

BIBBENDIA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del *vino*

online

83 duemilaventi





DALLA PUGLIA *con il Cuore*

SILVANO ALLICINO

IL PANE, IL VINO, L'OLIO IN UN EVENTO CHE HA CONIUGATO LA CULTURA ALLA SOLIDARIETÀ.







Immagini ©Vito Gallo



Domenica 3 maggio 2020. Non una data qualsiasi, non una domenica qualsiasi. Un preciso spazio di tempo, invece, da dedicare ad un evento in cui alcune piacevolissime attività, che da sempre accompagnano l'incendere della vita e dell'esperienza umana, vengono condivise con tanti appassionati di quella che è stata definita la Trinità Mediterranea: il Pane, il Vino e l'Olio. Evento pensato, voluto, realizzato così. In questo strano tempo dominato da una triste contingenza in cui tutto sembra scorrere più lentamente, gesti, azioni, finanche pensieri, ecco materializzarsi un paniere di prodotti di eccellenza nelle case dei tantissimi amici ed appassionati che hanno accolto con entusiasmo l'idea di comprenderne l'essenza e di gratificare i propri sensi tutti insieme attraverso il loro assaggio.

Eccellenze preziose di una terra pugliese che racconta il proprio passato fatto di tradizione, cultura, arte, di caparbia volontà di bandire ogni forma di mediocrità dal suo operato quotidiano. Eccellenze che narrano della fatica dell'Uomo e del proprio rapporto meraviglioso con quella terra che ama, coltiva, coccola e protegge. E che vengono a loro volta narrate dalla preziosa voce di **Paolo Lauciani** e dalla testimonianza di **Luigi Rubino** in un collegamento in diretta streaming dalla pagina facebook di Fondazione Italiana

Sommelier Puglia, impreziosita dalla video ricetta realizzata, sempre in diretta, dallo **Chef Stella Michelin Domingo Schingaro** con i prodotti del paniere.

Una vera degustazione “fatta in casa”, quindi, accompagnata dalla gradevolezza della conversazione e dal fascino seducente della cultura. Perché il grano, i pomodorini, il formaggio, il vino e l’olio extravergine di oliva sono veri e propri elementi identitari di un popolo. Ne riassumono i tratti, ne esprimono i caratteri vitali e racchiudono in sé fortissimi significati antropologici e simbolici. Perché quella Trinità Mediterranea a cui si faceva riferimento è costituita da stelle fisse cariche di sacralità.

E così il piacere che nasce dal conversare intorno al Susumaniello e all’Olio extravergine di Oliva si trasforma sempre più in emozione man mano che si comprendono il loro valore storico e presente, quest’ultimo interpretato dalla visione aziendale di Luigi Rubino e valorizzato dalla unicità del territorio. La degustazione finale quindi non può fare altro che imprimere nei sensi tutta la ricchezza di una Storia.

Ma il 3 maggio 2020 è stato anche di più. Molto di più: la testimonianza che è possibile coniugare la cultura alla solidarietà.

La bellezza dei temi narrati e dei prodotti degustati diventa la grande bellezza di aver orgogliosamente contribuito al sostenimento di quelle famiglie italiane che stanno vivendo le difficoltà di questo tempo e a mantener desta l’attenzione sulle imprese, anch’esse in forte preoccupazione. Il ricavato dell’evento sarà infatti devoluto alla Croce Rossa Italiana per l’acquisto di beni di prima necessità da destinare a tali famiglie e per questo il fortissimo ringraziamento va a tutti i numerosi partecipanti che hanno sposato il progetto, anche fuori dei confini regionali pugliesi.

“Non abbiamo poco tempo, ma molto ne abbiamo perduto”, affermava Seneca in una sua celebre opera. Un tempo visto come banco di prova della saggezza, come una specie di linea che divide chi non sa da chi sa vivere. Quel tempo che ci è piaciuto dedicarci e dedicare il 3 maggio 2020.



