio del proprietario, venuto da giovanissimo dalla Puglia e stabilitosi qui in zona nei primi anni Cinquanta con la riforma fondiaria, capostipite, insieme ai suoi fratelli, dell'azienda, tralascia la tradizione dei nomi etruschi. È uno Chardonnay elegante al naso che si apre con un'intensa sensazione minerale che ricorda la pietra focaia al sole, a seguire note agrumate, mughetto e biancospino e un accenno di susina bianca. In bocca si conferma suadente e grasso ma anche fruttato e marino. Secco, fresco e sapido al palato torna la scorza di arancio e rivela un'idea di vaniglia appena immaginata ai profumi.

L'ultima etichetta dei vini bianchi, il ***Vermentino Igt***, senza solfiti aggiunti, ha un

colore giallo paglierino piuttosto tenue, riflessi verdini, archetti ben visibili, ampi, lunghi, spessi che annunciano anche lo spessore del vino. Al naso l'intensità è medio bassa quasi a celare un bouquet invero molto interessante e corretto, che si apre su note floreali e delicatamente fruttate, rispettivamente di gelsomino e fiori d'arancio con in fondo della lavanda subito seguiti da pompelmo rosa e mandarino e qualche accenno di miele millefiori. In bocca l'ingresso è fresco e vivo e prosegue con una giusta ampiezza gustativa in cui spicca il carattere sapido ben integrato con una chiusura retrofattiva di medio alta persistenza con ricordi vegetali accompagnati dall'agrumato della buccia di pompelmo e sensazioni di liquirizia, con un finale molto piacevole dalla persistenza sensuale.

Segue il rosato della casa, **Emira Igt**, un vino giovane dove sono esaltate tutte le caratteristiche della freschezza del Sangiovese (80%) e del Merlot (20%) vendemmiati anticipatamente e vinificati in bianco. Colore buccia di cipolla delicato di bella luminosità. Profumi fragranti di fragolina e melograno ben fusi con note floreali di rosa e fresia. Impianto gustativo equilibrato con una vivace freschezza, acidità sostenuta e sapidità in piena coerenza gusto-olfattiva e una piacevole scia ammandorlata nel finale.

Passando alle etichette di vini rossi che rimandano alla tradizione etrusca, troviamo il **Pacha Doc Cerveteri**, un vino elegante che si rivela giovane, fruttato e piacevole. Per gli etruschi *Pacha* era il nome di culto della divinità nota come *Fufluns*, corrispondente al *Bacchus* dei Romani o al *Dionysos* dei Greci. In effetti anche il suono del nome *Pacha* (si legge *pàca*) è in qualche modo somigliante a quello di Bacco, ad ulteriore conferma di un'origine dei Romani almeno in parte etrusca. Questo Cerveteri rosso **Pacha** della Tenuta Tre Cancelli, ottenuto da un assemblaggio di Sangiovese (40%), Montepulciano (40%) e Merlot (20%) è consistente e sinuoso nel calice e regala un olfatto in crescendo che esplode dei profumi di sottobosco mediterraneo e di frutti selvatici quali corbezzoli, mirto e visciole, accompagnati da note balsamiche di bacche di eucalipto e resina di pino. Piacevolmente intenso al gusto, di corpo, morbido con il tannino vellutato ed una certa vena sapida, il **Pacha** si rivela nel complesso equilibrato con un finale abbastanza intenso e di media persistenza che ricalca i frutti apprezzati all'olfatto e quelle sensazioni di bosco maremmano di pini marittimi ed eucalipti.

Per giungere al gioiello aziendale, il **Lituo Igp**, un merlot in purezza di gran carattere che rinnova i fasti dell'antica tradizione etrusca. Il Lituo, era un bastone di piccole dimensioni ricurvo ad un'estremità, attributo distintivo del signore etrusco che era investito, oltre che del potere politico, anche di quello religioso. Un merlot dell'alto Lazio comparabile, e dal prezzo senza dubbio più accessibile, ai blasonati rossi del bolgherese. Il **Lituo** affina circa un anno in botti di rovere da cinquecento

litri, e riposa per 10-12 mesi in bottiglia prima di essere pronto al consumo.

È un vino che non subisce filtrazioni, rubino pieno nel colore che ha consistenza invidiabile. Si insinua nel naso con profumi di frutti di bosco scuri quali ribes e mora, accompagnati da una base vegetale che ricorda il peperone rosso maturo. Note tostate di cacao e speziate di vaniglia ad ampliarne lo spettro, infine nuances aromatiche di tabacco biondo. Al palato è di grande spessore, ricco d'estratto, rotondo e dai tannini levigati, potenti e allo stesso tempo eleganti. Il finale è ancora fruttato, lievemente amaricante, di lunga persistenza e, a tratti, piacevolmente iodato, mediterraneo.

Chiude le fila delle etichette dei vini rossi il **Siborio Igp**, ottenuto da sole uve Sangiovese, austero ed elegante.

Ha impatto olfattivo che si apre con sensazioni di frutta rossa matura, ciliegia e prugna, molto intensi e puliti, seguiti da aromi di mirtillo e mora, accompagnati da note speziate di cacao amaro, tabacco e pepe rosa. Al gusto è secco e mostra una qualità astringente bilanciata dalla morbidezza conferita dal passaggio in legno che contribuisce a mitigare anche l'acidità. Il finale è persistente con sapori molto intensi di amarena, prugna e mirtillo. **Siborio** affina circa un anno e mezzo in botti di rovere da cinquecento litri, e riposa molti mesi in bottiglia prima di raggiungere il giusto grado di affinamento.

Dalle vinacce ottenute dalla pigiatura delle uve merlot destinate alla produzione del **Lituo**, nasce la **Grappa Lituo**, distillata in alambicchi discontinui di rame e invecchiata in barrique di rovere presso la famosa distilleria Berta nell'astigiano, risplende nel suo ambrato chiaro con riflessi dorati.

Esprime un panorama olfattivo intenso ed elegante, nel quale spiccano sentori di uva passa, albicocca secca, legno di sandalo e cera d'api, incorniciati in una leggera tostatura di nocciole. L'assaggio delicatamente avvolgente, regala una giusta potenza e una straordinaria vivacità retrolfattiva.

CERI

Dalla costa tirrenica, dirigendosi verso l'interno, si incontra il bellissimo borgo di Ceri, dove è possibile ammirare il *Castello* che sorge su un alto sperone tufaceo come la maggior parte degli insediamenti di origine etrusca. Le prime tracce di insediamenti umani, nella zona, risalgono al VII secolo a. C., quando Ceri era alle dipendenze della vicina *Caere*. Passò dagli Etruschi ai Romani e mantenne la sua importanza strategica durante tutto il Medioevo come rocca degli Anguillara.

Il suggestivo giardino del Castello spunta tra i merli della cinta fortificata, edificato all'interno di un bastione roccioso, la cui natura è stata plasmata per accogliere il borgo fortificato. Urne, colonne sparse, si alternano alle querce secolari e agli agrumi selvatici. Uno splendido giardino bianco, così denominato perché le piante qui messe a dimora sono ricche di fiori esclusivamente bianchi. Il profumo degli agrumi e la splendida vista che si gode sulla campagna circostante sono le principali attrattive di questo giardino pensile.

Poco oltre le porte del piccolo Borgo di Ceri, si incontra l'azienda dei Fratelli Onorati che risale al 1952 anno in cui vengono messe a dimora le prime barbatelle per un prodotto finalizzato ad uso familiare. Nel 1970 viene aumentata la superficie vitata che da 2 passa a 6 ettari con impianto a pergola per la produzione di uve da conferire alla Cantina Sociale di Cerveteri destinate alla produzione di vini Doc.

La vera svolta arriva nel 1992 quando subentrano i due fratelli Giancarlo e Filippo, gli attuali titolari, orientati ad ottenere vini di più alto profilo qualitativo. Aumenta la superficie vitata, la pergola viene sostituita da sistemi di allevamento a filare e vengono messi in produzione nuovi vitigni.

Viene, inoltre, realizzata la nuova cantina che comprende anche l'impianto per l'imbottigliamento e la struttura aziendale viene ampliata anche nella parte ricettiva con punto vendita e una luminosa sala di degustazione.

La via Piancerese, che conduce alle vigne, attraversa un territorio antico, ricco di vestigia etrusche, coste tufacee e calcari. Belle, aspre colline che degradano verso il mare e che delle marine ceretane sentono il clima benefico.

I vini prodotti rappresentano degnamente un territorio e hanno il non trascurabile pregio di un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Sono sei gli ettari dedicati a vigneto, coltivati a filare. Qui i vitigni tradizionali della zona, come Sangiovese, Montepulciano, Trebbiano e Malvasia di Candia e del Lazio, si alternano a vitigni internazionali per produzioni da monovitigno, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Chardonnay, che si esprimono al meglio in questi terreni tufacei e vulcanici. I vini prodotti, 9 etichette in tutto, sono 6 rossi e 3 bianchi. Il *Cabernet*, prodotto con uve Cabernet Sauvignon al 100%, ha un colore rosso

rubino compatto. Regala eleganti profumi vegetali e floreali di viola appassita. La prugna matura è sottolineata da una speziatura scura con rimandi a tabacco e cuoio. Caldo al palato, è ben sostenuto da una sapiente spalla acida e dalla chiusura sapida. Mostra buon equilibrio con tannini ben dosati e giusta persistenza.

Il **Merlot**, prodotto con uve Merlot al 100%, ha un bel colore rosso rubino e un bagaglio olfattivo caratterizzato da frutti rossi maturi, erbe della macchia mediterranea e lievi sensazioni di humus. Al palato risulta caldo e dinamico con tannini maturi e chiusura sapida. Il **Syrah**, prodotto con uve Syrah al 100%, ha un profondo color rosso porpora e profumo intenso, vinoso. Al gusto è secco, armonico, di giusto corpo, con gradevole finale di frutti di sottobosco. Seguono poi le etichette “nobili” dell’azienda. Il **Duca di Ceri Rosso**, blend di Montepulciano e Sangiovese con piccole percentuali di Merlot e Cabernet Sauvignon, che sprigiona profumi di piccoli frutti a bacca rossa, prugna matura appena sottolineati da una elegante speziatura. Struttura di giusto corpo e in equilibrio presenta un tannino di buona fattura. Il **Duca di Ceri Riserva**, altro blend con stesso assemblaggio del precedente, ma con passaggio in barriques per circa 9-10 mesi. Questa riserva dai timbri scuri presenta riflessi granati e accenti di fiori secchi e frutta matura intrecciati da una elegante speziatura. Caldo e morbido è sorretto da una importante spinta acida. Finale sapido e lievemente ammandorlato. Chiude le fila dei rossi il **Muggiasco Novello**, un blend a maggioranza di Montepulciano, Sangiovese e Ciliegiolo più altri uvaggi dal colore vivace con invitanti riflessi porpora. È un vino delicato che regala sensazioni di primo autunno. Si esprime all’olfatto con chiare note di frutti rossi appena maturati impreziositi da una sfumatura vegetale. Leggermente *petillant*, all’assaggio risulta morbido ed equilibrato con una discreta presenza tannica e un finale di mandorla tostata.

I bianchi dell’azienda, tutti particolarmente fruttati, presentano caratteri interessanti. Lo **Chardonnay**, dorato luminoso che si dispone su toni floreali e fruttati con rimandi di pietra calda e nette sensazioni salmastre. Tenzialmente in equilibrio in bocca emerge una spiccata acidità e viva sapidità. Il finale è impreziosito da una profonda mineralità e da rimandi alle alghe marine. L’altro bianco monovitigno, il **Vermentino**, prodotto con uve Vermentino al 100%, ha un colore giallo paglierino intenso. Al gusto è molto sapido e persistente, con sentori vegetali di macchia mediterranea.

Per finire con il “nobile” bianco dell’azienda, il **Duca di Ceri Bianco**, blend alla pari di Trebbiano Toscano e Malvasia di Candia che regala profumi fragranti di ginestra, salvia e frutta a polpa gialla. Di piacevole bevibilità, equilibrato e di buona persistenza risulta marcatamente sapido in chiusura con lievi note di mela.

L’azienda produce anche un ottimo **Olio extra vergina d’oliva** da cultivar Frantoio, Canino, Leccino, Rosciola, Pendolino e Morellina. Giallo dorato con riflessi verdi, limpido e di buona densità. Dopo un ingresso floreale si apre ad un fruttato di

mandorle e nocciole fresche, con lievi sfumature di erbe aromatiche e lievi sentori di pepe bianco. In bocca mostra buona struttura e un finale lungo e particolarmente speziato. Molto apprezzabile è anche la produzione di miele. Il **Miele Millefiori**, prodotto da una combinazione di piante e fiori (multiflora o anche poliflora) che nelle zone limitrofe all'azienda crescono rigogliose, dal colore ambrato chiaro e dal sapore molto delicato e amabile e il **Miele di Eucalipto**, prodotto esclusivamente da piante di eucalipti innestati come siepi frangivento o per rimboschimento, ambrato medio con sapore forte e intenso.

Altra realtà produttiva del territorio cerite, è l'azienda agricola Ferri che per metà si distende sopra una luminosa collina che guarda l'antico borgo medioevale di Ceri e l'altra metà, poco distante, contempla in lontananza il mare e le bellezze del verde e della natura. L'azienda è giovane come colui che se ne occupa con passione, impegno e partecipazione. I metodi adottati nella coltivazione della vite e dell'olivo, aiutati dal clima mite e dalla vicinanza al mare, rendono la produzione di alta resa qualitativa. I vigneti aziendali sono coltivati a Merlot, Syrah, Chardonnay, Trebbiano Toscano e Malvasia di Candia, dai quali proviene la totalità del vino prodotto ed imbottigliato. I vini prodotti dall'azienda Ferri, tutti legati al territorio e Igt, sono 2 bianchi, 3 rossi ed un rosato.

Il **Castello di Ceri Bianco**, prodotto da una selezione delle migliori uve di Trebbiano Toscano e Malvasia di Candia con l'aggiunta di una piccola parte di Chardonnay. Raccolte nei vigneti dell'azienda situati nelle vicinanze del Castello di Ceri, risulta di colore giallo paglierino, con un profumo fruttato e floreale. Il sapore è secco, fresco e gentile.

Il **Birbo Chardonnay**, ottenuto da sole uve Chardonnay grazie a una vinificazione svolta completamente in botti d'acciaio, riesce a mantenere le doti di aromaticità di questo vino. Il colore è giallo paglierino chiaro, il profumo è abbastanza intenso con sfumature di frutti e fiori bianchi, il sapore è secco e fresco, piuttosto delicato.

Il **Castello di Ceri Merlot**, prodotto da uve di Merlot in purezza raccolte anch'esse nei vigneti dell'azienda situati, anch'essi, nelle vicinanze del Castello di Ceri, è un vino dal colore rosso rubino e dal profumo intenso e fruttato. Il sapore è secco ed equilibrato.

Gli altri due rossi dell'azienda sono, il **Syrah**, prodotto da uve di Syrah in purezza è un vino dal colore rosso rubino molto compatto e ravvivato da riflessi viola. Il profumo è intenso ed elegante con note di prugne mature, more e mirtilli. Il sapore è secco e pieno, ricco e persistente.

Mentre il **San Sebastiano Barrique**, blend elegante ottenuto da un'accurata selezione di uve di Merlot e Syrah, dal colore rosso rubino e dal profumo intenso e complesso, con sentori di frutta matura e note speziate viene affinato in botti di rovere. Chiude le fila della produzione vitivinicola aziendale il **Pincetto Rosato**, prodotto con uve di Merlot e una frazione di uve di Syrah. Viene ottenuto facendo drenare

dal vinificatore, dopo una breve fase di macerazione delle bucce, una parte di mosto che viene poi fatto fermentare a parte per 10 giorni circa in serbatoi di acciaio inox. Ne nasce un rosato molto ricco di grande carattere con sentori fruttati tipici dei rosati.

Oltre al vino, l'azienda agricola Ferri produce anche un ottimo *olio extra vergine di oliva* di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive scelte e selezionate delle varietà Frantoio, Pendolino, Leccino e Rosciola e unicamente mediante procedimenti meccanici. Da circa 50 anni, poi, l'azienda, produce una vasta gamma d'insaccati, ottenuti da antiche ricette e tecniche semplici. La produzione comprende: salsicce di carne, salsicce di fegato, salami, lonze, prosciutti, guanciali, pancetta, coppa, bracirole e costarelle. Molto buono è anche il miele.

