

Eremo Tuscolano, il vino Frascati Superiore che nasce dal silenzio / First&Food

by - lunedì, Marzo 25, 2019

<http://www.vinotype.it/eremo-tuscolano-il-vino-frascati-superiore-che-nasce-dal-silenzio-firstfood/>

Da food.firstonline.info, 6 marzo 2019, "Eremo Tuscolano, il vino Frascati Superiore che nasce dal silenzio", articolo a firma Giuliano De Risi

[..]

C'è un vino dei Castelli Romani che nasce da vigneti abbracciati intorno ad un Sacro eremo collocato strategicamente, e molto isolato, in cima ad una collina che guarda verso Roma. Laddove non ci sono le pluricentinarie mura di cinta a separare l'eremo dal resto del mondo, ci pensa il bosco. All'interno di questo microcosmo silenzioso vivono gli eremiti che seguono l'obbedienza alla regola di San Benedetto, monaci in una condizione di completa clausura, totalmente vocati alla preghiera. Nei terreni una volta dedicati ai loro orti, ben lontani dagli edifici religiosi, **Mario Masini, patron dell'azienda Valle Vermiglia**, produce il **Frascati Superiore Eremo Tuscolano**. Mario Masini ha realizzato il suo personale progetto di rilancio della denominazione Frascati, mettendo a dimora un **vigneto di circa 8 ettari** a partire dal 1996 per puntare a produrre un vino di altissima qualità che si ponesse come punto di riferimento della storica tradizione del vino bianco dei Castelli Romani.

L'ambizioso progetto di Masini nasce dallo stretto legame della sua famiglia con il mondo del vino Frascati, un sentimento forte verso le sue origini. Fu, infatti, proprio grazie all'impegno di suo nonno, il Ministro Pietro Campilli, che il 3 marzo 1966 venne riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata (Doc) al Frascati, inserendola così **tra le prime quattro Doc istituite in Italia**. Decenni dopo, il 20 settembre 2011, è stato proprio Mario Masini, anch'egli Deputato al Parlamento della Repubblica Italiana a veder coronato il suo impegno e quello dell'allora Consorzio dei Vini Tipici Frascati con l'**ottenimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Docg) per il "Frascati Superiore"**.

L'eremo da cui il vino prende il nome, si trova sul monte Tuscolo a **Monte Porzio Catone**, in provincia di Roma, ed è un insediamento della Congregazione degli **Eremiti Camaldolesi di Monte Corona**. I bellissimi vigneti distribuiti a macchia sui vari versanti della collina sono poco visibili dall'esterno dell'Eremo e niente affatto visitabili, in rispetto alla regola monastica, che accetta solo le maestranze, quando necessario alla produzione del vino.

Il Frascati Superiore Eremo Tuscolano si è rivelato, sin dalla **prima annata prodotta, la 2012**, un vino fortemente territoriale che riassume in sé le caratteristiche delle varietà dei vitigni coltivati tradizionalmente sui Castelli Romani: la malvasia del Lazio (nota anche come malvasia puntinata) dal sapore intenso e fresco che dona la peculiare aromaticità, la malvasia di Candia, rustica e corposa, dal colore dorato e dal gusto profumato e leggermente amarognolo, il trebbiano toscano, che conferisce al vino freschezza e acidità, il trebbiano giallo, dal lieve profumo di mandorla tostata, e il bombino bianco,

che trasmette al vino corpo, armoniosità, spessore e persistenza. Con queste caratteristiche il Frascati Superiore Eremo Tuscolano è arrivato fino all'ultima annata, la 2017 che esprime con disinvoltura l'avvolgente solarità dovuta al carattere dell'annata, al fianco di una traccia acido-sapida, distintiva e consueta che lo rende un ottimo compagno per molti piatti della tradizione della cucina romana. Servito ben fresco è un ottimo aperitivo sui filetti di baccalà, su antipasti di mare, su frittture miste.

L'abbinamento più goloso e centrato resta quello con la pasta alla carbonara, un vero e proprio abbinamento cibo-vino da concorso: la tendenza dolce dell'uovo e della pasta, il grasso di pecorino e guanciale, la speziatura del pepe fanno il paio con la leggera dolcezza aromatica delle malvasie, il retaggio rustico dei trebbiani e la tessitura salina del gusto, rintracciabile solo se si è dinanzi ad un vino figlio di madre vulcanica.

In onore dei tempi in cui si era costretti a "mangiare di magro" il ricordo va alla minestra di Pasta e broccoli in brodo d'arzilla, fortunatamente mai abbandonata da alcune cucine nella tradizione romana: l'intreccio olfattivo del vino si accorda bene con lo sviluppo dei profumi del piatto che in questo caso vengono offerti dalla decisa intensità del broccolo -meglio se romanesco- dell'aglio, del pecorino e dall'aromaticità intrinseca dell'arzilla in brodo; è poi all'assaggio che l'abbinamento si fa grande per la naturale attrazione tra la tendenza dolce che si portano dietro pasta spezzata, grasso di cottura e broccolo cotto e in parte ormai cremoso, e la tentacolare sapidità del vino; per non parlare del contrappunto ammandorlato del vegetale romanesco, mai domato completamente dalla cottura, e della dose sapida del pecorino che vengono stemperati assai bene al gusto dalla parte morbida del vino nel blend costituito dalle malvasie.

Sacro e profano come sempre si rincorrono nel gioco della vita. Dove il vino diventa quasi un unico ponte tra la vita ascetica e una realtà fatta di stagioni e gesti semplici come quelli necessari alla sua produzione e dove, ancora, tutto ruota intorno ad un istituto religioso di clausura che trae le sue origini da una scissione interna all'ordine dei Camaldolesi risalente al 1520.

Chi volesse avvicinarsi a questo luogo e respirare il suo profumo di preghiera, silenzio e mistero, può affacciarsi al portone del **Sacro eremo** che guarda al versante di Monte Porzio Catone dal lato del monte Tuscolo verso la Valle del Sacco. È l'unico accesso al complesso religioso, che con le sue **strutture del 1607** e costruito sugli antichi resti di una villa romana, si trova ad oltre 500 metri di altitudine sul livello del mare. È costituito dalla chiesa di San Romualdo, con facciata settecentesca, dai caseggiati che ospitano le abitazioni dei monaci, dalla ricchissima biblioteca del Sacro eremo **accessibile solo agli studiosi e solo ai religiosi. Solo rigorosamente uomini. Niente donne. È la Regola.**

[\[..\]](#)

Trovate [qui](#) l'intero articolo pubblicato su *First&Food*.