

## COLLE GAIO

Colle Gaio è un nome augurale di un grande vino delle nostre terre. "Nostre" perché sono situate vicino a Roma, ai Castelli, in zona vocata per la vitivinicoltura. I vigneti delle Cantine Colli di Catone sorgono in bella esposizione a Nord-Est, uve curate al massimo per poter ottenere un invecchiamento lunghissimo per un vino bianco, e che lo migliora, creando una notevole ricchezza e complessità.

La qualità scaturisce non solo dall'amore per il vino, ma anche dall'esperienza e dagli studi programmati da esperti enologi che hanno voluto puntare su selezioni di gemme con potature esasperate. I pochi grappoli per piante rimasti (35 qli/ettaro), sono così carichi di voglia di vivere da poter infine esplodere in suadenti note di sapori concentrati. Sapori che rimangono tali poiché l'uva subisce una macerazione a freddo prima della fermentazione. La fermentazione viene controllata per mantenerla ad una temperatura più bassa della normalità: il risultato che si ottiene, è che i lieviti rimangono in contatto con il vino ancora per alcuni mesi prima di essere messo in bottiglia.

Questo vino risponde ad un disciplinare D.O.C. che è il Frascati, e viene usata un'uva sola, scelta e coltivata per dare particolarità ed unicità al prodotto: quest'uva è la malvasia del Lazio, che nei luoghi di elezione, viene chiamata anche malvasia "puntinata" a causa delle macchioline grigie e marrone che punteggiano la buccia. La malvasia del Lazio, vinificata in purezza, dà un vino di colore giallo paglierino, leggermente aromatico, gentile, sapido, morbido e giustamente alcolico. Fino a poco tempo fa, si credeva che la malvasia del Lazio portasse benefici solo in assemblaggio con altri vitigni (la base del Frascati D.O.C.) come la malvasia di Candia ed il trebbiano toscano, tradizionali compagni di viaggio nei tini, con l'aggiunta del "greco".

Questo Frascati D.O.C. monovitigno di malvasia del Lazio, sfata credenze che solo bravi enologi hanno saputo creare, e la conferma è il "Colle Gaio".

Se vogliamo sapere da dove proviene il vitigno malvasia, dobbiamo risalire ai bizantini che lo importarono nella nostra penisola. Patria di tutte le malvasie

sembra sia stata la Grecia ed in particolare la città della costa sud-orientale della Morea, oggi Peloponneso, Monembasia o Monemvasia o Monovaxia il cui nome significava il "porto che ha solo un'entrata" oppure la città "con un solo porto", famosa fin dall'antichità per il vino che qui si esportava in grande quantità. Oggi in questa città non ci sono più vitigni ma la malvasia per mezzo della Repubblica di Venezia, che divenne la maggiore importatrice e distributrice di vini dal Medio Oriente, ha preso la strada della Spagna, del Portogallo, della Sicilia, della Sardegna e quindi di tutta la penisola italiana.

La Malvasia, vino molto diffuso nel periodo del Rinascimento, il papa Paolo III lo consumava secondo ben precise norme salutari: esso doveva essere dolce, tondo e garbo. Era di qualità "dolce" quando, con il freddo, si voleva farne una zuppa, la "tonda" quando si sentiva il bisogno di rinvigorirsi e la "garba" per calmare gli stati di agitazione.

Per l'etimologia del nome "Malvasia", raccontiamo la leggenda che accompagna quest'uva e quindi il vino che da essa si produce. Un povero contadino, di nome Adimaro (siamo in Val d'Aosta, intorno all'anno 1000) portava dalla sua vigna un po' di vino in chiesa, per farne offerta, quando incontrò il padrone, uomo cattivo e sospettoso, questi cominciò ad interrogarlo su cosa portasse, certo di essere stato defraudato di qualcosa. Il povero Adimaro non seppe rispondere altro che: "porto succo di malva". Al che il padrone, non contento, volle assaggiarlo per accertarsene ed intanto il povero contadino pregava Dio perché facesse un miracolo: "fai che malva sia". Il miracolo avvenne ed il contadino se ne dovette accorgere subito dalle smorfie di disgusto del padrone, il quale intanto si era messo a sputacchiare il liquido. E così, da allora, il vino fu chiamato malva-sia.