

Cori: una piccola DOC laziale

di Paolo Valente | 



Conosciuti fin dai tempi dei Romani, il Bellone ed il Nero Buono sono i vitigni che caratterizzano i vini della DOC Cori

La curiosità, alcune volte, porta a piacevoli scoperte. Senti parlare di due vitigni, il Bellone e il Nero Buono, così poco noti. Ti metti a fare un po' di ricerche su qualche testo, in internet. Scopri che sono due vitigni autoctoni dell'Italia centrale, vinificati in purezza solo nella DOC Cori.

Si tratta di una piccola denominazione laziale, quasi sconosciuta, che prende il nome da un piccolo paese della provincia di Latina dalle origini antichissime: Plinio ne fa risalire la fondazione a Dardano, capostipite dei Troiani; successivamente Corace di Argo la restaurò e le diede il nome. Posta sui monti Lepini e circondata da ciclopiche mura, la città prosperò al tempo dei Romani. Sul territorio sono ancora presenti numerose testimonianze tra cui i templi di Castore e Polluce, di

Ercole e di Minerva.

Cori si trova ad una trentina di chilometri dal mare e protetta dai monti. Il terreno vulcanico e collinare è particolarmente adatto alla coltivazione della vite; i vigneti sono disposti in piccoli appezzamenti che, con il mutare delle stagioni, regalano al paesaggio stupende variazioni cromatiche.

La produzione dei vini di Cori ha tradizioni secolari anche se la commercializzazione e il consumo sono limitati all'ambito locale.

Come fare, dunque, ad assaggiarne i vini? Vinitaly sembra l'occasione perfetta. Cerchi nell'elenco dei produttori: sono in pochi coloro che li presentano. Ti metti alla ricerca, uno non produce più sotto la denominazione, un altro non lo trovi. Poi, finalmente, scopri la cantina sociale, presente alla kermesse veronese con due vini.

La DOC Cori, che comprende anche parti del territorio del comune di Cisterna, prevede quattro tipologie:

Cori Bianco (bellone min. 50%, malvasia del Lazio min. 20%, greco bianco min. 15%, altri vitigni max 15%);

Cori Bellone (bellone min. 85%);

Cori Rosso (nero buono min. 50%, montepulciano min. 20%, cesanese di Affile e/o comune min. 15%, altri vitigni max 15%);

Cori Nero Buono (nero buono min. 85%), anche nella tipologia Riserva.



Il **Bellone**, conosciuto anche con numerosi sinonimi tra i quali Bello Buono, Cacchione o Uva Pane – in quanto mangiata dai contadini insieme al pane –, è un vitigno dall'elevata vigoria anche se le produzioni non sono costanti. I grappoli sono medio-grandi e gli acini di colore giallastro con sfumature marrone. Varietà conosciuta sin dai tempi di Plinio, è diffusa quasi solo esclusivamente nell'area dei Castelli Romani. Il vino che se ne ottiene è di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso prevale il sentore fruttato, a cui si aggiungono sentori di miele e mandorla per un finale ricco e persistente.

Il **Nero Buono**, da sempre coltivato nella zona di Cori, è un vitigno dalla media vigoria che produce grappoli molto serrati facilmente soggetti al marciume. Fornisce una produzione costante negli anni anche se non abbondante.

Il vino ha un colore rosso rubino intenso, il profumo rivela note di frutta scura, sentori

di sottobosco, liquirizia, spezie e cacao. In bocca si presenta di corpo con tannini ben integrati, sapido e supportato da una giusta freschezza; di buona persistenza, armonico e piacevole.



Per saperne di più
leggi la scheda della **DOC Cori**

