

SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



WINE TOUR

Profumi del Sud





SICILIA



Etna Rosso
Passopisciaro - 26,90 €

Chi di voi non ricorda con nostalgia le coste siciliane? Forse soltanto chi sta ancora sognando di visitare questa bellissima regione, ricca di fascino e di tipicità agroalimentari.

Nell'isola più grande del Mediterraneo, la vite è presente dal II millennio a.C. e, nonostante la politica di espansione della conquista romane volle trasformare

le colture di vite in granai, furono poi gli arabi a far rinascere l'agricoltura del territorio, portando nuove tecniche ed introducendo nuove colture: la vite però ancora era utilizzata per produrre uva passa per le mense. Fu poi nel XV secolo che apparirono vigneti alle pendici dell'Etna ed apparirono i vini corposi del trapanese e del palermitano, i co-





librato, di buona intensità e freschezza, da abbinare con primi piatti di verdure o carne, secondi di carne, formaggi poco stagionati. Altro Etna Rosso degno di nota è Calderara Sottana Rosso DOC realizzato con nerello mascalese al 98% e nerello cappuccio per appena un 2%. **Nella frazione di Castiglione di Sicilia, Passopisciaro è un'azienda tutta da scoprire:** decisamente giovane, essendo stata creata nel 2000, è sostenuta dall'esperienza pluriennale di Andrea Franchetti che, intuendo le potenzialità del terreno lavico, decise di sviluppare l'attività

lorati vini di Milazzo, i vini aromatici delle isole Eolie e di Pantelleria ed il famoso Marsala. È curioso pensare che dal 1870 fino ai decenni successivi, quando in Francia l'arrivo della fillossera e della peronospora distrusse buona parte dei vigneti, furono proprio i vini siciliani a consentire ai francesi di mantenere i mercati avviati in tutta Europa.

I differenti terreni e terroir, il retaggio di un passato ricco che è stato man mano tramandato e le diverse tradizioni culturali e colturali, **hanno contribuito a rendere la Sicilia una delle terre più interessanti dal punto di vista enologico.** Il clima siciliano è particolarmente favorevole per la vite. Il caldo estivo spesso rende indispensabile l'irrigazione ma allo stesso tempo permette di usare raramente tratta-

menti batteriologici, è infatti una regione perfetta per la produzione di vini biologici. Sulla fascia costiera il clima è tipicamente mediterraneo, caldo e arido; sulla parte centrale e sui rilievi è temperato ed umido.

Ayunta è la prima azienda che vogliamo consigliarvi, piccolissima ed a conduzione familiare. Sono circa 2,8 gli ettari lavorati a quasi 700 metri sul livello del mare vicino a Rondazzo, Catania. I vigneti sono poco estesi ma lavorati tutti manualmente con molta maestria e sapienza per produrre vini eleganti, equilibrati e freschi che sappiano testimoniare le peculiarità del terroir e le interessanti caratteristiche di ogni vendemmia. Etna Navigabile Ayunta è di un colore rosso rubino, profumo di frutta matura e spezie dolci. Al palato risulta equi-



Etna Navigabile
Ayunta - 19,90 €

del terreno lavico, decise di sviluppare l'attività vitivinicola nella zona etnea. Vi consigliamo il Passorosso: un Nerello è solare, molto agrumato, strutturato, realizzato con piante di oltre 50 anni, perfetto abbinamento di carni, formaggi stagionati e cibi dai gusti intensi. Lo chardonnay Passobianco IGP è invece perfetto se dovete accompagnare primi di verdure, risotto ai frutti di mare e zuppe. **La sfida di Tasca d'Almerita è quella di preservare i luoghi dove nascono le meravigliose tenute della famiglia.** È infatti da otto generazioni che l'azienda rappresenta uno

dei simboli della produzione siciliana. Alla tenuta storica Regaleali, negli anni, attraverso un meticoloso progetto di valorizzazione della varietà autoctone, si sono aggiunte Capofaro a Salina nell'arcipelago delle Eolie, Tascante sull'Etna, Whitaker e Mozia in provincia di Trapani e Sallier de La Tour nella DOC Monreale, ciascuna con una propria identità, ciascuna in gradi si raccontare una Sicilia diversa. Vi consigliamo di degustare il Rosso del Conte, nato nel 1970 per volere del Conte Giuseppe, è stato il primo vino da Vigna Unica della regione.

