

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

*Approfondimenti Divini: A zozzo tra Italia e Francia*

## Italia del Centro-Sud e isole

*Domenica 3 marzo 2024*

---

### *Le Regioni vinicole scelte:*

- **MARCHE;**
- **ABRUZZO;**
- **CAMPANIA;**
- **BASILICATA;**
- **PUGLIA;**
- **SARDEGNA;**
- **SICILIA.**

### **I terroir:**

- **Vulcanici;**
- **Argillosi;**

### **I vitigni in degustazione:**

- **Montepulciano d'Abruzzo;**
- **Piedirosso ( Pere 'e Palummo);**
- **Aglianico;**
- **Negroamaro;**
- **Malvasia Nera di Lecce;**
- **Cabernet Sauvignon;**
- **Merlot;**
- **Cannonau;**
- **Aglianico del Vulture;**
- **Nerello Mascalese;**

4 vini monovarietali.

## ***I vini in degustazione in ordine di servizio:***

### **1. La Valentina.2016 Montepulciano d'Abruzzo 100%**

Il Montepulciano d'Abruzzo 2016 è un vino abruzzese **dal profilo aromatico in prevalenza fruttato e floreale, con spezie e qualche nota balsamica. Al palato si è mostrato avvolgente e di corpo.** L'azienda è situata nel comune di Spoltore, vicino Pescara, ed ha vigneti sparsi nella provincia. Questo vino è prodotto da uve Montepulciano in purezza provenienti da vigneti che si trovano a circa 150-400 metri di altitudine con esposizione solare sud/sud-ovest. La buona esposizione permette un'adeguata maturazione delle uve con arricchimento del corredo aromatico. **Le vigne hanno un'età compresa tra i 25 e i 35 anni e poggiano su terreni di matrice argillosa.** Il Montepulciano d'Abruzzo La Valentina ha mostrato **un colore rosso rubino intenso; al naso aromi di frutta matura e confettura, tra cui l'amarena e il lampone, note floreali di fiori rossi secchi in una cornice speziata ed un finale di liquirizia, con qualche fresca nota balsamica. Al palato morbido, con un sorso intenso ed avvolgente con un tannino delicato ed una buona freschezza.**

Fermentazione e macerazione per 10 giorni in tini di acciaio. Affinamento per 18 mesi in acciaio per 80% e in botte di rovere da 25 hl per il 20%, parte in barriques di secondo passaggio.

### **2. Lacryma Christi del Vesuvio Gelso Nero 2014 Villa Dora (Campania) Piediroso ed Aglianico**

Il Lacryma Christi del Vesuvio DOC Gelso Nero è un vino rosso prodotto per la maggior parte con uve Piediroso, e la restante parte da uve Aglianico. La cantina **Villa Dora** propone questi autoctoni simbolo del territorio, in una versione di buona struttura, per un vino con un buon potenziale evolutivo, grazie al lungo affinamento in botti di rovere di secondo e terzo passaggio, di circa 16 mesi. **Si è presentato con un colore rosso rubino luminoso, al naso**

**ha mostrato una buona complessità, note di frutta rossa matura ed intense note speziate nel finale. Al palato strutturato, con tannini vellutati seguiti da un sorso lungo. Maturazione In vasche d'acciaio inox Affinamento In botti di rovere di 2° passaggio 16 mesi, In bottiglia 8 mesi Capacità di invecchiamento 10 – 15 anni.** Villa Dora, ai piedi del Vesuvio, rappresenta un patrimonio vitivinicolo radicato nella storia di Terzigno. Fondata nel 1997 da Vincenzo Ambrosio, appassionato viticoltore "terzignese doc", l'azienda recupera l'eredità del nonno, coltivatore di vigneti resistiti a guerre ed eruzioni vulcaniche. Il terreno, segnato dalle tracce del magma del 1944, testimonia il forte legame con il territorio. I 13 ettari di vigne immerse nel Parco Nazionale del Vesuvio coltivano varietà tradizionali locali come *falanghina, caprettone, piedirosso e aglianico*.