Tornando verso il mare, da Cerveteri, proseguendo lungo la costa tirrenica verso sud, percorrendo la Via Aurelia pochi chilometri prima di Roma, si presenta ai nostri occhi un paesaggio di campagna troppo spesso trascurato. Lungo la costa prevalentemente bassa e sabbiosa, che ha visto susseguirsi sbarchi di mercanti e conquistatori, ebbe origine la civiltà Etrusca che, più di ogni altra ha lasciato un segno indelebile nella nostra storia. Una storia ancora ammantata di mistero che è possibile ripercorrere, oltre che con le visite alla *Necropoli della Banditaccia* a Cerveteri, anche con quelle all'area archeologica marina dell'antica *Pyrgi* a Santa Severa.

Sempre sotto il profilo storico è possibile visitare le ville romane di Ladispoli, i monumenti di Fiumicino; il centro medievale di Ceri; il borgo e il castello di Tragliata e Torre in Pietra; i castelli di Palo Laziale e Bracciano; l'area dell'antica città di Canale Monterano. Sotto l'aspetto naturalistico si registra la presenza di due oasi del WWF: quella di Macchiagrande e l'Oasi di Palo. Vicino la località balneare di Ladispoli è la *Palude di Torre Flavia*, dominata dalla suggestiva torre di avvistamento che le dà il nome. La *Riserva Naturale di Macchiatonda* si estende invece, non molto lontano dai Monti della Tolfa, che con i pascoli e i butteri, offrono uno spettacolo quasi selvaggio e certamente unico in tutta la provincia. Infine, superata la *Riserva di Canale Monterano* si resta affascinati dallo spettacolo dei due laghi vulcanici di Bracciano e Martignano: un luogo pieno di mistero circondato da una natura rigogliosa.

Le ricchezze alimentari e naturalistiche di questa zona costiera sono promosse dalla Strada del Vino e dei Prodotti Tipici delle Terre Etrusco Romane che, insieme alla recente Igt Costa Etrusco Romana, valorizzano anche l'incantevole contesto territoriale e le sue perle storiche. Il prodotto principe della Strada è comunque il vino, con le due Doc Cerveteri e Tarquinia. Proprio lungo la costa tirrenica si trova l'interessante azienda La Rasenna.

Il territorio vicinissimo al mare, (diviso dall'Autostrada per Civitavecchia) gode di un'ottima brezza marina, struttura e sapidità. La scelta del nome viene dalla storia, la Rasenna era l'antica Etruria Marittima del Lazio, a nord di Roma, dove ancora oggi il patrimonio storico e la vicinanza con il mare, la rendono una zona molto apprezzata e particolarmente vocata a causa del terreno sabbioso e ricco di minerali che gode dell'aria marina e di appropriate escursioni termiche, elementi che insieme creano un microclima ideale. Il nome deriva, con tutta probabilità, da "rasenu", ovvero la costa siriana, da cui gli Etruschi ritenevano di provenire e che oggi si identifica con Etruria Marittima e l'alta Provincia di Roma, appunto.

Spesso le aziende vinicole hanno alle spalle un nonno, o un padre, di cui seguire le orme per continuare la tradizione, seppur apportando modifiche e innovazioni, ma questa è la storia di un'azienda davvero nuova.

Frutto del lavoro e degli studi di **Francesco Gambini** che, laureatosi all'Università di Firenze al corso di Enologia, torna nella sua regione: il Lazio dove nel 2001 inizia a lavorare come enologo presso alcune aziende della provincia di Roma, e come consulente per alcune aziende nei dintorni di Civitavecchia.

Il coraggio e l'intraprendenza di Francesco lo spingono a realizzare il suo sogno, quello di creare un'azienda innovativa che propone dei vini diversi, nuovi per la zona che tradizionalmente coltiva determinati tipi di vitigni. Dopo un lavoro di sperimentazione nel 2007 nasce l'azienda La Rasenna.

Facendo tesoro dell'insegnamento della scuola francese di Bordeaux, Francesco sperimenta cultivar che in questa zona non erano state ancora utilizzate, come il Petit Verdot e il Cabernet Franc, o abbinando vitigni aromatici come il Moscato d'Alessandria e il Sauvignon Blanc, con l'obiettivo di ottenere vini di qualità e carattere. Così la Rasenna si affianca, ma con una propria e ben precisa identità, alle altre aziende della costa degli etruschi, fornendo un importante contributo innovativo con i suoi vini. Attualmente ne produce nove, quattro bianchi, quattro rossi e uno spumante extra dry.

Il **Moss Bianco Igp** un bianco fresco, floreale e vegetale, ottenuto da Moscato d'Alessandria (60%) e Sauvignon Blanc (40%) è un vino insolito e coraggioso nel blend che propone, dove se l'utilizzo del secondo vitigno non costituisce una novità assoluta per il territorio, la scelta del Moscato di Alessandria risulta certamente innovativa, rivelando il desiderio di puntare su un prodotto che vuole "sedurre" con i suoi aromatici profumi mediterranei. Nel bicchiere denota una certa viscosità, il che fa presagire una buona struttura. Il bouquet ci riporta fedelmente agli aromi primari dei due vitigni, con decisi sentori di frutta gialla matura, pesca gialla, albicocca, frutti tropicali (ananas), salgono anche rimandi a ribes bianco e fiori gialli con qualche sensazione più pungente di salvia e sambuco.

I sapori tipici dei vitigni esplodono in bocca; le note fruttate e vegetali, peperone,

pomodoro si alternano con la spiccata nota minerale. La freschezza del sauvignon ben supportata dalla morbidezza del Moscato regalano un connubio interessante e molto ben riuscito.

Altro bianco dell'azienda, il **Vermentino Igp**, da sole uve Vermentino 100%, vinificato totalmente in acciaio. Al naso è aromatico, fruttato, con sentori di pietra focaia e aromi di biancospino e ginestra, mentre nel finale lascia emergere una nota di miele. Al palato è fruttato e ha buona mineralità. Notevoli, alla stappatura, i profumi.

Il terzo vino bianco, il **Sauvignon Igp**, cristallino, giallo paglierino carico, con riflessi dorati. Consistente, al naso è complesso e piccante, con sentori che vanno dall'ananas al pompelmo rosa, alla pesca gialla che sembra non finire mai. In bocca è burroso e vegetale. Vino equilibrato, fresco e sapido ma potente e strutturato.

L'ultimo bianco è lo **Chardonnay Igp Filari Italiani**, Chardonnay vinificato in purezza che fa solo acciaio. Offre un naso fruttato con aromi di banana, pesca e scorza di agrumi, poi la serie aromatica si completa con note di ananas, acacia, ginestra, susina e biancospino e - nel fondo - un lieve accenno di sambuco.

In bocca secco, intenso, molto fresco e con una persistenza di media lunghezza.

Per quanto riguarda i rossi, Francesco è stato influenzato dalla scuola francese di Bordeaux ed ecco giustificata la scelta di coltivare il Cabernet Franc e il Petit Verdot. Quest'ultimo è un vitigno originario della Francia e precisamente del Médoc, tradizionalmente lavorato in purezza o per arricchire alcuni bordeaux, e risulta essere un vitigno molto esigente, che per l'appunto predilige delle zone dal clima caldo e ventilato e perciò raggiunge la maturazione tardivamente.

Nonostante il clima mite della zona di Santa Severa, Francesco decide invece di produrre il **Petit Verdot Igp** e vinificarlo in purezza sfidando il suo carattere difficile e i risultati sono decisamente interessanti. È un rosso affinato in acciaio che subisce per un 15% un lieve transito in barrique di secondo passaggio ed un 5% matura in carati di rovere da 5hl. dal carattere speziato che esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, ginepro, pepe rosa e leggere sfumature vegetali, selvatiche e di macchia mediterranea.

La bocca è tutta giocata sulla freschezza, con i tannini che si ritraggono in secondo piano mentre i sapori/sentori di noce moscata e pepe rosa si espandono nel cavo orale. Ottimo anche il finale che chiude equilibrato e fresco con una piacevole nota che ricorda il tamarindo.

L'altro rosso di ispirazione bordolese, il **Cabernet Franc Igp**, in purezza, vino di struttura, di grande gradevolezza e particolarità si presenta con un colore rosso rubino intenso e consistente. Al naso esprime un ventaglio olfattivo piacevolmente silvestre, in cui si percepiscono aromi gradevoli e raffinati che si aprono con note di frutti di bosco e resina, seguite da profumi di viola, vaniglia, rabarbaro e peperone.

In bocca ha buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza ed un finale persistente con ricordi di amarena, ribes e pepe. Questo **Cabernet Franc** matura per 12 mesi in botti grandi di rovere cui seguono altri 6 mesi di affinamento in bottiglia. Seguono, per quanto riguarda i vini rossi, il **Syrah Igp**, Syrah in purezza che affina in acciaio e presenta sentori di frutta rossa con una lieve presenza dolce vanigliata e il **Merlot Igp Filari Italiani**, profumato di petali di fiori rossi appassiti, mora, mirtillo e visciola maturi e dal sapore secco, sufficientemente fresco e dal finale equilibrato.

Chiude la produzione aziendale, l'ultimo arrivato, lo spumante extra dry **Genesis**, un metodo Charmat corto (6 mesi) ottenuto da Trebbiano Verde (detto anche verdicchio Laziale) al 100%. Giallo verdolino con riflessi brillanti. La grana della bollicina risulta essere fine e persistente. I profumi sono tipici del vitigno dalla susina bianca ai fiori di sambuco con leggera nota di crosta di pane. Al gusto è fresco giustamente *petillant*, con un buon corpo. Il finale è tutto minerale.

Dalle vinacce di Moscato, lavorate sapientemente da Marco Morelli, nasce la **Grappa di Moscato Riserva MOSS**, invecchiata con metodo "soleras" su espressa richiesta di Francesco. Dal profumo fine, dalle fragranze caratteristiche del vitigno d'origine, bouquet intenso e persistente, lieve sentore di muschio, fiori d'arancio assemblati ai sentori terziari di affinamento che gli conferiscono rotondità. Sapore morbido, caldo, armonioso. Grappa di grande armonia e morbidezza. Tra le nuove "chicche" di Francesco, **La Ratafià**, a base di Petit Verdot a cui è stato aggiunto un infuso di visciole. Annesso all'azienda c'è anche il ristorante "La Rasenna Gourmet" che fonde insieme il buon vino della zona con le migliori produzioni agricole del territorio. Lo chef **Omar Di Santo**, nella sua cucina ha sempre un occhio di riguardo al mare, al pescato giornaliero, salvaguardando l'integrità dei prodotti con un piede nella tradizione ed uno nel futuro.

Avvicinandoci sempre di più a Roma, a soli 25 km dalla congestionata Capitale, all'interno di un suggestivo borgo medievale, un villaggio fortificato, con le sue torri di avvistamento, il fossato e le mura di cinta, a ridosso della torre da cui prende il nome, si trova l'azienda Cantina del Castello di Torre in Pietra che è parte dell'antica Tenuta che abbracciava un vasto territorio a cavallo della via Aurelia (l'antica Via Romana). Fu ricavata scavando nel tufo della collina retrostante il Castello (negli anni trenta scavando un cunicolo di collegamento tra le vecchie grotte sono state rinvenute 2 zanne di mammoth preistoriche), e già nel '400 presentava la capacità di mantenere il vino alla giusta temperatura.

L'azienda si estende per 150 ettari tra dolci colline di tufo e breccia, particolarmente vocate alla coltivazione della vite, con un'altitudine media di 50 metri sul livello del mare. I vigneti si estendono per 52 ettari, 8 ettari sono coltivati a oliveto e 80 ettari sono dedicati ai seminativi. Maria e Margherita Carandini sono le proprietarie. Filippo Antonelli e Lorenzo Majnoni, figli delle proprietarie, dirigono l'azienda,

ristrutturata nel 1999, che vinifica esclusivamente le uve di propria produzione. Il sistema di allevamento praticato è a filari a cordone speronato basso per le uve rosse ed a Guyot per le uve bianche. Sono terre di origine pleistocenica, ricche di detriti marini, in parte franco-sabbiosi (utilizzati per i vitigni a bacca bianca), in parte franco-argillosi (per quelli a bacca rossa).

Il Castello di Torre in Pietra in epoca romana era un insediamento agricolo fortificato. Nel medioevo con la nobile famiglia Aldobrandeschi divenne centro agricolo, poi nel '500 fu acquistato da Papa **Sisto V Peretti** per la sorella e trasformato in riserva di caccia. Nel '700 con il passaggio alla famiglia Falconieri venne ingrandito conservando l'antica e suggestiva torre medievale, ancora ben visibile. Intorno al 1930 la tenuta diventa di proprietà di **Luigi Albertini**, famoso direttore del "Corriere della Sera" e nonno di **Filippo Antonelli**, l'attuale proprietario insieme a **Lorenzo Majnoni**. Fu Luigi Albertini ad avviare una grande opera di bonifica della tenuta, ad ampliare e ammodernare i vigneti e a importare, tra i primi in Italia, la razza frisona (le vacche pezzate nere) per l'allevamento di bovini. La tenuta di 2.500 ettari era infatti specializzata nella produzione di latte con il noto marchio "Torre in Pietra", ma la parte collinare era riservata a vigneto. Dal 2011 tutti i vini imbottigliati da Castello di Torre in Pietra sono certificati Bio. Oggi vengono prodotte 11 etichette principali, alle quali vanno aggiunte uno **Spumante Brut** Metodo Charmat (un bianco da uve Vermentino), la **Grappa di Merlot** e l'**olio extravergine di oliva**, come anche alcuni prodotti cerealicoli. Le vigne ricadono nel territorio del comune di Fiumicino, nell'ambito della nuova Igt Costa Etrusco Romana e della Doc Roma.

Tra i bianchi troviamo lo **Chardonnay Igt Costa Etrusco Romana**, frutto di vinificazione in purezza, che presenta le caratteristiche tipiche del vitigno, arricchito dai caratteri quasi salmastri frutto dei terreni franco-sabbiosi in cui crescono le viti e della vicinanza al mare. Dall'impatto olfattivo intenso, fruttato e floreale. Netta la fragranza dell'ananas amalgamata a biancospino, iris e fiori di pesco. Altro vino bianco vinificato in purezza è il **Vermentino Igt Costa Etrusco Romana**, che presenta un naso in cui risaltano le note di frutta bianca e pesca matura e i profumi della macchia mediterranea, dalla ginestra alle erbe aromatiche. Il Vermentino in purezza, tipico vitigno della costa tirrenica, viene utilizzato anche per la produzione di uno spumante brut, il **Brut**, appunto, un Metodo Charmat che si presenta alla vista di colore giallo paglierino tenue, ma brillante e il perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono note di miele d'acacia, pera matura e fieno. In bocca presenta una buona mineralità ed una leggera e gradevole nota salmastra che ricorda la vicinanza al mare e le sue brezze, fautori della tipicità del Vermentino.

Il quarto bianco è il **Macchia Sacra Igt Lazio** ottenuto da uve Fiano al 100%, vi-

tigno robusto e longevo, prodotto senza aggiunta di solfiti. Dopo l'assemblaggio, il vino affina un paio di mesi ancora in vasche di cemento e infine in bottiglia per almeno 4 mesi. La robustezza del Fiano e la sua grande longevità rendono questo vino particolarmente godibile a non meno di 10-12 mesi dalla vendemmia e per molto tempo ancora poi. I profumi sono avvolgenti ed eleganti, piacevolmente prepotente la tipica nota di nocciola e miele complessata da note salmastre e minerali, di pietra focaia. Un vino strutturato, sapido, minerale, armonioso.

Segue il recente nato, una delle novità enologiche del 2015, ***Roma Malvasia Pun-tinata Doc***, ottenuto dal tipico vitigno laziale, è un vino biologico che si presenta in una brillante veste giallo paglierino piuttosto intenso con lievi riflessi dorati. L'impatto olfattivo che regala è di buona intensità e grande finezza giocato su una suadente aromaticità di salvia e menta, con nuance di fiori gialli (ginestra) e frutta gialla (pesca, albicocca) accompagnati da una evidente e accattivante nota di nocciola arricchita da effluvi salmastri e minerali, di pietra focaia. In bocca è molto gradevole, avvolgente, quasi cremoso ma dotato di una bella acidità e di gran sapidità. Intenso e con un finale lungo, segnato da una caratteristica nota ammandorlata e una mineralità evidente.

Interessante, soprattutto in periodo di rivalutazione dei rosati, il ***Searà Igt Lazio***, da uve Syrah in purezza che nel bicchiere si schiude all'occhio in una caleidoscopica composizione di riflessi di ogni tonalità di rosa, dal viola, al fucsia, al rosso geranio. Poi il primo impatto brioso al naso, un bouquet floreale che via via si apre in un'esplosione di frutti di bosco, netto il lampone nelle note finali, venato però da insoliti sentori erbacei, che ricordano la foglia di pomodoro. Al palato nessuna nota mielosa, viene fuori il mango dalla polpa soda con note aromatiche, sapide, dolci ma lievemente erbacee.

