Cantine San Marzano: profumi, sapori e cultura della Puglia

di Alessandro Oteri – Le previsioni del meteo sono catastrofiche: una tempesta di feste si abbatterà sulla penisola dal 25 dicembre, con raffiche di pranzi di grandi consistenza. E noi siamo pronti: forchetta e coltello alla mano, dopo un anno di allenamento della mascella, lontani dalla prova costume, non vediamo l'ora di mangiare tutte le prelibatezze che Natale & c. offrono. Antipasti di terra e di mare, caldi e freddi, alici marinate, una ricca savoiarda, pasta all'uovo fatta in casa con ragù che ha bollito giorni, ravioli in brodo, tacchino ripieno di castagne o faraona alla melagrana, insalata russa, capricciosa, panettone con crema al mascarpone, zabaione allo champagne e chi più ne ha, più ne metta. Di fronte a tutto questo ben di dio, non si può trascurare una cosa molto importante: il vino! Eh sì, signori miei, che pasto sarebbe senza il vino? Per pranzi simili, poi, ci vorrebbe un buon vino: corposo, intenso e profumato. Ovviamente italiano.

Io quest'anno ho scelto di accompagnare i pasti delle mie feste con dei vini che ritengo rappresentino al meglio la nostra nazione e la nostra tradizione: i vini di **Cantine San Marzano**. Ottimi rossi corposi, ricchi, intensi ma morbidi al palato e bianchi da un gusto che non si può che definire mediterraneo, perché, se chiudi gli occhi mentre li sorseggi, ti sembrerà di essere vicino al mare, tra ulivi odorosi.

Cantine San Marzano porta la **Puglia** in tavola. I suoi vini nascono proprio nell'area Dop del **Primitivo di Manduria**: a cavallo tra il mar Ionio e l'Adriatico, tra le province di Taranto e Brindisi, dove il suolo è arido, argilloso e calcareo, a tessitura fine, e i vigneti poggiano su strati di roccia tufacea molto superficiali. È questo il tipico *terroir* mediterraneo, caratterizzato anche da un'intensa presenza di

ossidi di ferro, che conferisce quella nota colorazione rossa alla terra. Una zona che risente anche di un clima estremo: arsura, brina, venti di scirocco, alte temperature, forti escursioni termiche fra il giorno e la notte e venti provenienti delle vicine coste, da cui la vite, pur provata, riesce comunque a trarre giovamento.

Da questi vitigni nascono vini pregiati e raffinati, ottimi per pranzi ricchi e abbondanti, come quelli che ci aspettano nei prossimi giorni, ma anche per i pasti di ogni giorno o come vini da meditazione. **Cantine San Marzano** ha nel suo listino vini per ogni occasione o, meglio, adatti per le più diverse portate.

Indiscusso padrone di casa è il **SESSANTANNI Primitivo di Manduria DOP**, un vino che ha segnato la storia delle Cantine: corposo, ma morbido, di colore rosso rubino intenso, profumo fruttato e leggermente speziato, con un retrogusto di cacao, caffè e vaniglia, si accompagna perfettamente a robusti primi o piatti di carne. La sua evoluzione è **ANNIVERSARIO 62 Primitivo di Manduria DOP Riserva**. Entrambi sono anche vini da meditazione.

EDDA (Lei) Bianco Salento IGP è il bianco ideale da abbinare ai piatti di pesce o ai formaggi. è un vino fresco, colore paglierino con riflessi dorati e un profumo intenso floreale, di pesca e vaniglia, un vino di tempra minerale, come l’anima di una elegante donna salentina. Un fresco profumo di Mediterraneo.

LIBOLL è invece il fresco, brioso e gradevole **spumante Extra Dry** della casa, ottimo per l’aperitivo o per accompagnare antipasti di mare. Ha un *perlage* vivace e una piacevole spuma che riempie il palato, lasciando un fresco sentore di delicati fiori.

E per concludere il pasto, ottimo come accompagnamento al dessert, **11 FILARI**: un intenso vino da meditazione color rosso rubino, con percezione di miele mitigato da una giusta acidità.

Con **Cantine San Marzano**, leader del settore vitivinicolo pugliese fin dal 1962, si portano in tavola i profumi, i

sapori e la cultura della Puglia.

Che dire di più? Provateli e buone feste a tutti.

Per info *www.cantinesanmarzano.com*