



FOOD & WINE

ZAGAROLO DOC: IL LAZIO DEI CASTELLI ROMANI



AIS MILANO • 6 LUGLIO 2018

♥ 0 👁 18 ➦ 0



CC0 Commons via Pixabay

Zagarolo DOC: il Lazio dei Castelli Romani



In collaborazione con **AIS Milano**.

Lazio, a est di Roma, poco sopra Frascati, ecco dove è posizionata la Denominazione di Origine Controllata Zagarolo, istituita nel 1973.

L'area di produzione coincide con quella del comune di Galliciano e parte del comune di Zagarolo e comprende la parte settentrionale dell'alta valle del fiume Sacco.

È una Denominazione riservata alla produzione di vini bianchi e deve essere prodotto mediante l'utilizzo di Malvasia Bianca di Candia e Puntinata fino ad un massimo del 70%, Trebbiano toscano in misura non inferiore al 30% e uve Bellone o Bombino fino ad un massimo del 10%.

È un vino tipico dei Castelli Romani, uno di quei vini che veniva consumato nelle tipiche "fraschette" ovvero piccole e rustiche osterie che, per essere riconosciute, esprimevano, all'esterno una "frasca", un ramo rigoglioso che appunto stava ad indicare che in quel luogo si poteva consumare o acquistare al minuto del vino. I frequentatori erano detti "fagottari" perché si portavano appresso un fagotto con il cibo (pane e porchetta) da consumare in quanto nelle fraschette non potevano essere venduti alimenti.

Nella DOC Zagarolo, il terreno è composto da differenti formazioni con una buona presenza di aree calcaree e marne argillose. I vigneti sono posti ad un'altitudine variabile tra i 100 e i 400 m s.l.m. con pendenze variabili; abitualmente sono esposti a ovest o nord-ovest.

Come in tanti altri territori d'Italia, la presenza della vite risale all'epoca romana. Tracce precise si ritrovano negli Statuti della Comunità di Zagarolo, emanati il 31 luglio 1552, che contengono numerosi capitoli nei quali venivano stabilite le zone da destinare a vigneto nonché le modalità per determinare l'epoca della vendemmia e le norme per la commercializzazione del vino.

La DOC Zagarolo prevede quattro tipologie di vino bianco: secco, amabile, Superiore secco e Superiore amabile. I vini devono avere un tenore alcolico minimo dell'11,50 % vol mentre la tipologia Superiore, tale limite minimo è elevato al 12,50 % vol.

Tutti i vini, dal punto di vista cromatico, presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso. I profumi, delicati e gradevoli, a volte intensi, rimandano al fruttato, con sentori di pera e pesca, e al floreale dove sono riconoscibili fiori bianchi. La bocca si presenta di discreta morbidezza e freschezza, con buon equilibrio e un giusto corpo.

In termini di abbinamenti culinari, lo Zagarolo trova nei piatti della cucina romana un abbinamento ideale: antipasti dai sapori forti, primi asciutti e in particolare con sughi di pesce. E poi ancora la ricotta romana, la mozzarella di bufala, gli spaghetti alla puttanesca, i carciofi “alla romana” o “alla Giudia”, le frittate contadine, le fritture di pesce azzurro e nervetti in insalata con sottaceti.

La temperatura di servizio ideale è compresa tra gli 8 e i 10 °C.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Castelli Romani vino wine Zagarolo doc

ALTRI ARTICOLI