Composto di Nero d'Avola e Perricone è un vino di grande qualità e longevità. Il bianco che crediamo meriti un vostro assaggio è invece lo Chardonnay prodotto da quando, nel 1985, Lucio Tasca d'Almerita decise di confrontarsi con il vitigno bianco più celebrato al mondo. Dopo una prima sperimentazione con barbatelle arrivate anche dalla Borgogna, impiantò 5 ettari di Chardonnay nella parte inferiore della collina San Francesco, a circa 500 metri di altitudine, con terreni ricchi originati da sedimenti di origine fluviale adatti alle uve bianche di struttura: ne





Chardonnay "Passobianco"
Passopisciaro - 26,90 €



Rosso del Conte
Tasca d'Almerita - 37,90 €



Etna Rosso "Vigna Laura"
Tenuta Benedetta - 39,90 €

deriva un vino capace di coniugare la parte più sapida e fresca con un buon equilibrio ed una soddisfacente persistenza.

La storia di Tenuta Benedetta è molto diversa: è una piccola azienda vitivinicola nata grazie all'amore per la Sicilia e per i suoi inconfondibili prodotti. Daniele Noli e la moglie Laura sono i proprietari di questa piccola realtà che porta il nome della figlia Benedetta la quale ha preso parte a questo progetto che condivide con i genitori. **La proprietà è costituita da tre vigneti: Vigna Laura, Vigna Benedetta e Vigna Mariagrazia** che si

no fra il comune di Castiglione di Sicilia e quello di Milo. Vigna Benedetta Terre Siciliane IGP è un vino da non perdere. Il Sangiovese, grande vitigno toscano, interpretato da questo splendido territorio per darci un vino che spicca per profumi ed aromi: una chiara nota fruttata, frutta rossa matura, amarena, mora, china, liquirizia, viola e grafite sorretti da una morbidezza velutata da una parte e da tannini nobili dall'altra. Vigna Laura è prodotto invece con Nerello Mascalese per l'80% e Nerello Cappuccio per il 20%. Totalmente avvolgente ed equilibrato è perfet-

to per formaggi stagionati, salumi e carni rosse. Chi ha fatto le vacanze nel palermitano non può non aver assaggiato un buon bianco: si coltivano infatti principalmente catarratto, inzolia e trebbiano toscano, anche se persistono le coltivazioni di uva a bacca nera, calabrese e nerello mascalese. Nasce dal vigneto Ficuzza, Piana degli Albanesi di **Cusumano, Insolia Terre Siciliane I.G.T** dalla linea dedicata ai monovarietali. Giallo paglierino, al naso esprime belle note di biancospino, di agrumi e di frutta esotica. **Viene invece dalla provincia di Trapani un altro**

monovarietale davvero interessante: il Rosso Di Marco Pignatello Terre Siciliane IGP di Marco De Bartoli. Il pignatello è uno dei tre vitigni autoctoni, simbolo della tradizione, che da sempre hanno caratterizzato il territorio della provincia di Trapani insieme al Catarratto (anche nella variante "Lucido" ed "Extra Lucido") e Grillo. Al naso emergono note di frutta matura, ciliegie e more, in questo vino poco tannico e dalla facile beva. Consigliamo di abbinarlo a piatti della cucina tipica siciliana, come pasta con le sarde e piatti a base di pesce azzurro e carni bianche e verdure.