Passando ai rossi, troviamo lo ***Syrah Igt Costa Etrusco Romana***, il primo dei due rossi che prevedono l'uso del legno per l'affinamento. In questo caso, soltanto una percentuale del vino (il 25%) effettua un passaggio delicato di sei mesi in barrique di rovere francese, per conferire maggiore morbidezza al prodotto, che si presenta piacevole nei toni varietali, con una certa prevalenza dei sentori erbacei. Al naso si evidenziano la mora di rovo e una punta di pepe nero. Al gusto è secco, il frutto è evidente e maturo dove la mora e la ciliegia sono sottolineate da una suadente nota tannica leggermente speziata.

L'altro rosso in purezza che affina in legno è il ***Merlot Igt Costa Etrusco Romana***, qui, però, è il 40% della massa matura che finisce in carati di rovere francese da 500 litri per 6 mesi per poi essere assemblato con il restante 60% lasciato in acciaio. Successivamente il vino prosegue l'affinamento in bottiglia per altri 6 mesi. In

questo vino spiccano la vaniglia e le spezie del legno unitamente alle tipiche note varietali. Al gusto è di grande piacevolezza, le sensazioni olfattive si amplificano, i tannini sono rotondi ed eleganti, l'alcool sostiene e non sovrasta, giusta la persistenza e pulito il retrogusto: un vino equilibrato ed elegante.

Segue il **Roma Rosso Doc**, uva di Montepulciano (50%), Cesanese (35%) e Sangiovese (15%), che affina 3 mesi in vasche di cemento fino all'imbottigliamento, quindi prosegue l'affinamento in bottiglia per circa 3 mesi. Dal colore rosso rubino con riflessi brillanti. Al naso sentori dolci di frutta rossa, visciole mature, note calde e avvolgenti in perfetto equilibrio con le sensazioni gustative, che sono fruttate ed eleganti, senza sbavature, senza eccessi. Un vino di grande armonia e piacevolezza. Si arriva così al **Terre di Breccia Igt Lazio** che costituisce il vino di punta aziendale. Si tratta di un blend di Montepulciano, Sangiovese e Cesanese che sono coltivati in un unico vigneto con esposizione a sud (Breccia, appunto). Dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata, la malolattica viene svolta in carati di legno, all'interno dei quali avviene per 9 mesi anche l'affinamento. In seguito all'imbottigliamento sosta altri 9 mesi in bottiglia, prima di essere messo in commercio. Un vino che si fa aspettare per oltre un anno e mezzo dalla vendemmia e che risulta decisamente più strutturato ed impegnativo dei precedenti. Gli aromi sono intensi e molto fini, prevalgono i sentori fruttati ed erbacei varietali, unitamente alle note speziate acquisite nell'affinamento. Impatto olfattivo fine e persistente in cui si riconoscono confettura di prugna, ciliegie sotto spirito, erbe aromatiche e tabacco biondo. Finale vanigliato. Vino elegante: i tannini sono morbidi e la freschezza risulta decisamente piacevole. L'equilibrio denota un'ottima fusione dei caratteri gustativi. Notevole la rispondenza naso-bocca, come anche la persistenza gusto-olfattiva.

Si passa, poi, ai due vini "elefanti" della casa, l'**Elephas Bianco Igt Costa Etrusco Romana**, da Trebbiano, Fiano e Vermentino. Vino immediato, di pronta e facile beva, ha colore giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti, al naso l'impatto è intenso ma sobrio, le sue note di fiori bianchi, mela e pesca si chiudono in profumi vegetali di piante marine aromatiche. Si ritrova al palato la stessa immediatezza, sapidità, freschezza presagita al naso. La buona mineralità salmastra, la giusta acidità e il bel frutto gli conferiscono persistenza, struttura e disimpegnata piacevolezza. E l'elefante in rosso, l'**Elephas Rosso Igt Costa Etrusco Romana**, appunto, da Montepulciano, Sangiovese e Merlot. Al naso presenta frutta rossa matura e leggeri sentori erbacei, si percepiscono note calde e avvolgenti, l'impatto è gradevole e morbido. Al palato è suadente, si apre gradualmente senza roboanti esplosioni. È un vino privo di spigoli, morbido ed equilibrato, di giusta piacevolezza. Nel finale la rotondità del frutto è resa sobria da una lieve nota amarognola.

Chiudono la produzione aziendale una **Grappa di Merlot**, prodotta dalla distil-

leria artigianale Nannoni di Paganico (Grosseto) col metodo della distillazione a ciclo discontinuo, con l'uso di alambicchi di rame a bagnomaria. È una grappa aromatica che si presenta con un bel colore limpido e brillante, un bouquet ampio e complesso, ricco di aromi floreali e fruttati, tipici del vitigno da cui deriva. Al gusto risulta morbida, vellutata, di giusta alcolicità. I due oli Extra Vergine di Oliva, **Armonia**, dal gusto delicato ed armonioso; fruttato ed equilibrato, è arricchito da retrogusti di nocciola, mandorla, carciofo e da piacevoli sentori erbacei e **Sinfonia**, di grande personalità e dal gusto deciso; molto fruttato ed un po' piccante, libera fragranze intense, con una lunga coda aromatica al carciofo che chiude su un fondo di erba fresca, oliva verde e mallo di noce.

Recentemente l'azienda ha contribuito alla nascita di **Bifuel**, una birra-spumante bionda che già dal nome dichiara la doppia alimentazione. Una birra beverage "sui generis" che nasce dall'incontro fra i mosti d'uva Vermentino dell'azienda e il mosto di birra moderatamente luppolato di Birradamare.it.

Il risultato è una birra/spumante bionda, leggera di corpo, ricca di profumi fruttati e delicati al naso, accompagnati in bocca dalla freschezza e dalla leggerezza dei malti usati.

Dirigendosi verso l'interno, per una visita alla parte lacustre degli ultimi lembi della Maremma Laziale, nella zona collinare a ridosso del lago di Bracciano, si trova la Cantina Trevignano Vino. L'azienda nasce nel 1974, a Trevignano Romano. Le viti coltivate nel territorio proponevano vitigni autoctoni come il Trebbiano, il Greco, la Malvasia, il Sangiovese e il Montepulciano. Alla fine degli anni '90 del '900, Trevignano Vino inizia la produzione di vini Igp Lazio: il Merlot, in cui si riscontrano tutte le caratteristiche del vitigno, il Syrah, vinificato in acciaio che gode dei tipici sentori speziati, il Syrah "in botte" ed infine nel 2011 il Sauvignon, un vino di buona struttura e profumo. Nel 2009 Trevignano Vino introduce in commercio anche l'Olio Extravergine d'oliva, gradevole, delicato, dal gusto e profumo tipici della varietà della zona. Coltiva i suoi vigneti nelle campagne di Trevignano Romano, sottostanti il monte Rocca Romana. Oggi l'azienda porta avanti la produzione e vendita di 4 vini da tavola (2 bianchi, 1 rosso e 1 rosè) e 5 etichette Igp Lazio (Merlot, Syrah, Syrah "in botte", Sauvignon e Novello).

I vini da tavola destinati al consumo quotidiano vengono prodotti con un occhio sempre attento all'identità territoriale e presentano delle caratteristiche interessanti. Il **Bianco del Lago**, assemblaggio di Trebbiano Toscano (90%) e Greco (10%), con profumi di pesca bianca e mela; sentori floreali, nello stesso tempo, di ginestra ed artemisia. Il suo sapore morbido e allo stesso tempo deciso, lo rende piacevole, amabile e brioso. Di buon equilibrio, di giusto corpo con riconoscimenti che confermano i toni olfattivi con note di erbe officinali, come rosmarino e salvia e chiusura

lievemente ammandorlata.

Il **Primo di Trevignano**, assemblaggio azzeccatto di Malvasia del Lazio e di Candia (60%) e Trebbiano Toscano (40%). Vino di colore giallo dorato con riflessi verdastri, con profumo tipico fruttato, ampio, con note di mandorla caramellata unite a piacevoli sfumature dai toni speziati di miele, ananas matura e mela, floreale, nello stesso tempo, di ginestra ed artemisia. Al gusto rimane morbido, di giusto nerbo saldo con ricca persistenza gusto olfattiva, di buon equilibrio, di giusto corpo con riconoscimenti che confermano i toni olfattivi, con note di spezie, erbe officinali, sambuco e salvia; con chiusura di mandorla amara.

Il **Rosso del Lago**, assemblaggio alla pari di Sangiovese e Montepulciano, dal profumo forte ed intenso che esprime note di frutti di bosco a bacca rossa, di ciliegia e sentori floreali di viola mammola. Dal sapore di discreta morbidezza, freschezza, con buon equilibrio e corpo, giustamente caldo ed avvolgente con note erbacee, con chiusura armonica, di giusto equilibrio anche se lievemente tannico.

Per chiudere con il **Rosé del Lago**, un Sangiovese vinificato in bianco, brioso ed amabile, assemblaggio di Sangiovese (70%) e l'insolito Boatur (30%). Vino di colore rosa brillante ed intenso. Esprime all'olfatto note floreali, con sentori di frutti di bosco come ribes e fragola. Dal sapore di discreta morbidezza, freschezza, con buon equilibrio e corpo. Giustamente caldo, avvolgente e brioso con chiusura armonica e di giusto equilibrio.

Si passa poi alle etichette targate Igp Lazio, tutte ottenute da monovitigni e troviamo il **Merlot**, in cui si riscontrano tutte le caratteristiche del vitigno, dal bellissimo colore rosso granato. Profumo vinoso e gradevole che esprime note di frutti di bosco a bacca rossa, di ciliegia e ribes, floreale nello stesso tempo con note di viola mammola, con leggero supporto erbaceo. Sapore di discreta morbidezza, freschezza, con buon equilibrio e corpo, giustamente caldo ed avvolgente con chiusura armonica, di giusto equilibrio anche se lievemente tannico.

Il **Syrah**, vinificato in acciaio che gode dei tipici sentori speziati, di colore rosso rubino intenso con una trasparenza ridotta. Profumo che esprime note di frutti di bosco a bacca rossa, ribes, leggera marasca e sentori floreali, con leggero supporto erbaceo, speziato di pepe e leggera cannella. Sapore di discreta morbidezza, freschezza, con buon equilibrio, corpo; giustamente caldo ed avvolgente con riconoscimenti che confermano i toni olfattivi con leggere note di cannella, erbaceo di macchia mediterranea e con chiusura armonica e di giusto equilibrio.

La versione barricata, il **Syrah "in botte"**, al quale gli 8 mesi in botti di rovere conferiscono un gusto caldo ed avvolgente, che mostra all'olfatto note di frutti di bosco a bacca rossa, ribes leggera marasca e decisi aromi speziati come zenzero, cannella e mandorla tostata. In bocca ampio e vellutato, di corpo e di morbida tannicità, con riconoscimenti che confermano i toni olfattivi con leggere note di mandorla tostata.

Il ***Novello del Lago***, vivo e piacevole, intensamente profumato di viola mammola e fragrante. Vino molto versatile. Ed infine il suadente ***Sauvignon***, un vino di buona struttura e profumo. Ampio lo spettro olfattivo e floreale con sentori erbacei tipici della varietà. Si riconoscono eleganti e raffinate note di ribes bianco, pompelmo rosa, salvia e limone; decisi accenti vegetali, vaghe risonanze di pietra focaia; a turno la pesca bianca ed il peperone giallo tornano da un vortice di erbe officinali e fiori di campo; biancospino ed essenza di sandalo. L'ingresso in bocca è deciso, poi si ingentilisce; finisce amarognolo e pulito, ma non ci lascia: persistenza piacevolmente lunga.

Inoltre, grazie all'incontro con un distillatore artigianale alle porte di Roma, l'azienda produce anche un ***Acquavite*** di uve Sangiovese, che si distingue per il suo gusto armonico e rotondo in cui si ritrovano gli aromi stessi del vitigno distillato. Per concludere con un olio ***Extra Vergine d'oliva*** che presenta le caratteristiche tipiche delle olive della zona, le cui diverse varietà, principalmente Leccino Frantoio conferiscono olio limpido: di colore giallo oro paglierino dai riflessi verde smorzato, che regala freschi profumi erbacei; in bocca si passa a note dolci iniziali ad un leggero piccante finale, con presenza del caratteristico amaro che richiama la mandorla verde.

Gli Etruschi alle porte di Roma. Piccola divagazione al di fuori della Maremma Laziale

L'importanza di Veio nella storia di Roma, anzi per la nascita della potenza romana, è così grande da portarci a raggiungere Isola Farnese, al km 17,600 della via Cassia. Qui, percorrendo via Isola Farnese, troviamo i ruderi della grande città-stato di ben 60.000 abitanti, la metropoli etrusca più vicina a Roma, che proprio con Veio ebbe il suo primo importante scontro. La conseguente vittoria garantì ai romani il controllo del traffico fluviale nella media valle del Tevere, fondamentale via di commercio nell'Italia centrale tirrenica.

Le testimonianze più importanti sono raccolte nell'area archeologica di Veio, in località Portonaccio, presso il piccolo cimitero di Isola Farnese. A circa 2 km di distanza, nella zona detta "Piazza d'Armi", restano dell'antica acropoli alcuni tratti della cinta muraria e tracce di un impianto urbanistico etrusco sovrapposto a preesistenti capanne. I resti di un edificio di culto sono attribuiti al Tempio di Giunone Regina, distrutto, come gli altri edifici sull'acropoli, con la conquista romana del 396 a.C. Secondo la tradizione, la statua della dea venne trasferita a Roma, dove le fu dedicato un tempio sull'Aventino.

Sulla Via Cassia che conduce verso Viterbo, dunque, alle porte della Capitale si trova Formello, piccolo paese arroccato su uno sperone tufaceo, nel Parco di Veio, costituito una decina di anni fa e di cui fanno parte 9 Comuni dell'area. Siamo leggermente fuori dalla Maremma Laziale, ma le testimonianze degli Etruschi in quest'area sono molto forti, la vecchia città e la necropoli si trovano sotto i campi coltivati a vite e i boschi, alcuni ruderi sono invece in superficie. Situata nell'area del parco, tra l'Olgiate e Formello, si trova la giovane casa vinicola Gelso della Valchetta, una vera e propria azienda agricola dove convivono allo stato brado tanti animali e si utilizzano solo prodotti naturali e biologici.

Il vigneto è stato impiantato nel 1997 con tenacia e passione da Marco e Maria Pia Caldani nel terreno di loro proprietà, dove tutt'oggi vivono insieme ai loro figli e nipoti. La costruzione della cantina e il fortunato e proficuo incontro con **Graziana Grassini**, già enologa del Castello del Terriccio, hanno dato vita al sogno che si è realizzato solo qualche anno più tardi, nel 2003, con la nascita di due vini di grande impatto emotivo: il *Lilium* ed il *Gelso*.

Non solo perché sono gli unici ad essere prodotti a chilometri zero, interamente nel Comune di Roma, ma la cantina Gelso della Valchetta, esordiente sul mercato nel 2004, in soli dodici anni è riuscita ad imporsi nel panorama vinicolo nazionale ed internazionale con le sue creazioni. Questo miracolo tutto romano è espressione

massima dello stile e della filosofia di vita di tutti i componenti della famiglia Caldanì. Un nucleo familiare d'altri tempi, dove il recupero delle tradizioni e della cultura, compreso il rito del riunirsi attorno al desco, è da sempre intimamente legato alla ricerca del buono e del bello. A partire dal rispetto per la natura. Concepiti per hobby da Marco e dalla moglie Maria Pia, i due vini si sono affermati in poco tempo, forti dell'assoluta qualità. Per alcune bottiglie l'imprenditore ha scelto, come sigillo, ceralacca bianca francese.

Il **Gelso**, il Grand Cru di Roma come è stato definito da **Luca Maroni**, è un blend di Merlot (75%) e Cabernet Sauvignon (25%) che, come il **Lilium**, fa solo acciaio. È un vino di razza, intenso, se mettiamo il naso nel bicchiere riconosciamo senza problemi i profumi della visciola, della prugna, del ginepro, del pepe e della macchia mediterranea. Vibrante al sorso dove la bella spina acida tende a contrastare la morbidezza del vino data dalla ricca presenza di glicerina ed alcol. Chiude lungo su aromi di frutta di rovo e note vegetali.

