

Poggio le Volpi, una storia moderna e centenaria nel Lazio vitivinicolo

scritto da Claudia Meo | 23 Marzo 2021



Siamo nell'area dei Colli Albani, dove la campagna si è fatta strada nei millenni tra le bocche di diversi vulcani, oggi topograficamente contrassegnati da meravigliosi laghi circondati da boschi, crateri dell'unico vulcano laziale, attualmente quiescente, il cui diametro, alla base circa 60

km, attraversava l'area oggi contraddistinta come Castelli Romani.

Monte Porzio Catone è stata costruita su un blocco di tufo che fa parte di uno dei coni laterali del gigante addormentato. Il che la dice lunga in termini di **terroir**. Zolfo, Potassio, fosforo, magnesio, tufo e rocce laviche che, già nei manuali, si combinano perfettamente per la gioia di naso e palato.

Il nucleo storico dell'attività della famiglia Mergè risale al 1920, quando Manlio, ambizioso e abile imprenditore, avvia produzione e vendita di vino sfuso e di olio; il figlio Armando riceve il testimone e costruisce il complesso produttivo di Monte Porzio Catone.

Due generazioni dopo Manlio, oggi è **Felice Mergè, enologo e titolare**, a condurre Poggio le Volpi. Sotto la sua guida l'azienda vince la sfida della internazionalizzazione e ottiene **grandi riconoscimenti**. Per fare alcuni esempi, Epos, Donnaluce e Baccarossa figurano da anni nelle prime scelte delle guide. Il suo istinto imprenditoriale lo spinge anche a dare vita in Puglia a Masca del Tacco, per una superficie complessiva, tra le due aziende, di circa 400 ettari.

L'azienda laziale, baciata dal terroir e sapientemente diretta, nasce e si afferma come produttore di **Frascati**, proponendo un prodotto perfetto per l'abbinamento di territorio, ideale per la convivialità; proprio quella di cui, in questo momento, sentiamo tutti un'enorme mancanza.

E lo fa tra due ferme linee guida: da un lato la **tradizione** e la tipicità, che lega l'impegno imprenditoriale ai vitigni del territorio, dall'altra la **ricerca** di tecniche produttive volte a migliorare costantemente la qualità nel bicchiere e a proporre un'immagine ricercata ma sempre fedele alle origini.

Oggi l'azienda ha raccolto una nuova sfida: quella della valorizzazione della DOC Roma. [Poggio le Volpi](#) è tra le aziende più rappresentative dell'omonimo consorzio e dedica a

questo progetto la **linea ROMA DOC**, un bianco, un rosato e due rossi.

La recente appellazione laziale nasce per riconoscere il peso storico della città di Roma nello sviluppo dell'arte vitivinicola del mondo antico: non dimentichiamo che la cittadina di Ostia, a meno di 30 km dal centro storico di Roma, era un vero e proprio emporio vinario e ricordiamo che le coste del Tirreno sono disseminate di reperti che testimoniano l'impulso del Centro Italia sul commercio del vino.

La creazione della ROMA DOC si misura con un obiettivo importante e non scontato: supportare il cammino di valorizzazione intrapreso dagli imprenditori del Lazio per mettere il vino della regione nella luce che merita e dimostrare, con la qualità, che il **Lazio** è morfologicamente una delle **regioni italiane più vocate alla viticoltura**.

La linea ROMA DOC di Poggio le Volpi si rifà visivamente agli antichi fasti romani, con un'immagine che parla, a tinte moderne, di celebrazione e ricchezza, e che sposa il colore del vino alla scala cromatica delle etichette, che declinano oro, rosso e nero in abbinamenti armonici e di forte carattere. Prima ancora della qualità nel bicchiere, la bottiglia si fa notare per la sua forte personalità. Un perfetto complemento di arredo, peraltro, per l'accogliente **bariccaia-ristorante gourmet** dove l'azienda pratica un'hospitality di livello, e che gioca anch'essa con chiaroscuri a fondo oro, ben mixati con il legno delle barriques e con la splendida vista sui vigneti. Quasi mistica l'atmosfera che sale dalle "nicchie" laterali, alternatamente dedicate ai vini aziendali e ai vini di altri, in un'esaltazione universale del perfetto connubio tra cibo e vino.

E' in questo luogo evocativo che, ospitati da Rossella Macchia, Responsabile Comunicazione e Marketing e da Daniele

Girolami, Export Manager, abbiamo il piacere di degustare il **ROMA DOC Rosso, Edizione Limitata 2016**, premiatissima annata attualmente in commercio e massima espressione aziendale della denominazione.

Lussuosamente moderno nel packaging, prodotto in pochissimi esemplari, nel bicchiere rende merito alla rigorosa selezione dei migliori grappoli di montepulciano, syrah e cesanese provenienti da diversi comuni dell'areale: profondità di colore rubino, intensità e complessità olfattiva, struttura e morbidezza al palato, con tannino fine e una persistenza fuori dal comune, che sembra una metafora del tempo che passa ma non offusca la grandiosità di Roma e dei suoi fasti.

Un vino che esprime quindi una lunga vita davanti a sé, che evoca e realizza un perfetto abbinamento di territorio con i grandi piatti, di grande semplicità, della tradizione romana.

A costo di sembrare di parte, ma mi pare che Roma lo meriti.