■ TENUTE RUBINO

Via Enrico Fermi, 50
72100 – Brindisi – Italia
Tel. +39 0831.571955
info@tenuterubino.it
Enoturismo
visite@tenuterubino.it





TENUTE RUBINO

Bellissima realtà salentina che negli ultimi anni ha vissuto una grande crescita con un connubio perfetto tra tradizione e innovazione. Fortemente legata al territorio e alla storia vitivinicola coltiva nelle quattro tenute di proprietà i più rinomati vitigni autoctoni quali Primitivo, Negroamaro, Ottavianello, Malvasia e soprattutto Susumaniello. Nell'enoteca della famiglia Rubino, la Vinoteca Numero Primo posta nella splendida cornice del lungomare di Brindisi, è possibile pranzare dopo aver visitato le cantine. Suggestiva è la vendemmia delle donne con pranzo vendemmiale, musica e balli tra i filari della splendida Tenuta di Jaddico. L'azienda è conosciuta non soltanto nel panorama vinicolo italiano ma anche a livello mondiale, infatti il 70% della produzione annuale viene venduta in più di 20 nazioni europee ed extraeuropee. Grande visione imprenditoriale, ottima strategia di marketing unita a professionalità e tradizione consolidano le radici aziendali verso nuovi mercati.

SALENTO SUMARÉ METODO CLASSICO BRUT NATURE 2014

Colore: Rosato

Tipologia: Spumante

Uve: Susumaniello 100%

Gradazione: 11,5%

Bottiglie: 3.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Igt

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli Bibenda 2020: 4

Rosa ramato brillante. Bollicine numerose e persistenti. Percezioni di melagrana, fragola e bignonia. Seguono note fragranti, crosta di pane e lieviti; sbuffi di mandorla e iodio. Bella effervescenza al palato con acidità in evidenza e scia finale sapida. Acciaio. Affinamento sui lieviti per 42 mesi. Vino non filtrato. Abbinamento: Sushi, Carpaccio di aragosta con zucchine e agrumi.