Il **Lilium**, dedicato a Liliana, è uno Chardonnay in purezza che fa solo acciaio, si presenta giallo paglierino luminoso con spunti verdolini. Al naso sprigiona intensi profumi primaverili di fiori di sambuco, pesca, ananas e pompelmo, con effluvi balsamici di menta e soffi minerali. In bocca è morbido e caldo con una ben definita nota sapida, veramente apprezzabile. Finale lungo e persistente con una raffinata chiusura aromatica su note agrumate e leggermente minerali.

Dal 2009 è entrata a regime una seconda azienda di proprietà nella Maremma Toscana, all'interno della splendida tenuta di Quercia dell'Aquilaia che si affaccia su ben tre Comuni confinanti tra loro: Scansano, Montemerano e Saturnia. In questo piccolo angolo di paradiso, a pochi passi dall'azienda agricola I Botri di Ghiaccioforte, nel 2004 i coniugi Caldanì hanno piantato, con la consueta supervisione dell'enologa Graziana Grassini, i primi cinque ettari di Sangiovese, Chardonnay e Vermentino a cui, col tempo, si sono aggiunti Ciliegiolo e Mammolo andando a definire, a fine 2010, un vigneto complessivo di circa 20 ettari coltivato secondo metodi tradizionali. Quattro i vini attualmente in produzione nella tenuta in Maremma, troviamo il **Palombella Rosso** (Sangiovese 100%), il **Ciliegiolo Igp** (Ciliegiolo 100%), il **Pugnitello Igp** (Pugnitello 100%) vino rosso ottenuto dalla riscoperta di un vitigno autoctono che ha dimostrato qualità da vero fuoriclasse e il **Morellino Di Scansano Fabio Massimo Docg**, basato sui vitigni Sangiovese (85%), Alicante (5%) e Ciliegiolo 10%. Tra questi spiccano il **Ciliegiolo**, che al naso parte subito con note smaltate che, solo col tempo, diventano meno marcate e prevaricanti rispetto ad una trama olfattiva che sa di mediterraneo tra cenni di mirto ed erbe aromatiche. In bocca rimane asciutto e ben strutturato, presentandosi con un buon corpo, leggermente tannico, gradevole e sensazionale al gusto e alla vista. E il **Pugnitello** dal profumo di notevole complessità dove si riconoscono sentori di cuoio e pelliccia, abbinati ad un frutto maturo di prugna e lievi sensazioni erbacee. Al gusto risulta grintoso, con tannini morbidi ed il calore dell'alcol sposato ad una

buona vena acida.

Situata sempre all'interno del Parco di Veio, nelle vicinanze della più antica tomba etrusca affrescata mai rinvenuta (*Tomba dei Leoni Ruggenti*, 700 a.C.), vede i propri vigneti adagiati sui morbidi declivi del territorio l'azienda **Terre del Veio**, nata nel 2002 grazie all'acume di **Paolo David**.

L'azienda, attiva da più di 30 anni, era gestita da un contadino che, se da un lato seguiva la tradizionale linea nella coltivazione dei vigneti, dall'altro non si avvaleva di professionalità specifiche del settore. Negli anni '90 il subentro del giovane **Paolo David** alla guida dell'azienda, al tempo dipendente della Banca d'Italia, ma oggi imprenditore del vino a tempo pieno, che con l'aiuto di tecnici agronomi ed enologi ha prodotto quel salto di qualità professionale sicuramente riconoscibile nel risultato qualitativo dei vini prodotti. La qualità dei vini e le tecniche di coltivazione, totalmente biologiche, permettono all'azienda di essere riconosciuta dall'Ente Parco di Veio come produttrice di "Prodotti Tipici di Qualità" e, dalla Regione Lazio, come produttrice dei Parchi Regionali del Lazio con il marchio "Natura in Campo".

Le etichette prodotte, tutte Igt, sono 7, tre rossi, tre bianchi e uno spumante.

Nascono così, per quanto riguarda i vini bianchi, il **Cremera Bianco Igp**, da uve di Malvasia Puntinata, dai profumi fruttati e floreali persistenti; il **Nexum Bianco Igp**, da uve Vionier e Pinot Bianco, che affina in barriques 4/6 mesi per acquisire struttura e armonia; e un **Bianco da Tavola**. Anche per i vini rossi abbiamo il **Cremera Rosso Igp**, un blend ben assortito di Montepulciano, Merlot e Pinot Nero, dal profumo delicato e persistente di frutti di bosco; il **Nexum Rosso Igp**, da uve Cabernet Sauvignon e Merlot, che matura in barriques per circa 10 mesi, un vino di grande personalità e carattere, ben strutturato con sentori erbacei e tannini morbidi; e il **Rosso da Tavola**. A questi si affiancano uno spumante **Brut**, ottenuto con metodo Charmat a fermentazione naturale da uve Chardonnay, dal sapore morbido e vellutato e una Grappa, che nasce da vinacce a bacca rossa, dal gusto caldo, armonico, delicato e piacevole.

Non solo vino. Specialità enogastronomiche della Maremma Laziale

L'area nei dintorni di Canino non è famosa solo per il rinomato olio Dop, ma anche per il cosiddetto *Asparago Verde di Canino*, prodotto oltre che nel territorio dell'omonimo comune, in misura minore, anche nei territori di Montalto di Castro, Tessennano, Arlena di Castro e Tuscania. A rendere "speciale" l'asparago di Canino è il suo colore verde brillante molto intenso su tutta la sua superficie, ma soprattutto l'assenza della parte legnosa che in genere si scarta, peculiarità che gli è valsa l'appellativo di "mangiatutto". Le sue caratteristiche organolettiche dipendono dai tipi di terreni, calcareo o d'origine vulcanica, e da un ambiente caratterizzato da un clima mite e temperato; basti pensare che in inverno le temperature sono inferiori ai zero gradi solo in alcuni giorni ed in estate oscillano tra i venticinque e i trentadue gradi. Proprio per questo fortunato clima, l'asparago di Canino matura molto prima che altrove (si raccoglie già nel mese di gennaio) e questo permette di avere un raccolto enorme e di ottima qualità. Per assaggiare questo delizioso ortaggio e conoscerne i diversi impieghi in cucina recatevi a Canino ad Aprile quando si tiene la Sagra dell'Asparago. Gli stand allestiti in occasione dell'evento propongono assaggi con tutti i piatti a base di asparago dal primo al secondo al contorno al dolce.

A Montalto di Castro e nella zona di Tarquinia, che dista solo 20 km, si coltiva il tipico *finocchio della Maremma Laziale*. Molti sono i riferimenti storici che attestano la qualità di questo prodotto.

Già dal 1379, nello *Statuto degli Ortolani*, si fa riferimento alle contrade ortive coltivate fuori mura, fornendo informazioni sia sulle specie orticole prodotte, fra cui il finocchio, che sulla loro vendita.

In un contratto di vendita di un orto, datato 1 aprile 1850, da parte del conte **Luciano Bruschi Fulgari** si fa riferimento a circa 700 piante di finocchio. L'Istituto Nazionale per il Commercio Estero, nel 1939, pubblicò *Produzione e commercio dei prodotti agricoli italiani* rilevando nel Lazio una produzione di finocchio quantificata da un minimo di 150 ad un massimo di 400 q ad ettaro. Inoltre nel 1949 ci fu la creazione del Consorzio di Bonifica della Maremma Etrusca in contemporanea con la bonifica degli anni 1950, che determinò la diffusione della coltivazione del finocchio su gran parte del territorio tarquiniese.

Le cultivar che concorrono alla produzione del *finocchio della Maremma Laziale* sono quelle riconducibili alla tipologia "finocchio Romanesco", e la varietà più dif-

fusa è l'Eucalipto Tarquinia che produce un finocchio bianco, di dimensioni medio grandi, compatto.

Nel territorio di Tarquinia è molto sviluppato il settore agricolo, con produzioni di cereali e ortaggi e l'allevamento di bestiame.

Tutta la costa dell'Alto Lazio, in verità, è una piccola miniera di prodotti ortofrutticoli e di allevamenti pregiati. L'area di Tarquinia, ma anche Montalto di Castro si trova al centro di una zona particolarmente felice in questo senso. Oltre che per i finocchi della Maremma Laziale, la zona è famosa anche per i *funghi ferlenghi* o *finferli di Tarquinia*, funghi della specie *pleurotus*, dal cappello carnoso, liscio, a forma di ventaglio o di conchiglia o di ostrica (da cui deriva il nome dell'*Ostreatus*) e un gambo non molto lungo, eccentrico, color bianco sporco, grigiastro; lamelle fortemente decorrenti sul gambo, mediamente fitte, molto anastomosate, specialmente verso il basso; carne biancastra, odore trascurabile, sapore dolce.

Le prime notizie relative al ferlengo si traggono da un frammento tratto dal *Canto del Pellegrino buongustaio*, scritto da un cittadino anonimo di Tarquinia nel XV secolo in cui si fa riferimento all'esistenza di una sagra del ferlengo a Tarquinia già a quell'epoca.

Il ferlengo si differenzia da tutti gli altri per l'eccezionale sapore che lo pone ai primi posti fra tutti i funghi, anche prima, secondo alcuni, del giustamente decantato porcino. Nella Maremma Laziale viene cucinato prevalentemente sulla graticola, alla brace; in questo caso occorre utilizzare quelli piuttosto grandi.

Altra specialità della zona sono i *carciofi di Tarquinia* e della costa tirrenica della Maremma Laziale, di forma sferico-appiattita, globosa, con caratteristico foro all'apice e colore verde tendente al violaceo, teneri e dal gusto erbaceo delicato.

Secondo il botanico **Montellucci** è da attribuire agli Etruschi l'addomesticamento alla coltivazione di questo ortaggio. Nel territorio di Tarquinia la coltura viene introdotta agli inizi del '900 tanto che, nel 1930, alla prima mostra degli ortaggi di Tarquinia, vengono portati in mostra belli esemplari di carciofi e ne vengono premiati i produttori. Alla seconda mostra, tenuta nel 1933 vengono portati 13.000 esemplari. Risultano coltivati oltre 200 ha di terreno a carciofeto, con una produzione media annua di q.li 18-20.000. Risalgono al 1928 i primi esperimenti per la selezione della cultivar "carciofo di Tarquinia": incrocio di carciofo romanesco e carciofo d'ogni mese o di Provenza.

Il carciofo di Tarquinia è noto ed apprezzato per le sue caratteristiche qualitative legate sia alle varietà utilizzate (Ibrido precoce C/3 in larga misura, Castellammare e Campagnano in minore percentuale), ma soprattutto alla sua compattezza, consistenza e sapore, indotti dalle caratteristiche dei terreni salini. Utilizzando gli strumenti di recente scoperta della ricerca scientifica, la quantità dei fitofarmaci utilizzata nella coltivazione di questo prodotto è diminuita notevolmente e le applicazioni sono divenute più efficaci. La raccolta viene eseguita manualmente e in

maniera scalare quando i capolini (cimaroli) hanno raggiunto la giusta dimensione. Il prodotto viene avviato ai mercati quando è ancora fresco, per cui la lavorazione si limita alla formazione dei caratteristici mazzi tipici del Lazio, che esaltano l'aspetto della presentazione al consumatore. Il carciofo attuale, per quanto riguarda la parte nord dell'area costiera tirrenica del Lazio, dove è stata selezionata la rinomata varietà "romanesca" produttrice dei famosi "cimaroli" è entrato a far parte della nostra tradizione agro-alimentare soltanto da alcuni secoli, ma la sua storia, secondo alcuni, essendo legata al cardo e al carciofo selvatico (*Cynara cardunculus*), può essere fatta risalire al tempo degli Etruschi, in considerazione dell'imponente presenza di popolazioni selvatiche di *cynara cardunculus* in tutta la fascia tirrenica dell'Alto Lazio, dove per identificare i carciofi selvatici, quelli che hanno un ciuffetto peloso al centro, è in uso ancora oggi il termine dialettale di *sgalere*, che potrebbe derivare dal latino *galerus*, termine con il quale nel latino tardo si identificava il cappello peloso del contadino. Tra gli atti di un convegno tenutosi nel 1987 e denominato "Giornata del Carciofo" vengono citati dati storici della zona di Tarquinia e Montalto di Castro, dove, attorno alla metà degli anni '60, oltre 1000 ettari di terreno erano dedicati alla coltura di questo prodotto. Recentemente, con il nome di "Carciofo romanesco del Lazio", questo prodotto, con le varietà Campagnano e Castellammare, ha ottenuto il marchio Igp dall'UE.

Per quanto riguarda la produzione di cereali, tutta la zona compresa tra Tarquinia, Tuscania, Vetralla e Monte Romano, è rinomata per la coltivazione del *Grano duro della Maremma Laziale*. Si tratta di una varietà di grano duro (*Triticum durum*) ottenuta in parte per selezione naturale attraverso i secoli e con l'aiuto della ricerca scientifica che ha via via migliorato la qualità di questo prodotto. Morfologicamente la spiga di questo grano ha glume totalmente carenate, spighette quasi sempre aristate; cariossidi allungate, molto spesso appuntite, di colore ambraceo a frattura vitrea. La presenza di coltivazioni cerealicole nel territorio risale al tempo di Roma antica. Dal primitivo farro etrusco, una volta importato il grano duro dall'Egitto in Sicilia e in altre regioni del Sud, questo grano ha sostituito progressivamente le altre coltivazioni, comprese quelle di grano tenero, il quale da una cinquantina di anni è stato completamente soppiantato dal suo nobile rivale. Dal punto di vista gastronomico, il suo impiego prevalente è riservato ai pastifici industriali di tutta Italia per la preparazione delle paste alimentari secche, previa macinazione che porta alla produzione di semola e semolino. Nella Maremma Laziale questi derivati del grano vengono utilizzati tradizionalmente anche per confezionare la pasta all'uovo fatta in casa e soprattutto un ottimo pane di tipo casereccio, dall'aspetto e dal sapore caratteristico, che si può trovare facilmente in vendita nei negozi di prodotti da forno ubicati nei comuni dove si produce questo tipo di grano.

Molto ricco anche il settore dell'allevamento di bestiame. Animale simbolo della Maremma Laziale è, senza dubbio, il *bovino maremmano*, pregiata razza autoctona

di grande fascino e straordinaria bellezza, dal mantello grigio e dalle corna lunghe a semiluna nei maschi e a lira nelle femmine.

Gli antecedenti dell'attuale razza dei bovini maremmani figurano spesso nell'arte etrusca; gli acquerelli della Maremma dell'800 rappresentano una testimonianza più recente della loro presenza nella zona. Si pensi alle opere pittoriche del **Cesetti**, il pittore della Maremma, che rappresentano efficacemente questo tipo di bovini. Dal 1950 si è operato attraverso la selezione con l'istituzione del libro genealogico della Razza, con l'iscrizione di circa 1.000 vacche di razza Maremmana.

Razza molto frugale e robusta; sopravvive in situazioni difficili ed è allevata allo stato brado: questo spiega la sopravvivenza della figura del buttero, il mandriano a cavallo che segue e guida le vacche. I pascoli sorgono su substrati salini per la presenza di zone paludose ormai bonificate, ragion per cui la carne di questi capi presenta un elevato grado di sapidità. Di colore rosso brillante, ha un contenuto di grasso inferiore all'1,5% e presenta la tipica "marezzatura", sottili venature di grasso all'interno dei muscoli; ha un'ottima capacità di ritenzione idrica, con conseguente scarsa perdita di acqua durante la cottura.

Viene utilizzata in cucina per preparare piatti diversi a seconda del taglio e dell'età dell'animale. Moltissime sono, infatti, le preparazioni classiche adatte a questo tipo di carne; fra queste ricordiamo il "bollito misto", che unito con uno dei prodotti tipici del viterbese, le "carote di Viterbo in bagno aromatico", formano un abbinamento originale e gustoso.

Anche l'allevamento dell'agnello caratterizza i pascoli della Maremma Laziale. Un notevole incremento si è avuto con l'importazione delle pecore sarde, avvenuto più di sessanta anni fa, per cui su tutto il territorio maremmano sono oggi presenti agnelli di razza sarda, comisana e vissana il cui allevamento avviene allo stato brado su pascoli a seminativo. Le preparazioni a base di agnello più tradizionali della cucina del territorio, presenti nella carta di gran parte dei ristoranti, sono: l'abbacchio arrosto con le patate, lo spezzatino d'agnello alla cacciatora o a bujone, le costolette "a scottadito". Altre preparazioni tipiche sono le costolette fritte dorate, facenti parte del fritto misto, detto alla romana, la caratteristica zuppa d'agnello alla viterbese, conosciuta anche come "giubba e calzoni", e una gustosa preparazione tipica del periodo pasquale, che è l'abbacchio "brodetto".

