

Poker di premi italiani ed internazionali per San Marco Frascati



Primavera di successi e poker di riconoscimenti in poche settimane per la San Marco Frascati che è stata detta migliore azienda vitivinicola del Lazio per il 2005. Il massimo riconoscimento giunge a coronare la costante e continua ricerca della qualità portata avanti negli ultimi anni dalle famiglie Notarnicola e Violo, che insieme sono proprietarie della cantina. Riconoscimenti non solo per una produzione di Frascati DOC sempre ai massimi livelli, ma anche per la "linca" dei vini "Solo", con lo Shiraz 2003 quale fiore all'occhiello.

Il Premio Slow Food Lazio, giunto quest'anno alla sua sesta edizione, viene conferito a 18 operatori del settore enogastronomico della regione Lazio, tre per ciascuna delle categorie: Ristoranti, Osterie, Enoteche, Produttori di vino, Artigiani alimentari, Punti vendita alimentari. I finalisti (8 per ciascuna categoria) sono stati selezionati sulla base delle indicazioni delle oltre 20 condotte Slow Food del Lazio. La San Marco (insieme ad altri due produttori della regione) è risultata la migliore cantina del Lazio per il 2005. Il riconoscimento è stato consegnato dal presidente nazionale di Slow Food, Carlo Petrini.

Un altro importante premio è stato vinto da un vino tipico della San Marco: è la medaglia d'argento conferita al Frascati Cris 8 2004 nell'ambito del concorso enologico nazionale "Selezione del Sindaco 2005" svoltosi a Roma. Riconoscimento che assume valore maggiore perché solo quattro cantine laziali figurano nell'elenco delle premiate dalle giurie (composte da enologi e giornalisti nazionali e stranieri) selezionate dall'Associazione "Città del Vino". Ma i premi più significativi arrivano dalla Gran Bretagna, i riconoscimenti sono stati ottenuti nell'edizione 2005 di due distinti concorsi. Il Solo Shiraz 2003 si è, infatti, aggiudicato la medaglia di bronzo all'International Wine Challenge, ripetendo il successo dell'anno scorso del Solo Shiraz 2002. Un secondo allora (il diploma di approvazione) è andato al nuovissimo "One" Malvasia 2004. E quest'ultimo un vino composto al 100% da Malvasia del Lazio in purezza, vinificata esclusivamente in acciaio: un prodotto che ha già incontrato il favore dei consumatori per l'ideale rapporto qualità-prezzo. Ben quattro premi sono arrivati inoltre dal Decanter World Wine Awards, promosso dalla rivista specializzata "Decanter". Due medaglie di bronzo sono andate al San Marco Frascati Superiore 2004 e al rosso "One" Shiraz 2003. Altre due ("Commendend") raccomandazioni sono state ottenute dal Frascati Superiore De Notari 2004 e di nuovo dal Malvasia "One" 2004, che così ha fatto il pieno di premi in Gran Bretagna. Come è noto, la San Marco ha scelto di produrre i suoi vini - prima nel Lazio - evitando l'uso del legno e applicando l'innovativa "tecnica del freddo", attraverso l'impiego di anidride carbonica liquida, in tutte le fasi della vinificazione. Questo per preservare al meglio gli aromi e le caratteristiche varietali dei vitigni.