### **3. Terra di Lavoro 2020 Galardi Aglianico 80% e Piedirosso 20%**

Il vino "Terra di Lavoro" prende il nome dalla provincia dell'antico Regno delle Due Sicilie che comprendeva l'odierno territorio di Caserta. I vigneti di uve Aglianico e Piedirosso, situati a 400 m. s.l.m. tra castagneti e uliveti digradanti verso il golfo di Gaeta, alle pendici di un antico vulcano spento, sono stati recuperati dai proprietari con la stessa tecnica con la quale venivano coltivati dal tempo dei Romani. **Rosso intenso e impenetrabile vivido e brillante. Naso fresco, balsamico, verde e vegetale prima, poi fruttato. Sottilmente speziato. Al palato una spiccata sensazione acida bilanciata dal corpo denso di ciliegia, mora, ribes e lampone.** Il 1994 segna la nascita definitiva del "TERRA DI LAVORO". La potenzialità del terreno vulcanico e l'incontro con Riccardo Cotarella portarono alla nascita, nel 1993, del Terra di Lavoro, un prodotto che fu per tutti un'incredibile sorpresa. Da un'affiatata collaborazione tra i protagonisti di questa bella avventura, si è passati oggi ad un'efficiente e moderna struttura animata dallo spirito di sempre. Con un'attenta miscela di Aglianico e Piedirosso, un tempo chiamato "**Pere 'e Palummo**", ottenuta da vigne esposte a Sud-Ovest fra i quattrocento e i cinquecento metri sull'incantevole golfo di Gaeta, viene realizzato il Terra di Lavoro, un vino di grande struttura, opportunamente **invecchiato in piccole botti di rovere**. Bottiglie prodotte 20.000 Ettari 10 Agricoltura biologica.

#### **4. Salice Salentino Riserva Donna Lisa 2012 Leone de Castris (Puglia) Negroamaro 90%, Malvasia nera di Lecce 10%**

All'esame visivo si è presentato **con un colore rosso rubino profondo, con leggeri riflessi granata. Il bouquet di profumi offerti al naso ha offerto sentori di ciliegie mature, prugne, spezie, menta selvatica e altre erbe balsamiche alternate a lievi sentori minerali. Al palato ricco, corposo, strutturato, con un equilibrio davvero encomiabile.** Un Salice Salentino Rosso Riserva DOC che risveglia i sensi, dove struttura e finezza danzano a un ritmo equilibrato, scandito da una vena che invoglia a perdersi dentro questa bottiglia. Le uve di Negroamaro, a cui si aggiunge una spruzzata di Malvasia Nera di Lecce, **vinificano insieme in acciaio, per poi maturare in barriques per circa 18 mesi e in vetro per altri 12 mesi.** Questa cantina ha una storia antichissima, risalente addirittura al 1655, quando Oronzo Arcangelo Maria Francesco dei Conti di Lemos, innamorandosi oltremodo dei panorami pugliesi, decise di vendere parte dei suoi possedimenti in Spagna per dare vita all'azienda. In seguito, agli inizi del XIX secolo, la cantina iniziò a esportare vino in Francia, Germania e Stati Uniti e, nel 1925, con Piero e Lisetta de Castris, si iniziarono a imbottigliare le prime vendemmie col proprio marchio. Da questo momento la storia aziendale subì un forte sviluppo, guidato dal successo del Five Roses, vino rosato icona del Salento prodotto nel 1943 e da subito esportato negli USA. Oggi la proprietà si sviluppa su una superficie di 250 ettari con una produzione annuale di **circa 2,5 milioni di bottiglie.** I lavori in vigneto e in cantina si svolgono seguendo pratiche convenzionali. Vini con carattere, fini ed eleganti, che ogni giorno spiccano il volo verso nuovi mercati strategici come Singapore, Canada, Brasile, Giappone, Cina e Hong Kong.

#### **5. Pelago 2019 Umani Ronchi. (Marche) 40% CABERNET SAUVIGNON, 10% MERLOT, 50% MONTEPULCIANO**

Nato da un'intuizione del gruppo di tecnici **Umani Ronchi**, che decise di abbinare al Montepulciano del Cabernet Sauvignon e Merlot. **Rubino intenso. Ventaglio aromatico di ampie dimensioni che si è aperto con piccola frutta di bosco, viole appassite, pulita nota vegetale di corteccia di china, alloro e**

**canfora impreziositi da chiodi di garofano e tabacco. Sorso di rara eleganza dettata dall'equilibrio fresco morbido, dai tannini setosi e dal dinamismo sapido che ha guidato i lunghissimi echi fruttati e finemente speziati.** Fin

dagli inizi della sua storia, l'Azienda Vinicola Umani Ronchi, si è distinta come grande interprete dei due vini più rappresentativi della regione Marche, Verdicchio e Rosso Conero. Attualmente la proprietà vitata dell'Azienda comprende una superficie totale di 210 ettari distribuiti su 12 distinti appezzamenti con caratteristiche uniche, nel rispetto e nella valorizzazione del terroir e di vitigni autoctoni di Marche e Abruzzo. Non manca la ricerca su alcuni tra i più rappresentativi vitigni internazionali come Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Merlot, per la creazione di vini innovativi da mettere a confronto con le più eccellenti produzioni mondiali.