Tipico animale della Maremma Laziale è anche il cinghiale che vive all'interno della macchia mediterranea, dai confini della Toscana fino ai monti della Tolfa (territorio che comprende i comuni di Montalto di Castro, Canino, Tarquinia, Monterotondo, Tolfa e Allumiere), spostandosi frequentemente in quanto molto mobile. In alcune riserve la sua cattura è regolata fino al punto da farne veri e propri allevamenti (dove viene "governato" con avena, ghiande, carrube, granoturco ecc.), mentre in altre zone viene cacciato per diminuire i danni che apporta alle colture.

Il maschio di questo tipo di cinghiale è lungo da 150 a 170 cm e pesa intorno ai

120-130 kg. In estate ha pelo grigio e in inverno nerastro formato da setole ispide e da pelo lanoso; nel dorso le setole si allungano a formare una sorta di criniera. Si alimenta di preferenza con prodotti del sottobosco (ghiande, bacche, drupe, radici, frutti in genere). Non disdegna, nelle sue uscite notturne in cerca di cibo durante le quali percorre anche diversi chilometri, di cibarsi di rape, patate e granturco, devastando così intere piantagioni. Dal punto di vista gastronomico il cinghiale è presente soprattutto in due preparazioni tipiche: “in agrodolce alla moda di Maremma” e “in umido a bujone”, ma risulta ottimo anche cucinato “alla cacciatora” e “in salmi”. Le sue carni possono essere lavorate come quelle del maiale per ricavarne soprattutto prosciutti e salsicce. Attualmente si trova spesso inserito nei menu di molti ristoranti, utilizzato soprattutto per il sugo delle pappardelle o cucinato in vari altri modi.

Il patrimonio agroalimentare della Maremma Laziale è veramente cospicuo. Un prodotto da forno particolare è il *pane giallo(o nero) di Monteromano*, un pane casareccio preparato con farina di grano duro, semolino, semolato e lievito naturale di produzione propria. Il tipo di farina conferisce alla mollica un colore giallo scuro; la forma è a pagnotta, con il caratteristico rigo centrale, il sapore è leggermente saporito. La cottura avviene in forni alimentati con legna di quercia e castagno secco. Questo pane ha la caratteristica di conservarsi per una settimana, mantenendo per tutto il periodo la stessa fragranza e sapore. La storia di questo prodotto ha origini antiche, dal momento che per tradizione, nel passato, il pane veniva fatto in casa per uso interno con la farina che ogni famiglia contadina aveva a disposizione, e in questa zona il grano che si produceva prevalentemente era, appunto, il grano duro. In particolare, nel caso di Monteromano, dove questa tradizione risulta più consolidata e dove se ne produce un maggiore quantità, l’inizio dell’uso di questo grano si può fare risalire direttamente alla nascita di questo comune, sorto nei primi anni del 1600, intorno al grande “granaio di Agucchi” costruito nel 1602, per immagazzinare il grano prodotto nella tenuta di Monteromano, di proprietà dell’Ospedale S. Spirito. Questo pane è indicato soprattutto per la preparazione delle zuppe tradizionali in quanto, a differenza del pane comune fatto con farina di grano tenero, inadatto se non è del tipo casereccio, anche dopo essere stato inzuppato mantiene quella compattezza che è la caratteristica fondamentale delle zuppe contadine.

Ancora un prodotto particolare è il *pane storico di Canale Monterano*, presidio Slow food, cotto al forno secondo un’antica tradizione con le bucce di nocciole e mandorle.

Anche questo pane ha radici antiche. Prende origine nei primi anni del 1500, quando l’antica città di Monterano conobbe un periodo di intensa immigrazione di boscaioli umbri e toscani, giunti a disboscare la *Silva Mantiana*, estrema propaggine della Silva Cimino. Come nella tradizione toscana, il pane è prodotto con farina di grano tenero tipo 0 e 00, acqua leggermente alcalina proveniente dall’acquedotto comunale, lievito

madre (ottenuto immettendo nell'impasto di acqua e farina, circa 2% di pasta acida del giorno precedente) e senza sale. Ha la forma di pagnotta, colore chiaro e profumo intenso di cereale. Il processo di lavorazione è molto lungo, la produzione limitata, la qualità ottima. Il pane di Canale Monterano si mantiene buono per molti giorni. Anche le campagne intorno a Cerveteri sono famose per la produzione di ortaggi e frutta di qualità. Spiccano, fra gli altri, i *carciofi romaneschi di Ladispoli e Cerveteri*, che vantano una produzione di altissima qualità e di grande resa. Coltivati in questa zona da epoca etrusca, secondo le testimonianze pittoriche delle necropoli, in questa fascia della Maremma, se ne producono circa 300 q.li per ettaro, il doppio della media complessiva dell'intera provincia di Roma. L'allevamento dei nobili bovini maremmani, anche in questa zona più a sud della Maremma Laziale, oltre a fornire carni e latticini di eccellente qualità, ha favorito la conservazione di antiche ricette, prima fra tutte l'"acquacotta", tipica zuppa maremmana che ha come principali ingredienti cicoria, patate, baccalà, pomodori, aglio, cipolle, mentuccia, peperoncino, servita su fette di pane raffermo e completata da un uovo in camicia per ciascun commensale. Tra la produzione di ortaggi di eccellenza ci sono anche la *carota*, che prende il nome dalla zona di Maccarese in cui trova un terreno tendente al sabbioso particolarmente adatto, ma anche il *broccoletto di Anguillara*, il *pomodoro di Trevignano* e la *zucchina romanesca*. L'allevamento offre nel *Vitellone della Maremma Dop* la sua tipicità, espressa negli allevamenti di pianura di Fiumicino, nelle alture da Cerveteri a Bracciano, fino ai pascoli incontaminati dei Monti della Tolfa. La tradizione casearia legata all'allevamento ovino esprime con fedeltà il carattere di queste terre, attraversate per secoli da greggi e da pastori: si pensi al *cacio fiore di Columella*, presidio Slow food, formaggio prodotto ancora oggi seguendo la descrizione originaria datane da **Columella** nel I secolo d.C.: «Conviene coagulare il latte con caglio di agnello o di capretto, quantunque si possa anche apprendere con il fiore di cardo silvestre o coi semi del cartamo o col latte di fico. In ogni modo il cacio migliore è quello che è stato fatto col minimo possibile di medicamento»; il *pecorino*, anche stagionato in grotta, il *canestrato* e la *ricotta romana Dop*.

Meritano, infine, una segnalazione i prodotti ittici, legati alla presenza dei laghi di Bolsena, Bracciano e Martignano e, soprattutto del mare che fornisce il freschissimo pesce di paranza, indispensabile materia prima per la celebre zuppa di pesce civitavecchiese.

Bibliografia

12 Meraviglie della Tuscia. Le vie attraverso i Monti Cimini, Viterbo 2005.

Vini d'Italia (I), giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio, a cura di Arturo Celentano. Capri, Edizioni La Conchiglia, 2004.

AURIGEMMA MARIA GIULIA, *Palazzi del Lazio dal XII al XIX secolo*, Roma, Ner, 1992.

Belloni G. G. *La Moneta Romana*, Roma, Carocci, 1993.

BOULOUMIÈ BERNARD, *Il vino etrusco*, in "Quaderni della scuola di specializzazione in viticoltura ed enologia", n.7, 1983 – Università di Torino, pp. 165-188.

BOULOUMIÈ BERNARD, *L'Étrurie et les ressources de la Gaule*, in G. MAETZKE (a cura di), Secondo Congresso Internazionale Etrusco. Atti, vol. I-III, Firenze 22 maggio-2 giugno 1985, Roma, L'Erma di Bretschneider, 1989.

CATALLI FIORENZO, *Numismatica greca e romana*, Roma, Libreria dello Stato, 2003.

COLONNA GIOVANNI (a cura di), *Santuari d'Etruria*, Milano, Electa, 1985.

CARNABUCI ELISABETTA, *Via Aurelia*, Roma, Istituto Poligrafico dello Stato, 1992.

Chiese di Tuscania, a cura di Mario Moretti. Novara, Istituto Geografico De Agostani, 1982.

EMILIOZZI MORANDI, ADRIANA – SGURBINI MORETTI, Anna Maria, *Archeologia nella Tuscia*, 2. Roma, CNR, 1986 (Quaderni del Centro di studi per l'archeologia etrusco-italica).

GIONTELLA Giuseppe, *Tuscania: note di storiografia etrusca e romana*. Viterbo, Tip. Quattrini, 1993.

GIULIANO ANTONIO, *Etruschi*. Milano, Arnoldo Mondadori editore, 1994.

JANNATTONI LIVIO, *Lazio rustico e sconosciuto*, Roma, Newton & Compton, 2007.

LIBERATORE STANISLAO, *I piaceri culinari del triclinium*. L'Aquila, Edizioni Qualevita, 2004.

NICOLOSI GABRIELLA, *Roma Caput Vini, a cura di NOVELLI Roberto, Roma, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Roma*, 2009.

RAVAGLIOLI ARMANDO, *Alla scoperta del Lazio*, Roma, Newton & Compton, 1995.

ROSSI ADELAIDE, *Il Lazio da gustare e da vedere. Volume I*. Roma, Lozzi & Rossi, 2002.

SASSATELLI GIUSEPPE, *L'alimentazione degli etruschi*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di Jean-Louis Flandri e Massimo Montanari. Roma-Bari, Laterza, 1996, pp. 135-144.

SAVIO ADRIANO, *Monete romane*, Roma, Ed. Juvence, 2001.

SGUBINI MORETTI ANNA MARIA, EMILIOZZI MORANDI ADRIANA, *Archeologia nella Tuscia*, 2. Roma, CNR, 1986 (Quaderni del Centro di studi per l'archeologia etrusco-italica).

SGUBINI MORETTI ANNA MARIA (a cura di), *Veio, Cerveteri, Vulci. Città d'Etruria a confronto*, Catalogo della mostra Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia, Villa Poniatowski, 1 ottobre-30 dicembre 2001, Roma, L'Erma di Bretschneider, 2002.

TORELLI MARIO, *Etruria*, Bari, Laterza, 1993.

GLOSSARIO DELLE ETICHETTE

- *Aladoro* - Il nome del vino deriva da **un leone alato etrusco**, ritrovato nelle rovine dell'antica città-modello di Castro che sorgeva non lontano dalla piccola proprietà di Vigne del Patrimonio. Quindi l'ala del leone etrusco e oro in quanto blanc de blanc ottenuto da uve Chardonnay, colore oro.
- *Alanera* – (v. *Aladoro*) A differenza del precedente questo spumante blanc de noir, è ottenuto da uve Pinot Nero e quindi ecco la variante “nera”.
- *Alarosa* – (v. *Aladoro*) Come i due spumanti che lo precedono ha il leone alato etrusco sull'etichetta ed essendo un rosato da uve Pinot Nero ha la variante “rosa” dopo l'ala.
- *Allegro* – Il vino, felice incontro tra Manzoni Bianco e Trebbiano, ha questo nome in quanto portatore di allegria. La prima volta che venne prodotto risultò allegro, gioviale e i proprietari dell'azienda Villa Chiarini Wulf decisero di chiamarlo così.
- **Ambrosia** – L'ambrosia era la bevanda degli dei greci che solo gli immortali potevano bere. Quindi il nome del vino sta ad indicare il nettare della città di Vulci, l'antica città etrusca (vedi Vulci).
- **Ancarano** – Il nome deriva da una zona nei dintorni di Tarquinia riportata su una cartina medievale della città pubblicata anche sul sito del Comune e che l'azienda Valle del Marta ha deciso di utilizzare come riferimento geografico e mezzo di marketing per valorizzare il territorio. Il nome ha anche attinenza con quello della dea etrusca *Ancaria* che proteggeva Fiesole e Voltumna, buona tutrice della concordia, nel cui tempio si adunavano i concilii, e che cautelava l'unione di tutta la confederazione degli *Etruschi*.
- *Ariace* – Il nome di questo vino è legato a una committenza. È il primo vino prodotto dall'azienda Cantine Vulci di Simoncini su richiesta di un rivenditore che così decise di chiamarlo. In seguito alla dismissione dell'attività da parte del rivenditore, l'azienda ha continuato a produrlo mantenendo il nome originario.
- *Armonia* - Il nome del vino fu scelto dalla moglie del Sig. Alberto Valentini dopo aver preso atto che la combinazione tra i due vitigni che lo componevano (oggi solo Merlot), Merlot e Cabernet Sauvignon risultava armonica.
- *Ascaro* – L'ascaro era un soldato indigeno delle colonie italiane di Eritrea e So-

malia. Questo vino viene chiamato così in quanto il vigneto in cui nascono le uve si trova in località Ascarella e, dunque, Ascaro nel senso di indigeno, di nato in quella zona essendo anche un vino nero, assemblaggio alla pari di Merlot e Sangiovese.

- *Athumi – Il nome del vino deriva dalla parola etrusca Athumi (/aqu'mi/) che significa Nobiltà, come a sottolineare le caratteristiche di questo rosso della cantina Terre di Marfisa.*

- *Berto – Il nome del vino è la contrazione del nome del proprietario dell'azienda Etruscaia, Lamberto Cardoni.*

- *Bianco del Lago – Il nome di questo vino è molto semplice: Bianco perché è ottenuto da uve a bacca bianca quali Trebbiano Toscano e Greco con l'aggiunta dell'annotazione “del Lago”, cioè del Lago di Bracciano sulle cui sponde sorgono i vigneti dell'azienda Trevignano Vino che lo produce.*

- *Bibi – Il nome di questo vino deriva dal soprannome “Bibi” con cui il figlio del proprietario dell'azienda Etruscaia, che vive a Londra, chiama la sua consorte olandese.*

- *Birbo – Il nome deriva dal vigneto in cui sono coltivate le uve di Chardonnay dell'azienda agricola Ferri, a Ceri, che danno vita a questo vino.*

- *Brutus – Marco Giunio Bruto, nome ufficiale dopo l'adozione Quinto Servilio Cepione Bruto (latino: Marcus Iunius Brutus Quintus Servilius Caepio Brutus; Roma, 85 a.C. o 78-79 a.C. – Filippi, 42 a.C.), è stato un politico, oratore, filosofo e studioso romano, senatore della tarda Repubblica romana e uno degli assassini di Giulio Cesare; fu difatti una delle figure preminenti della congiura delle Idi di Marzo assieme a Gaio Cassio Longino e a Decimo Bruto. Il nome del vino è un omaggio alla storia di Roma e del Lazio che l'azienda vitivinicola Oliveto ha voluto fare per alcuni nomi dei suoi vini (vedi **Caesar** e **Caligola**).*

- *Caesar – L'etimologia del nome è incerta e variamente interpretata. Il cognomen latino Caesar è di origine etrusca e di incerto significato; alcuni studiosi affermano che il nome C. sarebbe stato quello di un uomo che uccise un elefante in battaglia (in lingua maura l'elefante è appunto Cesare), altri lo collegano al colore degli occhi, caesium, o azzurro chiaro. Altri ancora lo fanno derivare dal latino caesaries (“capelli”, “zazzera”) e dal possibile significato di “individuo dai capelli folti”. Secondo un'altra interpretazione, invece, il nome significa “nato da parto cesareo” (dal latino coesus). Una ultima derivazione proposta è dall'etrusco alsar, che significa “grande”. Il nome Caesar in età imperiale si riadattò in Caesarius, da cui deri-*

vano molte delle forme alterate. *Caesar* divenne in seguito appellativo di tutti gli imperatori romani, e dalla sua stessa etimologia derivano anche le parole *Kaiser* e *Zar*.

- **Caligola** - (lat. *C. [Iulius] Caesar Germanicus*; il gentilizio non ricorre mai). Imperatore romano (Anzio 12 d. C. – Roma 41). Figlio di Germanico e di Agrippina maggiore, fu soprannominato *Caligula* dalla calzatura militare (*caliga*) che egli portò fin da fanciullo. Successo a Tiberio (37) con l'aiuto del prefetto del pretorio Macrone, instaurò un governo assoluto, mettendosi in urto col senato e le classi dirigenti, mentre cercava il favore popolare. Dissoluto nella vita privata, introdusse nella corte un fasto orientale, e pretese onori divini, suscitando rivolte tra gli Ebrei. Alla debolezza della politica interna cercò inutilmente rimedio con la politica estera: concesse infatti in Palestina una tetrarchia a Agrippa I, e restituì il regno di Commagene ad Antioco IV. La sua azione militare fu insignificante: a parte la spedizione sul Reno che rimase solo un mero progetto, nel 40 organizzò una spedizione per la conquista della Britannia che si risolse in una farsa. Fu infine ucciso in una congiura di senatori e cavalieri, capeggiata dal tribuno Cassio Cherea.