Insolia
Cusumano - 9,90 €



Pignatello "Rosso di Marco"
Marco De Bartoli - 15,90 €





Greco di Tufo
Feudi di San Gregorio - 12,90 €

Campania

Storicamente fu nell'entroterra campano che si inaugurò la tradizione dei grandi vini dell'Italia Meridionale. **Il clima della Campania è classificato di tipo mediterraneo, da oceanico a sub oceanico.** Si rilevano comunque un'elevata gamma di microclimi con notevoli differenze fra le zone costiere e le aree più interne, che presentano un clima invernale più rigido. Geograficamente la coltivazione della vite in questa regione è resa ideale dalla presenza di una superficie per oltre il 50% collinare e per oltre il 30% montuosa. La fascia di pianura rappresenta appena il 15% della superficie della regione. **La Campania ha origine enologiche molto antiche, presumibilmente risalenti all'arrivo degli an-**

tichi Greci. Furono infatti proprio i Greci a introdurre i semi della vitis vinifera: le principali uve autoctone della regione, come aglianico, greco, fiano, falanghina, biancolella e piedirosso sono infatti di origine greca. Ad esempio "Aglianico" sembra derivi da una distorsione del termine "ellenico". Durante l'Impero Romano la vitivinicoltura Campana conobbe un grande sviluppo ed i suoi vini iniziarono ad essere esportati anche fuori dalla penisola. Ma il declino arrivò con la fine dell'Impero Romano fino a giungere al Medioevo, quando si registrò uno dei periodi più neri. L'oidio e la fillossera arrivarono in questa regione molto più tardi che altrove, ma la viticoltura subì comunque danni ingentissimi. È in realtà solo dal 1980 che

viene seguita la strada della qualità e perseguito l'obiettivo di realizzare grandi vini che infatti recentemente stanno registrando incredibili successi.

La viticoltura campana non è altro che la sommatoria di tante "piccole storie" realizzate da famiglie ed aziende che hanno saputo conservare le più antiche tradizioni: i vini che si originano in questo territorio sono in grado di esprimere le colline da cui hanno tratto origine, narrando le storie degli uomini che li hanno creati.



Feudi di San Gregorio è un esempio su tutti: i vini realizzati sono figli della voglia di raccontare, con scelte tecniche di vinificazione e di affinamento studiate da Pierpaolo Sirch, la ricchezza dei vigneti più espressivi, scelti ogni anno fra i 700 vigneti di proprietà. Vi consigliamo Ischia Biancolella DOC interessante al naso per i suoi sentori di frutta bianca e finocchietto, fiori di limone e richiami agrumati. Espressivo e territoriale, è ideale per accompagnare primi piatti e zuppe di crostacei, pesci alla griglia o sotto sale e frittura di paranza. Se invece si cerca un abbinamento con i crudi di mare la scelta deve dirigersi verso il Greco di Tufo Cutizzi fresco e minerale grazie a 5 mesi in acciaio con permanenza sui propri lieviti e

con ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini.

Un'altra azienda storica è quella dei Mastroberardino: sappiamo infatti che è attiva nel contesto vitivinicolo da oltre due secoli. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda la propria sede lavorativa, ove sono tuttora situate le antiche cantine. Da allora, dieci generazioni hanno condotto le attività di famiglia segnando la fama dei vini campani. Fra tutti vi segnaliamo **il Radici Taurasi** dalla prestigiosa linea dei cru aziendali. Frutto di un'attenta e continua ricerca per l'individuazione del miglior connubio vitigno- territorio, Radici, rac-



Ischia Biancolella
Feudi di San Gregorio - 12,90 €



conta una concezione in cui al centro ci sono una complessità ed intensità inusuali per un vino bianco: un vino che richiama i vecchi saperi contadini, un ritorno alle "radici".

Tenute Pacelli è invece una piccolissima azienda appena a nord della Calabria.

