



Blog sul vino e sull'agroalimentare con articoli ascoltabili anche in podcast – [www.enoagricola.org](http://www.enoagricola.org)

16/06/2017

## Eravamo quattro amici al bar...

*“Eravamo quattro amici al bar, che volevano cambiare il mondo...”.*

I quattro amici di cui vi parlo io (non Gino Paoli nella canzone) si chiamano Luigi Rubino, Pierangelo Argentieri, Teo Titi e Giuseppe Danese. Siamo a Brindisi e si tratta di quattro imprenditori impegnati su diversi fronti – vino il primo, turismo il secondo, vela il terzo e motonautica il quarto – che hanno deciso di passare dalle chiacchiere ai fatti, fondando il **Consorzio Discovery** e avviando una serie di manifestazioni di ampio respiro con l'obiettivo di rilanciare la loro città e inserirla nei flussi turistici che contano.

Il primo appuntamento “misto” realizzato dai quattro è stato **Vinibus Terrae**, che ha animato la città dal 2 al 6 giugno. Evento misto in quanto dedicato al vino e alla vela d'altura, facendo da lancio alla storica regata Brindisi-Corfù (7-9 giugno), giunta alla 32esima edizione e organizzata proprio da Teo Titi. A pensare la parte vinicola è stato ovviamente Luigi Rubino, fondatore delle [Tenute Rubino](#), che è riuscito a portare all'appuntamento di inizio giugno nomi importanti della critica enologica come Othmar Kiem, responsabile per l'Italia della rivista in lingua tedesca Falstaff; Filippo Bartolotta, collaboratore di Decanter; il fondatore del portale Vinoway, Davide Gangi, e per finire uno degli chef più famosi d'Italia, Gianfranco Vissani.

**Vinibus Terrae, cos'è** – Nome evocativo e bellissimo, manifestazione mista con un'area “Food and wine experience” aperta la sera per gli appassionati sul lungomare Regina Margherita, tre degustazioni tecniche nell'ex Convento di Santa Chiara, un convegno istituzionale a Palazzo Granafei Nervegna e una serata di gala nel foyer del teatro Verdi denominata “Il Salotto del Vino”.

**Vinibus Terrae, i vini** – Per le degustazioni tecniche organizzate in collaborazione con **AIS Puglia** e guidate da Giuseppe Baldassarre insieme agli ospiti citati sopra, i quattro amici hanno coinvolto un gruppo di giornalisti di settore (tra cui il sottoscritto) guidati da Marco Sabellico, direttore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso. Un'esperienza interessante, che ci ha accompagnato alla scoperta dei vari territori del vino della Puglia, concentrando l'attenzione sui vitigni autoctoni, anche quelli meno conosciuti.

Ecco qualche riflessione sui singoli vitigni:

**Negroamaro** – Rosati e rossi di grande spessore, difficile sbagliare con questa uva se si lavora bene in vigna e in cantina. I vini che abbiamo assaggiato hanno messo in mostra tanto corpo, profili olfattivi anche molto complessi, un equilibrio in alcuni casi sorprendente, seguito da una lunga persistenza. Due gli assaggi consigliati: il rosato tradizionale **Salento IGP Negroamaro Rosato “Diciotto Fanali” 2014 di Apollonio** e il **Salice Salentino DOC Riserva “Vigna delle Monache” 2012 della Cantina Cooperativa Sampietrana** (ottimo rapporto qualità/prezzo).

**Primitivo** – Per quantità è il primo vitigno rosso vinificato in Puglia, seguito da vicino dal Negroamaro. I vini da uve Primitivo sono forse i più pugliesi, nel senso che hanno questa anima specifica che li rende distinguibili al primo assaggio. Coinvolgono per rotondità e calore, da gestire con attenzione per non vedere debordare la dolcezza al naso ma soprattutto in bocca. Due gli assaggi consigliati, da due

<http://www.enoagricola.org/eravamo-quattro-amici-al-bar/>

territori diversi: **Primitivo di Manduria DOC “Es” 2015 di Gianfranco Fino** e **Gioia del Colle DOC 2013 “Polvanera 17” di Cantine Polvanera**.

**Nero di Troia** – Forse il vitigno meno “pugliese” tra quelli a bacca rossa, a volte mette in mostra qualche spigolo pur essendo molto caldo (e alcolico), ma ha un grande carattere. Vini netti, che sanno farsi ricordare. Assaggio consigliato: **Castel del Monte Rosso Dop “Romanico” 2013 di Ognissole**.

**Le (ri)scoperte: Susumaniello e Minutolo**. Due vitigni autoctoni che stavano scomparendo e che invece hanno grandi qualità se valorizzati. Il Susumaniello è un’uva a bacca rossa di grande versatilità, quindi rossi strutturati ma anche rosati e soprattutto ottima per la spumantizzazione. Il Minutolo è un’uva semi-aromatica davvero coinvolgente, unisce le note classiche dei moscato e quelle del gewurztraminer, aggiungendo un bel corpo. Gli assaggi consigliati per le due uve sono entrambi di **Tenute Rubino: Vino spumante rosè brut nature IGT Salento “Sumaré”** (100% Susumaniello con affinamento di 36 mesi sui lieviti) e **Puglia IGT 2016 “Mimante”** (100% Minutolo).

Torno dalla Puglia con molto belle sensazioni, sia per i vini assaggiati – pochi non all’altezza, morbidezze contenute, gradi alcolici forse da gestire in vista di mercati sempre meno ricettivi da questo punto di vista – sia per le strutture e ovviamente la parte gastronomica. La città di Brindisi, oltre ad essere dotata di porto e aeroporto, è anche in netto rinnovamento. Il lungomare e il corso sono curati e davvero belli, gli alberghi sono all’altezza di un turismo di livello medio-alto (**Grande Albergo Internazionale** e **Palazzo Virgilio Hotel** per fare dei nomi) e le spiagge possono far concorrenza al resto della regione per bellezza e comodità (**Lido Oktàgona** a Punta Penne oltre ad essere elegante ha una cucina da far invidia ai migliori ristoranti).

[ENGLISH Version](#)

[>>> Download - PODCAST - Eravamo quattro amici al bar...](#)