- **Castello di Ceri** – *Il vino prende il nome dal castello di Ceri con l'annesso giardino, nelle cui vicinanze sorgono i vigneti dell'azienda Ferri.*

- **Castel Vulci** – Il vino prende il nome dal Castello di Vulci edificato a ridosso del ponte del Diavolo, ardita costruzione realizzata dai romani su una analoga struttura risalente ad epoca etrusca. In origine questo Ponte rimasto in uso sino agli inizi degli anni '60 del secolo scorso, oltre a permettere di superare il Fiume Fiora, sorreggeva un acquedotto con il quale veniva condotta acqua alla città di Vulci. Il castello costruito nel corso del XII secolo dai monaci cistercensi a difesa del Ponte, fu impostato sui resti di un'antica abbazia realizzata nel IX sec. e dedicata a San Mamiliano che era stata fortemente danneggiata dalle incursioni dei saraceni. Il maniero divenne dal XIII sec. un importante centro di assistenza ed accoglienza per i pellegrini ed ospitò anche i Templari. Nel XVI sec. passò nelle proprietà di Alessandro Farnese, il futuro Papa Paolo III, che vi operò alcuni interventi. Successivamente divenne una dogana dello Stato Pontificio, in quanto situato ai confini con il Granducato di Toscana. Passò poi ai Bonaparte, nel 1859 ai Torlonia e infine fu acquistato dallo Stato Italiano.

- **Cencelle** – *Questo vino è dedicato alla città medioevale perduta di Cencelle che rappresenta il sito archeologico di maggior rilievo del territorio della*

Farnesiana, zona in cui è situata la fattoria Poggio Nebbia. L'**antica città di Cencelle** sorge su una collina piatta, a 168 m di altezza, alle propaggini più settentrionali dei **Monti della Tolfa**. La sua **storia** ha inizio nell'anno 854; nello stesso anno in cui l'abitato di **Centumcellae** venne definitivamente distrutto dai saraceni che ormai imperversavano su tutta la costa tirrenica. Fu così che l'antica città di **Centumcellae**, edificata nel II secolo d. C. nelle vicinanze del porto di Traiano, venne abbandonata dai suoi abitanti che trovarono rifugio in una città completamente nuova voluta da papa Leone IV. Questa città, costruita nell'entroterra in tempi brevissimi, fu inizialmente denominata *Leopoli*, in onore del suo benefattore, ma subito dopo fu rinominata **Cencelle**, per volere dei suoi abitanti, in ricordo della loro città natale. Nonostante la sua posizione più difendibile, **Cencelle fu ben presto abbandonata** dalla gran parte dei suoi abitanti che preferirono tornare nel luogo di origine non appena la pressione saracena sulle coste si fece più rada. Così, il ritorno alla vecchia città risale al 15 agosto 889 dopo soli 35 anni dalla fondazione di **Cencelle**. Il **futuro apparteneva a Civitas Vetulas**, nata dalle rovine di Centumcellae, che dava così inizio alla storia dell'attuale Civitavecchia.

- *Cerenero* – Il nome di questo vino è il singolare del cognome del produttore *Cerenini di Tarquinia*, con l'aggiunta finale di "ero", per nero in quanto vino rosso, scuro, ottenuto da Sangiovese, Merlot e Montepulciano.
- *Cerrino* - Il nome deriva da una zona nei dintorni di Tarquinia riportata su una cartina medievale della città pubblicata anche sul sito del Comune e che l'azienda Valle del Marta ha deciso di utilizzare come riferimento geografico e mezzo di marketing per valorizzare il territorio (v. Ancarano, Procoio, Sansavino).
- *Ciliegiolo* – Il vino prende il nome dall'omonimo vitigno coltivato in numerose regioni dell'Italia centrale (Liguria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio) anche se è più diffuso nella Toscana centrale. Il vitigno *Ciliegiolo* prende il nome dal colore e dal caratteristico aroma che richiama la ciliegia. Veniva principalmente impiegato nel taglio con i vini poco alcolici ed asprigni; apportava infatti gradazione alcolica, morbidezza ed un fresco aroma di ciliegia, dando prodotti di buona tenuta all'invecchiamento. Si tratta di un vitigno molto duttile: se vinificato in bianco o con breve macerazione può dare freschi e profumati vini rosati; si presta bene anche all'appassimento.
- *Corithus* - Questo vino prende il nome dall'antica Tarquinia, capitale etrusca, così citata dal poeta Virgilio nei suoi scritti. *Cori(n)to* "nonno" di Tarconte viene citato dal poeta latino che lo ricava da quello dell'omonimo re arcade padre adottivo di Telefo, re della Misia, a sua volta padre di Tarconte fondatore di Tarquinia.
- *Corneto* – Questo vino prende il nome che l'attuale città di produzione, Tarquinia, ha avuto per un millennio, dal medioevo fino a poco prima della seconda guerra

mondiale.

- *Costa Marina* – Il nome deriva dalla posizione dell'azienda La Rasenna e dei suoi vigneti, tutti prospicienti il mare e la costa tirrenica. Vigneti che producono delle uve che forniscono due vini (uno bianco e uno rosso) dalle caratteristiche note minerali e salmastre.

- *Cremera* – Il vino prende il nome dal Crèmera che è un fiume del Lazio che scorre a nord di Roma e costituisce uno degli affluenti minori di destra del Tevere. Nel suo corso attraversa la zona protetta del parco Regionale di Veio detta valle del Sorbo all'interno della quale sono situati i vigneti dell'azienda agricola Terre del Veio. Anticamente la battaglia del Cremera fu combattuta sulle sponde dell'omonimo fiume il 13 febbraio del 477 a.C. tra i romani e i gli abitanti di Veio. Fu piuttosto un agguato teso dai Veienti alle forze romane che stavano saccheggiando il loro territorio. Deve la sua notorietà al fatto che le forze romane erano composte esclusivamente da combattenti appartenenti alla *gens* Fabia.

- *D'Antan* – Il vino prende il nome dalla locuzione francese *d'antan* che deriva dal latino volgare *ant(e) an(num)* 'un anno prima'. Trattandosi di una vendemmia tardiva, il nome sta ad indicare, appunto, la vendemmia dell'anno precedente.

- *Divo* – *Questo vino, uno chardonnay in purezza, quando fu prodotto la prima volta, sette anni fa circa, risultò il migliore di tutti, il vino più buono dell'annata e per questo motivo fu scelto il nome Divo nel senso di celebrità, come segno distintivo del vino stesso*

- *Duca di Ceri* – *Questo vino prende il nome da Livio Odescalchi, duca di Ceri. Nipote (probabilmente Roma 1652 circa - ivi 1713) del papa Innocenzo XI. Investito dallo zio del ducato di Ceri, si segnalò nell'assedio di Vienna (1683) e nella guerra contro i Turchi, ottenendo dall'imperatore Leopoldo I il titolo, trasmissibile agli eredi, di principe dell'impero e l'investitura dei ducati del Sirmio (Srem) e della Sava. Grande di Spagna su nomina di Carlo II, duca di Bracciano per averne acquistato il feudo dagli Orsini, nel 1697 pose invano la propria candidatura al trono di Polonia.*

- *Elephas* - *Questo grande mammifero, comparso sulla Terra 800mila anni fa e estintosi definitivamente 37.500 anni fa, era fra le specie più diffuse in Europa meridionale. L'Elefante antico, il cosiddetto "straight-tusked elephant" (*Palaeoloxodon antiquus*), ben più grande dei pachidermi attuali, era diffuso anche in Italia. Nel sito de La Polledrara di Cecanibbio, il giacimento paleontologico databile a 300mila anni fa scoperto nel 1984 a 20 chilometri da Roma, tra le vie Aurelia e Boccea, è stato riportato alla luce un esemplare straordinario di "Elephas". La scel-*

ta di questo nome da parte della Cantina del Castello di Torre in Pietra è dovuta al fatto che parte dell'antica Tenuta abbracciava proprio il territorio del sito a cavallo della via Aurelia (l'antica Via Romana) e, negli anni trenta, scavando un cunicolo di collegamento tra le vecchie grotte nella collina retrostante il Castello, sono state rinvenute 2 zanne di mammuth, l'Elephas, appunto.

- *Emira* – Il nome del vino è un omaggio alla mamma del proprietario della Tenuta Tre Cancelli, a Cerveteri. La Sig.ra Emira, entrata a far parte della famiglia giovanissima, che portò con sé la freschezza della gioventù e la voglia di vivere delle sue origini Toscane, ha contribuito con il suo lavoro e la sua tenacia a gettare le basi dell'azienda. Questo vino porta il suo nome perché in questo prodotto il titolare ritrova quelle sensazioni che vede nel suo carattere e nel suo modo di vivere. Emira è anche il nome della principessa di Cambaia, figlia di Asbite, nell'opera *Siroe*: un dramma per musica in tre atti con musica di Georg Friedrich Händel, completata il 5 febbraio 1728, e libretto di Nicola Francesco Haym, da Pietro Metastasio (1726).

- *Etrusco* – Nativo, appartenente all'Etruria, antica regione dell'Italia centrale abitata dal popolo etrusco che comprendeva la Toscana, parte dell'Umbria occidentale fino al fiume Tevere, il Lazio settentrionale fino a Roma e i territori liguri a sud del fiume Magra.

- *Falco Rosso del Poggio* - Il vino prende il nome dalla zona in cui si trovano alcuni vigneti della Fattoria Poggio Nebbia, nella zona de La Farnesiana. Il falco, poi, è un animale molto diffuso in questo territorio. Dal punto di vista del popolamento faunistico della zona, va sicuramente sottolineata la costante e vistosa presenza di “falchi” in volo: infatti, per i rapaci diurni e anche notturni questa è una delle aree più favorevoli in Italia.

- *Ferriolo* – È un nome di fantasia trovato dal produttore insieme ad alcuni amici (vedi Giuncaio).

Filare 54 – Il vino prende il nome dal filare n° 54 del vigneto sperimentale, uno dei primi ad essere raccolto per la microvinificazione che poi ha generato questo chardonnay, che aveva l'azienda Etruscaia.

Fiore di Lignano – Questo vino prende il nome dal podere Lignano, tenuta toscana che Thomas Wulf e la moglie hanno a Pienza, unito al termine *Fiore*, che sta ad indicare il mosto fiore, quello che si ottiene dalla prima pigiatura.

- *Flere* – Flere è un “Nume” etrusco. In lingua latina significa “piangere”. Que-

sto secondo significato ci ricorda il momento emozionante in cui, al risveglio primaverile della natura, le viti “piangono”, ovvero una goccia di linfa esce dai tralci tagliati con la potatura. L’assonanza fra “flere” e “fiore” poi è evidente. Quale miglior nome quindi per un vino così profumato come questo Sauvignon Blanc vinificato in purezza?

- *Flores* - Dal latino *flos*, *floris* che significa *fiore*. Il nome al plurale *Flores* indica la complessità aromatica, con sentori spiccatamente floreali del vino.

- *Fontana Morella* – Il vino prende il nome dall’omonima via di Cerveteri dove ha sede la storica Cantina Sociale Cooperativa di Cerveteri.

- *Forca di Palma* – Il vino prende il nome dalla località omonima sita a circa 12 km dal centro abitato di Tarquinia nella cui zona sono presenti alcuni vigneti dell’azienda Tenuta Sant’Isidoro.

- *Gelso* - Il nome di questo vino deriva da un grosso albero secolare di gelso posto al centro dell’azienda Gelso della Valchetta. Dallo stesso derivano il nome e il simbolo aziendali.

- *Genesi* – Il vino prende il nome dal Libro della Genesi (ebraico תְּשַׁרֵּת *bereshit*, “in principio”, dall’incipit; greco Γένεσις *ghènesis*, “nascita”, “creazione”, “origine”; latino *Genesis*), comunemente citato come **Genesi** (femminile), è il primo libro della *Torah* del *Tanakh* ebraico e della *Bibbia* cristiana. Genesi, appunto, nel senso di principio, inizio, essendo il primo spumante prodotto dall’azienda La Rassenà.

- *Giacchè* – Il vino prende il nome dall’omonimo vitigno conosciuto localmente con il nome di *Giacchè*, appunto, o anche *Ciambrusca* (nome più generico quest’ultimo, con il quale nell’alto Lazio viene appellata la vite selvatica), che anticamente cresceva in modo spontaneo nella macchia mediterranea. Già conosciuto ed apprezzato dagli Etruschi, poi cantato da Virgilio nell’*Eneide*.

- *Gigi* – Il nome è l’unione delle iniziali di due donne della famiglia Cardoni, proprietaria dell’azienda Etruscaia: Giorgia, la figlia di Lamberto e Olga e Julia (Giulia) la loro nipote.

- *Giovane Etrusco* – Il vino è un novello, un vino giovane, paragonabile a un giovane etrusco, un giovane proveniente dalla terra d’Etruria dal carattere esuberante e deciso.

- *Giuncaio* - È un nome di fantasia che nasce da una conversazione del produttore

con alcuni amici (vedi Ferriolo).

- **Gravisca** – Il vino prende il nome dall’antico e fiorente porto etrusco di Tarquinia, *Gravisca* (nota in lingua latina anche come *Grauisca*, o *Graviscæ*), legato ai commerci con il Mediterraneo orientale. Dopo la conquista romana, divenne una colonia marittima vitale fino alla distruzione, durante le invasioni barbariche del V secolo.

- **Kaliscele** – Il nome di questo vino è la traduzione della frase “belle gambe” in una lingua antica. La sua etichetta disegnata da un grande artista contemporaneo, il maestro Funari, raffigura in stile Liberty, il momento in cui le ragazze della fattoria, sono impegnate nella pigiatura dell’uva, focalizzandosi sul particolare delle gambe messe bene in vista.

- **Kantharos** – Il *cantaro* o *kantharos* dal greco *κάνθαρος*, (latino *cantharus*) era una coppa per bere caratterizzata da due alte anse che si estendono in altezza oltre l’orlo *tipicamente etrusca*. Può essere o meno rialzato su un piede, con stelo più o meno alto. In alcuni casi può presentare un corpo con forme plastiche. La forma era particolarmente diffusa nella ceramica etrusca in bucchero alla fine del VII secolo a.C. È ricorrente nell’iconografia correlata ai rituali iniziatici del culto di Dioniso, a cui veniva spesso associato, ne possedeva uno che non si svuotava mai. Kantharos è il nome del vaso etrusco con due manici laterali utilizzato durante i simposi per bere il vino. Durante il periodo di maggior splendore della civiltà etrusca fu realizzato in bucchero, la tipica ceramica di colore nero ottenuta attraverso un particolare processo di cottura in forni privi di ossigeno, fabbricata tra la metà del VII secolo e gli inizi del V secolo prima di Cristo. Il kantharos lo si ritrova in numerose raffigurazioni pittoriche di pareti di tombe etrusche che ne testimoniano l’utilizzo, e che insieme testimoniano l’attenzione data al vino da parte degli aristocratici del tempo, che nella elitaria bevanda vedevano uno dei caratteri più qualificanti del loro status.

- **Kottabos** - Il *kottaboso còttabo* (greco antico: *κότταβος*) era un gioco ampiamente diffuso nel mondo greco antico, uno degli intrattenimenti ludici e meno intellettuali dei simposi. Lo scopo del gioco consisteva nel colpire un bersaglio, un piatto o un vaso, con il vino rimasto sul fondo della coppa. Generalmente il premio che spettava al vincitore era una mela, dei dolci, una coppa o il bacio della persona amata, cui era dedicato il lancio. La popolarità del gioco, diffuso dal VI al III secolo a.C., è testimoniata dalle raffigurazioni su vasi antichi e dalle citazioni negli autori classici, come nel caso della commedia di Amipsia, dal titolo *Ἀποκοτταβίζοντες* (“I giocatori di còttabo”).

- **Laparte** – *Questo vino prende il nome da quello con cui i contadini della zona di Tessennano chiamavano gli appezzamenti di terra. Il Sig. Adelio, fondatore dell’a-*

zienda Piermaria, con il nome Laparte chiamava, appunto, una zona del suo vigneto ed il figlio Romano ha deciso di metterlo al vino bianco prodotto.

- *L'Aura* – Il nome del vino è un omaggio alla mamma degli attuali proprietari del Casale Cento Corvi, la Sig.ra Laura ed inoltre sta a significare, proprio come l'**aura**, un alone luminoso, un sottile campo di radiazione luminosa, invisibile alla normale percezione, che circonderebbe e animerebbe tutti gli esseri viventi (persone, animali e piante) come una sorta di bozzolo, capace di riflettere l'anima dell'individuo cui tale aura appartiene.

Leandro – Il nome di questo vino è legato ad un episodio della vita di Lamberto Cardoni, proprietario dell'azienda Etruscaia. Il sig. Lamberto appassionato giocatore di golf, aveva un compagno di gioco che non ricordava mai il suo vero nome e che lo chiamava sempre Leandro.