Vi consigliamo di provare Terra Rossa, vino dal colore e profumi molto intensi, che ricordano quelli di un Montepulciano D'Abruzzo, con note di caffè e frutti rossi croccanti, pepe e geranio. La bocca è piena, appagan-

te, saporita, calda senza pesantezze, dalla trama tannica molto fine e composta. Ma anche Temeso Riserva, fosse soltanto per la storia che racchiude in sé: è un vino antico, le cui pregiate qualità venivano decantate già nel 1550 dal viaggiatore Fra Leandro Alberti di Bologna nella sua "Descrizione di tutta l'Italia", dedicata a Caterina de' Medici. **Dell'Azienda Scala emergono per schiettezza il 100% Greco di Tufo, Ciro Bianco, delicato ed elegante, con note dominanti di fiori bianchi ed il Ciro Rosso** ottimo

con carne rossa ma si sposa bene anche con formaggi a lunga stagionatura e risotti. Sorvegliare Aliseo Bianco Bio di Reale ci permette di percorrere mentalmente la Costa d'Amalfi: il nome Aliseo infatti fa riferimento ai venti che portano il bel tempo, è un augurio di piacevolezza per chi degusterà questo vino. **La Tenuta Sarno ci porta a rivivere l'emozione di trovarci immersi in un museo della memoria, nello splendido parco storico a Candida, Avellino.** La filosofia aziendale è da sempre basata sul concetto della trasparenza, concentrandosi su un solo vino, coltivando un unico vigneto per dare ad un prodotto unico e rappresentativo dell'identità aziendale: il Fiano di Avellino, solo da provare.

Siamo arrivati a fine pasto? Un buon Limoncello dell'Azienda Agricola Il Convento, che dal 1935 coltiva la varietà "ovale di Sorrento".





Puglia

Proseguendo il nostro viaggio nei ricordi di un'estate all'insegna della scoperta enogastronomica non si può tralasciare la Puglia: ricca di territori da scoprire, città incantevoli e bagnata da un mare indimenticabile. Ma il "tacco" del nostro prezioso stivale ha anche un enorme legame con il vino, non a caso Dante Alighieri la descriveva come "terra sitibonda ove il sole si fa vino". Unitamente alla coltivazione dell'olivo, la cultura e la tradizione di questa regione vedono nella produzio-

ne del vino un importantissimo ruolo. Due piante che contribuiscono da sempre a disegnare e caratterizzare i panorami della regione.

La Puglia è la regione più orientale d'Italia ed anche la più soleggiata ma la sua conformazione è la meno montuosa della penisola; allungata da nord-ovest a sud-est, è bagnata dal Mar Adriatico e dal Mar Ionio. Il clima risente molto dell'influsso del mare: la regione è circondata da oltre 800 chilometri di coste marine e le due coste hanno una distanza di soli 50 chilometri. Le più importanti provincie

e distretti di terre vinicole si trovano:

- Sugli altopiani e sui rilievi di media ed alta collina, a bassa pendenza, costituiti da formazioni prevalentemente calcaree e gessose (Murge);
- Sulle superfici subpianeggianti a bassa pendenza e sulle basse colline calcarenitiche e calcaree (Salento, Murge Tarantine);
- Sui rilievi tabulari di bassa collina e sulle superfici a morfologia ondulata costituite da sedimenti marini sabbiosi, ghiaiosi e conglomeratici (Tavoliere, Barlet-



ta-Andria_Trani, brindisino);

- Nei fondivalle, piane e terrazze alluvionali (Ofanto);

- Nella piana costiera, terrazzi marini e cordoni dunali su formazioni prevalentemente calcarenitiche e depositi litoranei marini (Arco ionico tarantino).

Un aspetto da non sottovalutare e molto tipico è il livello di salinità elevato che può essere presente anche nel suolo delle aree a diffu-

sione vinicola.

Dal punto di vista agronomico è quindi necessaria la massima attenzione nella gestione dei vigneti, in particolare devono essere evitate, soprattutto in fase di impianto, le lavorazioni del terreno che portano in superficie strati profondi di terreno. Fondamentale è anche l'irrigazione in forma localizzata (a goccia) per evitare la risalita per evapotraspirazione delle soluzioni presenti negli strati inferiori.