## **6. Cannonau di Sardegna Orriu 2018 Quartomoro (Sardegna) Cannonau 100%**

Orriu Cannonau di Sardegna 2018 della Cantina Quartomoro di Sardegna è un vino rosso prodotto con uve Cannonau coltivate in vigne di circa vent'anni ai piedi del monte Arci, nel comune di Marrubiu, provincia di Oristano. È un vino dinamico, di grande purezza e beva eccezionale. **Di colore rosso rubino, fruttato di ciliegie, al palato è risultato rinfrescante e di carattere.** **Alla vendemmia manuale segue la fermentazione a temperatura sotto i 30°C, con lieviti selezionati. L'affinamento avviene per 6 mesi in acciaio e barriques di almeno 4 passaggi.** Quartomoro di Sardegna nasce come cantina didattica di Piero Cella, substrato sperimentale e di ricerca dell'enologo; si pone come fabbrica di idee, di esperienze sulla viticoltura e l'enologia sarda. L'intreccio di rapporti professionali e sociali produce una serie di prodotti derivanti dalle uve, che mirano ad essere le pietre miliari della produzione sarda.

## **7. Aglianico del Vulture Taglio del Tralcio 2019 Terre degli Svevi (Basilicata) Aglianico del Vulture 100%**

È un vino che nasce dal pensiero di poter esprimere l'Aglianico del Vulture in una versione più morbida e moderna grazie alla tecnica detta "taglio del

tralcio". Ne deriva un vino più fine, dal sapore avvolgente, con un finale rotondo, molto piacevole. Interpretazione moderna dell'Aglianico del Vulture concepito nel totale rispetto della tradizione e delle caratteristiche varietali ma con un gusto giovane e fresco. Vino morbido, immediato e facilmente abbinabile. Uve provenienti da un vigneto collinare a Maschito, in Località Pian di Camera nel Comune di Venosa, a 400 metri s.l.m., su terreni di origine prevalentemente vulcanica. **Quando le uve sono mature si pratica il cosiddetto "taglio del tralcio" che prevede di tagliare il capo a frutto in modo da interrompere il flusso di linfa tra radici e grappoli. È grazie a questo particolare fenomeno di disidratazione, che dura dai 7 ai 10 giorni, che le uve subiscono una concentrazione dei sentori di frutta matura ed un ammorbidimento dei tannini.** Le uve raccolte a mano, iniziano il processo di vinificazione con **una macerazione a freddo della durata di 10 giorni a cui fa seguito la fermentazione alcolica. Il vino infine affina per circa 6 mesi in botte grande e per 6 mesi in bottiglia. Rosso porpora; profumo intenso di frutti rossi quali mora e amarene. Al palato morbido con tannini avvolgenti. Finale rotondo e fruttato.** Nel cuore della zona di produzione dell'Aglianico del Vulture Doc, alle pendici del monte Vulture si estende la Cantina Re Manfredi-Terre Degli Svevi. Qui, nella ricerca tra tradizione e innovazione e nel profondo rispetto per l'ambiente, vengono concepiti e interpretati vini speciali.

## **8. Etna Rosso Il Purgatorio 2019 Federico Curtaz. Nerello Mascalese 100%**

**Il "Purgatorio" di Curtaz o lo ami o lo odi.** Un'espressione autentica e assolutamente originale di una delle denominazioni più interessanti del panorama vitivinicolo italiano. Persistente sia al naso che al palato, l'Etna doc Rosso "Purgatorio" a base di Nerello Mascalese **si è espresso con note speziate di pepe nero, grafite e chiodi di garofano senza rinunciare a sentori fruttati.** Curtaz definisce questo vino **una "lettura piemontese" dell'Etna,** senza mediazioni, in cui acidità e volume giocano in perfetto equilibrio. Il Purgatorio è il luogo di produzione, un'antica contrada etnea, una tra le mille. Una terra di elezione. Dove il vino ha un carattere forte senza mediazioni, come l'interpretazione che ho dato e che sempre darò dei vini etnei. Vino

profondo, di grande setosità tannica, proveniente da vigneti antichi cresciuti su depositi vulcanici risalenti a circa 15.000 anni fa. Bottiglie prodotte: circa 5.000 Area di produzione: Biancavilla Suoli: rocce e sabbie di origine vulcanica. **Vinificazione e affinamento: in botti di rovere di varia misura**  
**Vino profondo, di grande setosità tannica.**

## **Urano Cupisti**

**Come sempre la mia personale classifica:**

- 1. Salice Salentino Riserva Donna Lisa 2012;**
- 2. Pelago 2019 Umani Ronchi;**
- 3. Lacryma Christi gelso Nero 2014;**
- 4. Terra di Lavoro 2020 Galardi (troppo giovane);**
- 5. Etna Rosso Il Purgatorio 2019 (o lo ami o lo odi)**
- 6. La valentina 2016;**
- 7. Aglianico del Vulture Taglio del Tralcio 2019**
- 8. Cannonau di Sardegna 2018 Quartomoro (un cannonau troppo semplice)**