Lilium – Il nome di questa etichetta è una dedica alla nonna Liliana da parte dei proprietari dell'azienda Gelso della Valchetta.

- *Lituo* - Il Lituo, nella civiltà etrusca, era un bastone di piccole dimensioni e ricurvo a un'estremità, del quale si ha testimonianza fin dalla prima metà del VI secolo a.C. È un attributo distintivo del capo-signore che evidentemente era investito, oltre che del potere politico, anche di quello religioso.

- *Lo Scordato* – Il nome di questo vino deriva dal fatto che affina, quasi dimenticato, 12 mesi in botti grandi di 225 litri. Curato, controllato, ma "scordato" per quel lasso di tempo necessario alla sua completa maturazione.

- *Macchia Sacra* – Il nome deriva dal fatto che la macchia sita di fronte al Castello di Torre in Pietra si chiama "Macchia Sacra".

- *Malù* – Il nome deriva dalle iniziali dei due proprietari dell'Azienda Agricola Luciani, a Tuscania, Massimo e Angelo Luciani.

- *Mastarna* – Mastarna è un vino che porta il nome del condottiero etrusco che giunse a Roma e prese il potere col nome di Servio Tullio, il sesto dei re (578-539 a.C.). Fu l'autore della prima e più importante riforma militare che gettò le basi per quella che divenne la grandezza dell'esercito dell'impero romano.

- *Mastro Antonio* – Questo vino prende il nome dal padre degli attuali proprietari della Fattoria Poggio Nebbia, il Sig. Antonio che da sempre si è dedicato alla cura del vigneto bianco con lo stesso amore e la stessa costanza con cui si è preso cura della sua famiglia che oggi con il piccolo Marco è giunta alla quarta generazione di

viticoltori.

- **Menade** – dal lat. *maenăde(m)*, che è dal gr. *mainás -ádos*, propr. ‘forsennata, invasata’, deriv. di *máinesthai* ‘essere furente, folle’. Le Menadi, dette anche Baccanti, Tiadi o Mimallonidi, erano donne in preda alla frenesia estatica e invasate da Dioniso, il dio della forza vitale; in realtà, più propriamente, le menadi erano le seguaci mitologiche del dio, mentre sono denominate “Baccanti” le donne che storicamente hanno venerato il dio. Sono le donne che insieme con i Satiri e i Sileni costituiscono il corteggio (θίασος) di Dioniso e partecipano del furore sacro indotto dal culto orgiastico proprio di questo dio. Sono chiamate anche βάκχαι “baccanti” in quanto assimilate a Bacco, θυιάδες “invasate”, ληναί dal torchio vinario, Naiadi, Ninfe e in Macedonia μιμαλλώνες, forse da μαιμάω “salto” e κλώδωνες da κλώζω “grido”.

- **Mercurio** – Il vino prende il nome del pianeta Mercurio che domina il segno zodiacale dei gemelli. Segno a cui appartiene l’artista/viticoltore Maurizio Rocchi, padre di questo vino.

- **Meridio** – Il vino prende il nome dal sole di mezzogiorno, quello più caldo e cocente. È un vino bianco ottenuto da uve Sauvignon Blanc, chiaro, luminoso e ardente proprio come il sole di mezzogiorno, appunto.

- **Montegrande** – Il vino prende il nome dalla località omonima nel territorio di Santa Severa, nelle vicinanze della quale si trovano alcuni vigneti dell’azienda Oliveto.

- **Monterosso** – Come il precedente anche questo vino prende il nome dalla località omonima nel territorio di Santa Severa, nelle vicinanze della quale si trovano alcuni vigneti dell’azienda Oliveto.

- **Moro del Poggio** – Il vino prende il nome dalla zona in cui si trovano alcuni vigneti della Fattoria Poggio Nebbia, nella zona de La Farnesiana. Moro in quanto il vino è barricato e presenta un colore scuro.

- **Moss** – Il nome del vino intende richiamare i due vitigni che compongono questo blend formato dal Moscato di Alessandria (60%) e dal Sauvignon Blanc (40%).

- **Muggiasco** – Il nome di questo vino deriva da un’antica fontana che porta lo stesso nome, sita lungo la strada prima dello svincolo per arrivare all’azienda agricola dei fratelli Onorati nel borgo di Ceri.

- **Murcia** – Il vino prende il nome da una pietra bianca calcarea particolarmente “tosta”, tipica della Maremma Tosco-Laziale e presente nel vigneto in cui sono

coltivate le uve di Merlot e Cabernet Franc che lo compongono. Questa pietra in dialetto cellerese è chiamata *Murcia*.

- **Nethun** – Il nome deriva dal dio etrusco dell'acqua, originariamente delle fonti ma più tardi anche del mare Nethun(s). Presenta molti tratti in comune con il dio greco Poseidone ed è il predecessore del dio romano Nettuno. Suoi attributi sono il tridente, l'ancora, il cavallo marino ed il delfino. Questo nome richiama il forte legame con il mare che ha questo vino essendo ottenuto da sole uve Vermentino, vitigno tipico della costa tirrenica del Lazio.

- **Nexum** – Il *Nexum* era una forma di garanzia, forse la più solenne che fosse prevista nell'ordinamento legale di Roma ed era stato codificato in forma scritta nelle Leggi delle XII tavole, dove il debitore dava in garanzia se stesso al creditore, diventando assoggettato a quest'ultimo. Per poter procedere erano necessari cinque testimoni, che fossero cittadini romani puberi e di un *Libripens* con la bilancia, con la quale, nel caso di scambio di metallo, si sarebbe dovuto effettuare effettivamente la pesatura. Se, invece, non era necessaria, quest'ultima era soltanto simbolica. Infine vi era la pronuncia da parte del creditore di parole solenni, con le quali affermava il potere che si stava andando a formare sull'altra parte. La parola, poi, assume anche il significato generico di negozio *per aes et libram*, e la troviamo anche spesso usata a indicare la *mancipatio*. Il vino, dunque, prende questo nome come garanzia e patto di genuinità tra il produttore e il consumatore.

- **Nostrum** - Il nome del vino deriva dalla locuzione latina "*mare nostrum*" riferita al mar Mediterraneo. In questo caso, essendo ottenuto da sole uve Vermentino, vitigno tipico della costa tirrenica del Mediterraneo, sta ad indicare, appunto, il *nostro* Vermentino, quello dell'azienda Valentini, nel territorio di Tuscania, in prossimità del mare.

- **Novello del Lago** - (vedi Bianco del Lago). Novello in quanto nuovo, appena nato, ottenuto da uve Merlot che hanno la loro giacitura sulle sponde del Lago di Bracciano.

- **Novo Caere** – Il nome di questo vino deriva da quello antico della città di Cerveteri (*Kaisria* per gli etruschi, *Agylla* per i greci, *Caere* per i Romani). I molti altri ritrovamenti archeologici – tra cui varie anfore vinarie – testimoniano la vocazione storica delle terre di Cerveteri all'agricoltura e alla coltivazione della vite a far data dalla prima età del ferro (IX-VIII secolo a.C.). **Novo Caere**, dunque, come espressione della nuova Cerveteri di oggi, che ha raccolto un'eredità millenaria di conoscenza ed esperienza enologica raccolta e valorizzata nel 1960 dall'Ente di Riforma Fondiaria con la creazione della Cantina Cerveteri.

- **Ocresia** – Questo vino prende il nome dall’ancella Ocresia che Tanaquilla, donna etrusca, appartenente a una famiglia aristocratica di Tarquinia, moglie di Tarquinio Prisco aveva scelto tra molte fanciulle tarquiniesi per portarla con sé a Roma. Ocresia entrò presto nel potente cerchio magico e divinatorio della regina Tanaquilla, dotta nell’aruspicina, e diventò così un personaggio chiave nella tormentata storia della monarchia etrusca nell’Urbe. Fu, infatti, la madre del sesto re di Roma Servio Tullio.
- **Olghina** – Il nome del vino è il diminutivo della proprietaria dell’azienda Etruscaia, Olga Ricci, detta Olghina.
- **Otto** – Questo nome deriva da quello di Stefano, Stefanotto, figlio dei proprietari dell’azienda Etruscaia che la nonna chiamava sempre Otto.
- **Ottobre** – Il vino prende il nome dal mese di ottobre, legato per tradizione alla vendemmia e alla vinificazione, il mese in cui si sprigiona nell’aria quell’«aspro odor de i vini» della poesia *San Martino* di Giosuè Carducci.
- **Pacha** - Per gli Etruschi *Pacha* era il nome di culto della divinità nota come *Fufluns*, identificabile col dio greco *Dionysos* e il romano *Bacchus*. Questa divinità impersonava la forza rigogliosa della natura, quindi in rapporto col corso del sole durante l’anno, scandiva il rinnovarsi della vita, e per il suo profondo legame con il vino e con l’ebbrezza dovette sovrintendere ai banchetti tanto amati dagli etruschi e allietati da danze, canti e giochi.
- **Palombella** – Il nome deriva dalla località Palombella nella Maremma Toscana, dove l’azienda Gelso della Valchetta possiede un podere.
- **Pantaleone** – Il nome del vino deriva da un’antica chiesa esistente in passato nella zona di Tarquinia in cui erano conservate le reliquie di San Pantaleone. In etichetta riporta una rivisitazione di un antico leone etrusco, simbolo del Santo.
- **Petra** – Il vino è una dedica alla moglie Petra da parte del viticoltore/artista Maurizio Rocchi che coltiva le uve e produce i suoi “vini d’artista” nel territorio del comune di Tuscania.
- **Piansultano** – Il vino prende il nome dalla località omonima nel territorio di Santa Severa, nelle vicinanze della quale si trovano alcuni vigneti dell’azienda Oliveto.
- **Pincetto** – Il vino prende il nome dalla Via del Pincetto, sita nella frazione di Ceri, comune di Cerveteri dove sorgono alcuni vigneti dell’azienda Ferri.

- **Pirgy** – *Pyrgi* è il nome latino della città etrusca che sorgeva sulla costa presso l'attuale castello di Santa Severa. Fu uno dei tre porti (*Alsium* Palo, presso Ladispoli, *Pyrgi*, Santa Severa e *Punicum* Santa Marinella) dell'etrusca *Caere* (attuale Cerveteri). Il posto era rinomato in tutto il mondo mediterraneo per la presenza del santuario dedicato alla divinità femminile Leucotea-Ilizia, l'etrusca Uni, depredato da Dionisio di Siracusa nel 384 a.C.
- **Poggio del Tufo** – Il vino prende il nome dalla località Poggio del Tufo, nel territorio del comune di Tessennano, dove l'azienda agricola Piermaria Adelio possiede i vigneti e coltiva l'uva da cui nasce.
- **Poggio Ranocchio** – Il vino prende il nome dalla località Poggio Ranocchio (anticamente citata anche da Plinio il Vecchio), nel territorio del comune di Tarquinia, dove l'azienda Valle del Marta possiede alcuni vigneti.
- **Poppetta** – Nelle imbarcazioni si definisce con questo termine lo spazio di poppa dove siede il timoniere. Per quanto riguarda il vino, invece, il nome indica la località Poppetta in cui si trova il vigneto in cui nascono le uve che gli danno origine.
- **Primo di Trevignano** – Il nome deriva dal fatto di essere stata la prima etichetta ad essere prodotta sulle rive del Lago di Bracciano da parte dell'azienda Trevignano Vino.
- **Procoio** – Il nome deriva da una zona nei dintorni di Tarquinia riportata su una cartina medievale della città pubblicata anche sul sito del Comune e che l'azienda Valle del Marta ha deciso di utilizzare come riferimento geografico e mezzo di marketing per valorizzare il territorio (v. Ancarano, Cerrino, Sansavino). In aggiunta il termine procopio nella Campagna Romana, stava ad indicare il recinto per il bestiame, soprattutto ovino. Il termine, noto in diverse varianti (*procuoio*, *proquoio*, *prec(u)oio*, *prequoio*, ecc.), anticamente era diffuso in un'area più vasta che non oggi dell'Italia centro-meridionale, anche con altri significati (mandria, cascina, costruzione rustica con stalla per mucche e attrezzatura per la produzione dei formaggi).
- **Pugnitello** – Questo vino prende il suo nome dall'omonimo vitigno scovato in Maremma caratterizzato da un grappolo piccolo e conico troncato, simile ad un pugno (da cui il nome). Ha qualche somiglianza morfologica con il Montepulciano, dal quale si differenzia però per la produttività più bassa e per la diversa forma del grappolo.
- **Ratafià** – Il termine *ratafià*, denominato localmente anche ratafia o rataffia, indica qualsiasi tipo di liquore composto da un infuso a base di succhi di frutta e

alcool. Il ratafià piemontese, ad esempio, è ottenuto dallo sciroppo di amarene, quello abruzzese dalle amarene e dal Montepulciano d'Abruzzo. Nel Lazio, a Nettuno la rattafia è una vera e propria tradizione quanto il Cacchione Doc, tipico vino nettunese. Bevande simili si producono anche in altri paesi europei, in particolare in Spagna, Francia e Svizzera. Il ratafià catalano, ad esempio, è quasi la bevanda nazionale nel nord della Catalogna.

- **Rosé del Lago** - (vedi Bianco del Lago). Qui però le uve sono a bacca rossa, Sangiovese e Boatur che danno un rosa brillante e intenso.
- **Rosso Caere** – Il nome del vino significa “il rosso di Cerveteri”. *Caere* è il nome latino antico della città di Cerveteri (v. Novo Caere).
- **Rosso del Lago** – (vedi Bianco del Lago). Con la differenza delle uve a bacca rossa Sangiovese e Montepulciano che compongono questo blend italiano.
- **Rosso del Lupo** – “Rosso” in quanto ottenuto da uve a bacca rossa, Barbera e Sangiovese e “Lupo” perché questo è il soprannome con cui gli amici e i conoscenti chiamano Maurizio Rocchi, l'artista/viticoltore che produce questo rosso intrigante a Tuscania.
- **Sansavino** - Il nome deriva da una zona nei dintorni di Tarquinia riportata su una cartina medievale della città pubblicata anche sul sito del Comune e che l'azienda Valle del Marta ha deciso di utilizzare come riferimento geografico e mezzo di marketing per valorizzare il territorio (v. Ancarano, Cerrino, Procoio).
- **San Sebastiano** - *Il nome deriva dal vigneto in cui sono coltivate le uve di Merlot e Syrah dell'azienda agricola Ferri, a Ceri, che danno vita a questo vino.*
- **Sasso Rosso** – Il nome deriva da un appezzamento caratterizzato da terreno particolarmente sassoso in cui si trovano alcuni vigneti a bacca rossa di soci della Cantina Sociale Cerveteri.
- **Searà** – Il nome di questo vino rosato ottenuto da uve Syrah in purezza, è una creazione dell'enologa dell'azienda Castello di Torre in Pietra Elisabetta che, essendo pugliese, ha molto a cuore i vini rosati. È un vino estivo, da mare e porta nel suo nome questa sua natura marina. In inglese “*sea*” significa mare e se lo si legge in inglese (“*sirà*”) riproduce lo stesso suono e significato del vitigno Syrah da cui nasce. In spagnolo, inoltre, “*se harà*” significa “*si farà*”, nel senso di augurio di successo, di compimento.
- **Siborio** – Il nome del vino è l'acronimo delle iniziali dei due soci dell'azienda Tre Cancelli, a Cerveteri, Silvio e Liborio.