La storia della vite ha radici

antichissime che quasi certamente risalgono a prima dei tempi della colonizzazione greca, nel VIII secolo a.c.; si pensa che siano stati proprio i greci ad introdurre vitigni oggi considerati autoctoni come il Negroamaro e l'Uva di Troia ed anche il metodo di allevamento più diffuso: l'"alberello". Non da sempre però la produzione è stata concentrata sulla qualità, per molto tempo infatti il vino pugliese, caratterizzato da enormi quantità, ha preso la via del nord andan-



do a sostenere le produzioni non soltanto italiane ma anche europee. Nel 244 a.C. con la costruzione del porto di Brindisi il vino pugliese conosce un periodo davvero positivo ed il commercio fiorente fa sì che importanti quantità di vino si conservino in apposite cantine scavate nella roccia. Anche Federico II capì il fondamentale ruolo della viticoltura e della produzione di vino tanto che, nonostante fosse astemio, fece impiantare migliaia di viti nella zona di Castel del Monte; ed è proprio da questo magico



Primitivo "14"
Polvanera - 15,90 €

territorio che nasce Pietrabianca Chardonnay Castel del Monte D.O.C.. **L'azienda è Tormaresca di proprietà dei Marchesi Antinori. Si sviluppa in due tenute situate in due aree decisamente**

vocate: Masseria Maime in Salento e Tenuta Bocca di Lupo nella denominazione di Castel del Monte appunto, immersa nella selvaggia Murgia barese. Pietrabianca proviene da uve Chardonnay: Giallo dorato, al naso il bouquet è ricco ed ampio, intensi sono i sentori di ananas e mandorla fresca con accenni di susina gialla e cedro oltre ad interessanti note di fiori di agrumi. Al palato le note minerali e sapide si combinano a quelle dolci della frutta matura per

darci un vino teso, salino, caldo e persistente. Un'altra Azienda da segnalare si trova nel cuore del Salento ed è un esempio di produzione ispirata da un profondo rispetto della tradizione antica ma operativa con le più raffinate e nuove tecnologie. **L'obiettivo di Paolo Leo, titolare della storica cantina che prende il suo nome, è quello di esaltare e dare lustro alle potenzialità dei vitigni autoctoni:** Primitivo, Negroamaro, Malvasia Bianca e Nera di Lecce con l'intento di offrire ai consumatori vini che rispecchino nel loro corpo gli odori, i sapori ed il carattere della terra di Puglia da cui traggono origine.

Il monovarietale Primitivo di Manduria Passo Cardinale ad esempio riesce a racchiudere tutte le caratteristiche di uno dei "re rossi" pugliesi, un vino strutturato e potente, molto fruttato, ma vellutato, non va bevuto come un semplice bicchiere d'acqua o come un normale vino da pasto, ma va gustato, tenuto in bocca qualche secondo, per consentire con il calore di rompere il bouquet e intuirne i profumi. Di colore rosso intenso presenta un bouquet intenso e piacevolmente speziato, gli abbinamenti più azzeccati sono primi piatti a base di

sughi, carni rosse e cacciagione. **Altro vitigno fondamentale della produzione è il Negroamaro**, che ad ogni sorso riesce a rimandare ai paesaggi assolati e ricchi di gusti forti e decisi di una delle regioni più gettonate in estate. Dibattute sono le origini del suo nome curioso ed accattivante. Si pensa derivi da "negro" in riferimento al colore molto scuro delle bacche e del vino stesso, e "amaro" a causa della forte presenza di tannini. Una seconda ipotesi invece si basa su una convinzione linguistica, secondo la quale si tratterebbe della fusio-

ne di due parole, una greca "mavros" e un'altra latina "niger" che entrambe significano "nero".

Esposti alla brezza dello Ionio e dell'Adriatico i vitigni di Paololeo danno vita ad Orfeo Negroamaro Puglia IGP dopo 3 mesi in acciaio, 12 mesi in barriques di rovere francese e americano e 3 mesi in bottiglia. Si tratta di un vino di colore rosso rubino con tendenza al granato; bouquet ampio e speziato, con sentori di frutti di bosco perfetto per carni rosse, cacciagione e salumi.



Pietrabianna
Tormaresca - 19,90 €



Primitivo di Manduria
Paolo Leo - 15,90 €



Negroamaro "Orfeo"
Paolo Leo - 24,90 €