

# CESANESE

NEGLI ANNI SESSANTA E SETTANTA ERA IL VINO PER ECCELLENZA DEI ROMANI. VINO, SI FA PER DIRE. OGGI, ALCUNE IMPORTANTI SPERIMENTAZIONI E CANTINE DI GIOVANI IMPRENDITORI HANNO FATTO GENERARE IN QUESTO TERRITORIO GRANDI VINI. ECCELLENZE CHE ALCUNI, IN QUEGLI ANNI, AVEVANO ANNUNCIATO. SENZA ESSERE CREDUTI.

Il Cesanese è arrivato a fregiarsi della Docg grazie a dei progressivi accorgimenti qualitativi che hanno portato a stabilire limiti minimi di produzione, livello di acidità, gradazione alcolica, tempi di maturazione e di affinamento.

Storicamente Cesanese significava quasi esclusivamente vino dolce di Olevano Romano, che si consumava nei momenti di festa fino a primavera; un destino che ricalca per molti versi quello del vino novello. In occasioni speciali poteva capitare che qualche oste tirasse fuori delle bottiglie di vecchie annate in versione secca, ma si tratta di eccezioni. La tradizionale forma di allevamento dell'area del Frusinate era quella detta a Canocchia, sistema che prevede per le piante il sostegno di cannuce intrecciate, periodicamente sostituite per mantenere saldo l'appoggio. Si tratta di una traccia del contatto tra la civiltà della vite Etrusca, che utilizzava un sostegno vivo, come le piante da frutto o gli olivi (tale sistema prende il nome di vite maritata), e quella Greca, che non utilizzava sostegni allevando invece le piante ad alberello. Il punto d'incontro è costituito proprio da questi luoghi tra il Lazio e la Campania, dove si è andato a costituire un sistema di allevamento destinato, dopo il periodo papale di Alessandro VI, a diffondersi in tutta la campagna laziale.



La regione del Piglio si trova alle spalle del Parco Nazionale d'Abruzzo, con Anagni e Paliano a rappresentarne la zona centrale. Il contesto ambientale è molto affascinante ricco di storia e bellezze, come la cripta di Anagni, importante tassello della storia dell'Arte che dimostra come questa città sia stata l'epicentro di una civiltà niente affatto marginale.

Andrea Franchetti, attuale proprietario della Tenuta di Trinoro in Val di Chiana, andava in visita da un amico quando, tra alture, terreni in forte pendenza e terrazzamenti a secco vide vigne condotte ottimamente con a dimora ceppi di Cesanese, adattati alla perfezione nella provincia senese. Sorpresa, ma neanche troppa: le barbatelle arrivavano proprio da un espianto generalizzato condotto nella zona del Piglio allorché si ritenne poco remunerativa questa varietà, che invece in Toscana trovò nuova fortuna e alta considerazione. Fatto che riaccese nei coltivatori del Piglio e delle zone limitrofe un nuovo interesse per il bistrattato Cesanese.

La sua storica versione dolce rappresenta la sua croce e la sua delizia; le bottiglie vecchie dell'oste amico erano qualcosa di insolito che in nessuna occasione uscivano dai confini locali. Poi, col passare del tempo e delle generazioni, è iniziata a cambiare la fi-



losfia produttiva di molti intraprendenti viticoltori, dando il la alla ripresa di una situazione che pareva irrimediabilmente destinata al declino. Al di là delle differenze microzonali delle varie sottoaree di produzione, il Piglio va considerato e promosso come unico territorio ad alta vocazione, con la possibilità di effettuare una mappatura o zonazione di massima, senza distinguere tra Cesanese del Piglio, di Affile o di Olevano Romano, e senza escludere la Doc Genazzano, il cui disciplinare prevede la consistente presenza del Cesanese.

Con queste solide premesse ci auguriamo che la prima Docg regionale faccia da traino per tutto il sistema laziale.

# LA SFIDA DEL CESANESE

ANTON MARIA COLETTI CONTI

«IL CESANESE È UN GRANDE VITIGNO DALLE POTENZIALITÀ ANCORA INESPRESSE.»

Frase subita mille volte, ascoltata come una mortificante sentenza di condanna verso la mia Ciociaria, fortuitamente custode di un tesoro ma colpevolmente incapace di valorizzarlo.

Una frustrazione da cui, prepotenti, nascono desiderio di riscatto, fierezza, identità, ansia di rivincita, voglia di affermare la qualità di un vino, di un terroir, degli uomini chiamati ad esserne attori.

Il senso della sfida.

Sfida contro la spocchiosa supponenza di chi riteneva che il Cesanese non potesse sollevarsi dal rango di vino umile, rustico, privo di ogni nobiltà espressiva; sfida contro un'uva difficilissima, scontrosa,

forte è il senso di responsabilità verso un padre viticoltore ed un nonno enologo che non ci sono più e che, da lassù, continuano a tenermi compagnia, seguendo, consapevoli, i miei affanni. Come mi giudicheranno?

Intanto il territorio è in fermento, cresce. Nuove aziende nascono; quelle già in attività sfornano Cesanese ricchi di spessore e personalità. Sì, finalmente comincia ad esserci un vero e proprio movimento: un piccolo gruppo di produttori che, novelli pionieri, tracciano nuove rotte, con altri pronti a seguirli e ad emularli.

In una rapida successione di magnifiche annate, il Torre del Piano, il Dives, il Romanico, il Vajoscuro e il San Magno disegnano i nuovi profili dell'attuale nouvelle vague del Cesanese, inaugurata, para-



scorbutica ed indomabile, pronta a punire, senza appello, il minimo errore, tanto in vigna, quanto in cantina.

Sì, la sfida: orgoglio ed esaltazione. E allora via con il lavoro, lo studio, la selezione dei ceppi migliori, i viaggi in Borgogna, i nuovi impianti, la ricerca del limite e del suo superamento...

Nasce il Romanico 2003: è la svolta? No. È solo l'inizio.

L'inizio di un percorso lungo, tortuoso, irto di difficoltà. Guai a sentirsi appagati. Ma l'appagamento non è un rischio: troppo forte è la consapevolezza di quanto sia lunga la strada da percorrere; troppo

digmaticamente fuori dai confini laziali, da Andrea Franchetti a Sarreano, con il suo sontuoso Cincinnato.

Un prodigio. Pochi anni e la crisalide è divenuta farfalla: potenza della fede nel lavoro.

Il Cesanese, oggi, è un grande vitigno; le sue potenzialità cominciano, finalmente, ad essere espresse.

18 Agosto 2008. Sulla Gazzetta Ufficiale viene pubblicato il nuovo disciplinare del Cesanese del Piglio. È la prima Docg del Lazio: è la svolta? No. È solo l'inizio.