- **Soraluisa** – Il vino porta il nome della moglie di Emidio Palombi, la signora Luisa, mamma dell'attuale proprietario della Tenuta Sant'Isidoro, a Tarquinia (v. Soremidio).
- **Soremidio** – Questo vino è nato in onore di Emidio Palombi, padre dell'attuale proprietario della Tenuta Sant'Isidoro, a Tarquinia. Negli anni '70-80 del Novecento, in un periodo complesso per l'agricoltura italiana, Emidio Palombi, perito agrario, sceglie, suo malgrado, di lavorare sulla quantità conferendo alle cooperative sociali, all'epoca improntate alle alte rese, o vendendo il prodotto sfuso. Se da un lato la sua naturale spinta verso la qualità rimane momentaneamente frustrata, dall'altro "Sor" (appellativo comune in queste zone, contrazione di "signor") Emidio riesce a modernizzare l'azienda e a preparare il terreno per un approccio più innovativo che avverrà da lì a qualche anno.
- **Sprizzi** – Il nome di questi vini deriva dal termine "**sprizzo**" s. m. [der. di *sprizzare*], e vuole indicare la natura effervescente, impetuosa, il carattere spumeggiante, gioviale e allegro di queste etichette pensate per un pubblico giovane e per il rito dell'aperitivo.
- **Terre di Breccia** – Vino che prende il nome dall'omonimo vigneto dell'azienda Castello di Torre in Pietra che si chiama Breccia dove nascono le uve da cui si ottiene il vino stesso.
- **Terre di Carabas** – Il vino prende il nome da un episodio della favola di Charles Perrault, *Il gatto con gli stivali* in cui il gatto, inventa il nome del marchese di Carabàs: «Tra poco passerà la carrozza reale! Se vi chiederanno *chi* è il padrone di queste terre, dovrete rispondere che appartengono al *Marchese di Carabàs*». I proprietari di Villa Chiarini Wulf, quando acquistarono la tenuta nel territorio di Vetrala, si sentivano spesso chiedere a chi appartenessero quelle terre e così decisero di chiamare questo vino Terre di Carabas.
- **Terre di Lignano** – *Questo vino prende il nome dal podere Lignano, tenuta toscana che Thomas Wulf e la moglie hanno a Pienza (vedi Fiore di Lignano).*
- **Tertium** – Il nome deriva dal lemma latino *tertius* [tertius], tertĭa, tertium, cioè il terzo. Probabilmente il nome del vino è legato al ritrovamento di una moneta antica romana nelle campagne vicine all'azienda Cantina Cerveteri. Si tratta di un Sesterzio coniato a Roma a partire dall'anno 107 D.C., sotto l'impero di Traiano, durante il quale l'attività delle zecche fu assai rilevante: si sono contate ben 379 emissioni monetarie che in parte andarono a sostituire aurei e denari emessi prima di Nerone, in particolare aurei di Cesare, di Augusto e di Claudio, nonché molti denari repub-

blicani, monete tutte ormai logore per l'intensa circolazione. Le coniazioni proprie di Traiano riguardarono soprattutto i fasti e gli avvenimenti più importanti della storia di Roma come in questo caso la conquista della Dacia. Sulla moneta, infatti, al diritto si legge IMP CAES NERVAE TRAIANO AUG GER DAC P M TR P COS V P P e si vede il busto di Traiano. Al rovescio scena di distribuzione di denaro alla popolazione da parte dell'imperatore seduto su una piattaforma; la legenda è CONGIARIUM TERTIUM. Si tratta della rappresentazione del terzo donativo fatto dall'imperatore alla fine della campagna dacica.

- **Terzolo** - Questo vino prende il nome da una caratteristica zona collinare nei dintorni di Tarquinia, ancora selvaggia con la presenza di vaste aree di macchia mediterranea. Nella folta boscaglia di questa zona, tra il Terzolo e il corso del Vesca, si trova la necropoli di Montevangone con tombe di ogni genere.
- **Thu Sha** – Il nome di questo vino deriva da due parole prese in prestito dall'antico alfabeto etrusco: *Thun*, *Thu* (/qun/, /qu/), Uno e *Sha* (/ʃa/), Quattro, a indicare l'annata di vendemmia delle uve di questo rosso della cantina Terre di Marfisa.
- **Trusco del Lamone** – Il nome del vino deriva dall'unione di due parole: etrusco e l'Amone. L'azienda che lo produce, La Trusca, si trova all'interno della Riserva Naturale Selva dell'Amone e, quindi, il vino è figlio di questa terra. (E)trusco del (L)amone.
- **Vepre** – Il vino prende il nome dalla località Vepre dove l'azienda Vigne del Patrimonio possiede i vigneti in cui sono coltivate le uve da cui nasce.
- **Vigna Sassicheta** – Il vino prende il nome dalla vigna sita in località Sassicheta, vicino Tuscania, dove l'azienda Luciani coltiva le uve di Violone (sinonimo del Montepulciano in questa zona) che danno origine al vino.
- **Vinae Grande** – Il nome di questo vino deriva dal lemma latino *vīnĕa* [vineă], *vineae*, sostantivo femminile I declinazione che significa vigna, vigneto. Significa “della vigna grande”, vino della vigna grande. Nel linguaggio militare, inoltre, *vineae* o *vigna*, era la macchina d'assedio a forma di pergola coperta di graticci e cuoio, montata su ruote con cui gli assediati si avvicinavano alle mura.
- **Viò** - Il nome del vino è una contrazione della parola “*Viognier*” che è il nome del vitigno da cui è ottenuto. Vitigno a bacca bianca che originariamente era coltivato solo nella **Valle del Rodano settentrionale**, in **Francia**, dove è stato introdotto dall'imperatore **Marco Aurelio Probo**, che era originario di Sirmio (*Sremska Mitrovica*) in Serbia, per cui è possibile che le sue origini siano balcaniche. Per molto tempo dimenticato, è diventato una delle varietà di vite più apprezzate a li-

vello mondiale dopo l'ultimo quarto del XX secolo.

- **Vionì** – Anche questo vino, come il precedente, nasce dalla contrazione della parola “*Viognier*” (vedi Viò).
- **Vulci** – Il vino prende il nome dall'antica città etrusca di Vulci, nel territorio di Montalto di Castro. Sorta su un pianoro di circa 120 ha e lambita dal Fiume Fiora, fu una delle più grandi città-stato dell'Etruria, con un forte sviluppo marinaro e commerciale. Grazie all'importante emporio commerciale di *Regisvilla* affluirono dalla Grecia e dalle regioni orientali del Mediterraneo splendidi oggetti che, le ricerche archeologiche susseguitesì nel corso di oltre due secoli, hanno permesso di riportare alla luce. Le necropoli che circondano la città sono situate nelle località di Cavalupo, Ponte Rotto, Polledrara, Osteria, Campo di Maggio e Camposcala. Vi si trovano migliaia di tombe, con forme e tipologie diverse. Tra le più note sono il grandioso tumulo della *Cuccumella* (alto 18 metri e con un diametro di 75 metri), la *Cuccumelletta*, la *tomba François*, quelle *dei Tori*, delle *Inscrizioni* e *dei Due Ingressi*. Recentemente nella necropoli dell'Osteria è stata riportata alla luce e resa fruibile, dopo un lungo restauro, l'imponente *Tomba della Sfinge*.
- **Zamathi** - Il vino prende il nome dalla parola etrusca *Zama-thi* (/sa'maθi/), che significa Oro (*Zama-thi* lett. “di Zama” città punica, evidentemente luogo da cui proveniva l'oro).
- **Zilath** - Il vino prende il nome dalla carica magistrale del popolo etrusco. La principale magistratura degli Etruschi, individuale o collettiva, di durata annuale, provvista di ampi poteri politici, militari e sacrali. Il titolo (che nell'interpretazione romana corrisponde, forse, a pretore) è seguito da appellativi o aggettivi o nomi che ne definiscono le funzioni e la sfera di competenza.
- **Zio Carlo** – Il vino rappresenta un omaggio allo zio del proprietario dell'azienda Tenuta Tre Cancelli, nel territorio di Cerveteri, che trasferitosi giovanissimo dalla Puglia e stabilito nella zona nei primi anni Cinquanta con la riforma fondiaria, è stato il capostipite, insieme ai suoi fratelli, dell'azienda.

Indirizzi utili

Farnese

Caseificio Sociale di Farnese - Società Agricola Cooperativa - Località Poggio Sarde, 01010 Farnese (VT) Tel. 0761.458647 Fax 0761.458647 E-mail: info@caseificiomanciano.it – www.caseificiomanciano.it;

Azienda Agricola Biologica La Trusca di Lupi Giancarlo – Via Principe Amedeo, 120 01010 Farnese (VT), Loc. Pian di Lance Tel. 0761 305061 Cell. 333.9493475 E-mail: info@truscolamone.it - www.truscolamone.it

Marfisa Società Agricola di Nathalie Clarici e C. s.a.s. – Sede legale: 00143 ROMA (RM) Via di Tor Pagnotta 94/96 - Azienda:

S.P. 47 km.7, Località Le Sparme, 01010 Farnese (VT) Tel.: +39 06 5002020, 06 5002026, Fax: +39 06 5002035, E-mail: info@terredimarfisa.it.
it – www.terredimarfisa.it

Ischia di Castro

Vigne del Patrimonio – Località Vepre, 01010 Ischia di Castro (VT), Cell. + 39 328 6507890, 348 3366807, E-mail: rosacapece56@gmail.com e michelecapece@capecemichele.it

Cellere

Cantina Terre Etrusche di Lotti Vincenzo - Località Ascarella snc – 01010 Cellere (VT), Tel./Fax 0761 451821 Cell. 328.6710288-327.1799473 E-mail: cantinaterre-etrusche@tiscali.it - www.cantinaterreetrusche.com;

Azienda Agricola Cantine Vulci di Simoncini - S.P. della Gabella - Cellere (VT), Tel. +39 0761 451654 Cel. +39 347 8623953, Cel. +39 333 1780924, Cel. +39 340 5323533, E-mail: info@vulcidisimoncini.it - www.vulcidisimoncini.it

Canino

Oleificio Sociale Cooperativo di Canino - Via di Montalto Km. 18 - Canino (VT) Tel. 0761.437089- Fax 0761.433041 Email: oscc@oscc.it – www.oscc.it;

Società Cooperativa Olivicola di Canino arl - Via di Montalto Km. 18,00, 01011 Canino (VT) Tel. 0761.438095 E-mail: info@olivicolacanino.it -www.olivicolacanino.com;

Frantoio Arturo Archibusacci - Via di Tarquinia snc (Ex Via di Corneto), 01011 Canino (VT) Tel. 0761.437202 - Fax 0761.437832 Giovanni Archibusacci Cell. 328 4276558 Silvia Archibusacci 334 9704187 Email: info@frantoioarturoarchibusacci.it – www.frantoioarturoarchibusacci.it;

Frantoio Archibusacci F&C sas di Simona Archibusacci & C. - Via del Boschetto, 3 01011 Canino (VT) Tel. 0761-437213 - Fax 0761-438728 | Numero verde 800-744-351 Email: gf@archibusacci.com - www.archibusacci.com;

Azienda Agricola Cerrosughero di Flavio Tarantino - Località Cerrosughero, S.S. 312 Km. 22,600 - 01011 Canino (VT), Tel. 0761 437242 E-mail: info@cerrosughero.com - www.cerrosughero.com;

Azienda Agricola Casalaccio di Alessio Vaccari - Via Magenta 47 - 01011 Canino (VT), Tel./Fax 0761 438262 Cell. 338.3663474 E-mail: info@casalaccio.com - www.casalaccio.com;

Società Agricola Cooperativa Ortofrutticola Produttori Associati – Via Pietro Nenni snc – 01011 Canino (VT), Tel. + 39 0761 438207 Fax 0761 437458 Cell. + 39 333.3670104 Email: info@copacanino.it – www.copacanino.it

Tessennano

Azienda agricola Piermaria Adelio & Figli - Via Cavour 78 – 01010 Tessennano (VT), Tel. +39 0761 437469 Cell. +39 347 2982579, 347 6764814 E-mail: azienda.piermaria@gmail.com; pacantine@email.it

Tuscania

Azienda Agrobiologica Petra e Maurizio Rocchi – Strada Poggio Della Ginestra, 2 - 01017 Tuscania (VT), Tel/Fax 0761 443607 Cell. 335.423099 – 335.6503536, E-mail: info@arteagricoltura.com - www.arteagricoltura.com;

Azienda Agricola Luciani - Località Poggio della Ginestra - 01017 Tuscania (VT), Tel./Fax 0761 437677 Cell. 335.7423379, E-mail: aziendam.luciani@alice.it - www.cantinaluciani.it;

Azienda Agricola Valentini Alberto - Strada Dogana Km. 2,900 – 01017 Tuscania (VT), Tel./Fax 0761 342667 Cell. 335.7571420, E-mail: info@agriturismovalentini.com - www.agriturismovalentini.com

Vetralla

Villa Chiarini Wulf Società semplice agricola - Località Poggio Montano snc – 01019 Vetralla (VT), Tel/Fax. 0761 477109 Cell. 347.3045733, E-mail: prodotti@villachiariniwulf.it - www.villachiariniwulf.it

Tarquinia

Azienda Vitivinicola L'etrusco Sas D - Via Giuseppe Garibaldi 29 - 01016 Tarquinia (VT), Tel. 0766 858418;

Sant'Isidoro S.r.l. - Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT), Tel. 0766 869716 Fax 0766 864154, Email: info@santisidoro.net - www.santisidoro.net;

Azienda Agricola Cerenini - Loc. Selciatella snc - 01016 Tarquinia (VT), Cell. 347.6702395

Azienda Agricola Giorgini - Località Santa Maria snc – 01016 Tarquinia (VT), Cell. 368.3155418 o 328.3239387, E-mail: info@terregiorgini.it - www.terregiorgini.it/home

Agriturismo Fattoria Poggio Nebbia di Cedrini Anna – SS1 Aurelia km 84,100 Loc. Farnesiana - 01016 Tarquinia (VT) Tel./Fax +39 766.84.12.68 - Fattoria Poggio Nebbia Loc. Pantano - 01016 Tarquinia (VT) Tel. +39 766.84.11.37 - Fax +39 766.84.16.56, E-mail: info@fattoriapoggionebbia.it – www.poggionebbia.it/ ETRUSCAIA Azienda Vitivinicola di Olga Ricci Cardoni - Località Pian di Spille, Strada Litoranea Km. 6,900 - 01016 Tarquinia (VT) Tel/Fax +39 766 812233, Cell. 346 4077473, E-mail: cardoni@etruscaia.it – www.etruscaia.it

Azienda Vitivinicola Muscari Tomajoli – Località Bandita San Pantaleo – 01106 Tarquinia (VT) Tel. + 39 328 8990631, E-mail: vinimuscaritomajoli@gmail.com - www.muscaritomajoli.it/

Azienda agricola Valle del Marta – Via Aurelia Vecchia, 93 – 01106 Tarquinia (VT) Tel. +39 0766 855475, Fax +39 0766 848189, E-mail: info@valledelmarta.it – www.valledelmarta.it

Santa Severa

Azienda Vitivinicola Oliveto di Passerini Emanuele e Michel - Via della Scaglia Snc – 00059 Santa Severa (RM), Tel/Fax 0766 570554, <https://www.facebook.com/cantinaoliveto2000/?fref=ts>

Cerveteri

Cantina Cerveteri s.c.a. – Via Aurelia Km 42,700 - 00052 Cerveteri (RM), Tel. 06 9944420 1 Fax 06 99444217, E-mail: info@cantinacerveteri.it – www.cantinacerveteri.it;

Casale Cento Corvi - Via Aurelia km 45,500 - 00052 Cerveteri (RM), Tel. 06 9903902 Fax 06 99329239, E-mail: azienda@casalecentocorvi.it – www.casalecentocorvi.it;

Tenuta Tre Cancelli – Via della Piscina, 3 – 00052 Cerveteri (RM), Tel/Fax 06 9901664, E-mail: info@tenutatrecancelli.com - www.tenutatrecancelli.com/

Ceri (frazione del comune di Cerveteri)

Azienda Agricola F.lli Onorati G.&F. snc - Via Piacerese, 6 - 00052 Cerveteri (RM), Tel./Fax 06 99207012, E-mail: info@vinionorati.it - www.vinionorati.it;
Azienda Agricola Riccardo Ferri - Castello di Ceri - 00052 Cerveteri (RM), Cell. 348.2695224, E-mail: r.ferri1968@virgilio.it - www.aziendaferri.it/

Ladispoli

Azienda Vinicola La Rasenna di Francesco Gambini & Co. - Via dell'Infernaccio, snc - 00055 Ladispoli (RM), Tel./Fax 06 9911630 Cell. 392.4974478, E-mail: info@larasenna.it – www.larasenna.it

Fiumicino

Cantina Castello di Torre in Pietra - Via di Torrimpietra 247 - 00050 Fiumicino (RM), Tel. 06 61697070 E-mail: cantina@castelloditorreinpietra.it -www.castelloditorreinpietra.it/

Trevignano Romano

Trevignano Vino snc di Capitani Giuseppe e Mirko - Via di Monterosi, 113 - 00069 Trevignano Romano (RM), Tel. 06 99825612 Fax 06 99826791, E-mail: info@trevignanovino.it - www.trevignanovino.it

Roma

Azienda Agricola Gelso della Valchetta - Via Formellese, 173/c - 00123 Roma, Tel/Fax 06 93577656, E-mail: info@gelsodellavalchetta.com - www.gelsodellavalchetta.com;

Azienda Agricola Vitivinicola Terre del Veio di Paolo David - Via Formellese, 173/d - Roma Tel. 06 3088847 Cell. 339.1569100, www.terredelveio.it/

Finito di stampare nel mese di marzo 2017
e rilegato a filo refe
presso la tipografia