SALENTO SUSUMANIELLO ROSATO TORRE TESTA 2018

Colore: Rosato

Tipologia: Secco

Uve: Susumaniello 100%

Gradazione: 13,0%

Bottiglie: 5.000

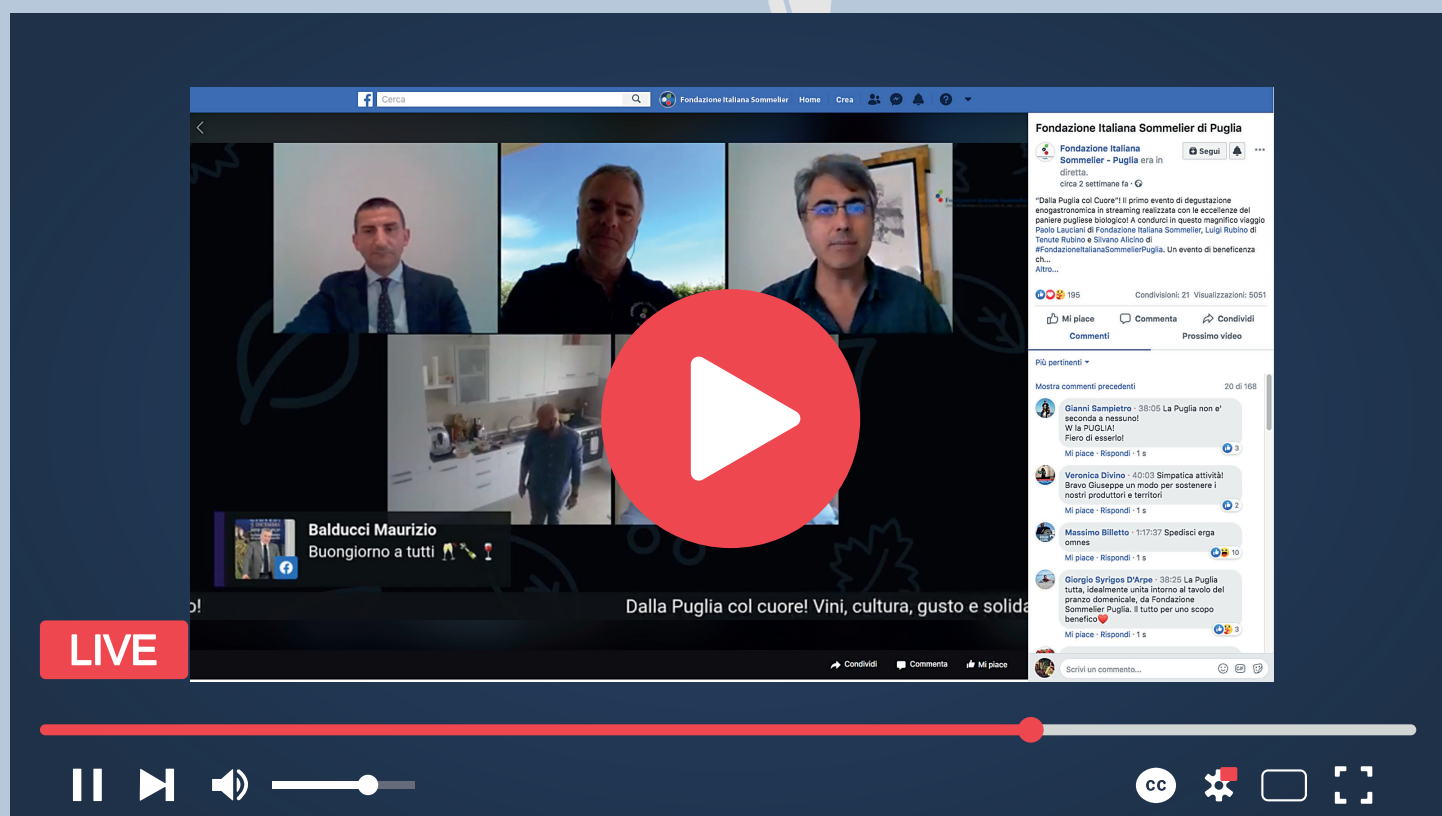
Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Igt

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli Bibenda 2020: 4

Rosa cerasuolo con riflessi ramati. Sentori di melagrana, fragoline di bosco, giuggiole e lamponi si fondono a note di peonia rosa e sottobosco. Delicati soffi iodati. Al palato si evidenziano piacevoli sensazioni minerali e saline accompagnate da una decisa freschezza. Buona persistenza. Vinificazione in acciaio. Filtrato. Abbinamento: Pollo e gamberi al curry con riso basmati, Tartare di salmone



SALENTO SUSUMANIELLO OLTREMÉ 2018

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Susumaniello 100%

Gradazione: 13,5%

Bottiglie: 40.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Igt

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni
Grappoli Bibenda 2020: 3

Veste rosso rubino con bordo violaceo. Al naso si affacciano sensazioni di pepe verde affiancate da note fruttate di ciliegie e more, floreali di rose rosse. Impatto gustativo fresco e nuovamente fruttato, con tannino levigato. Intera lavorazione in acciaio. Vino sottoposto a filtrazione.

Ottimo in abbinamento al Chili con carne, e anche con le Lasagne al ragù.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUTTATO INTENSO

Caratteristiche Tenuta

Tenuta di provenienza: Salento, agro di Brindisi

Varietà di Olive: Coratina

Zona di produzione: Salento, agro di Brindisi

Zona di produzione: Pianta ubicate nell'altopiano salentino a pochi chilometri dal mare Adriatico

Periodo di raccolta: Dalla seconda alla terza decade di ottobre

Modalità di raccolta: Raccolta a mano e con scuotitore meccanico e molite entro poche ore

Metodo di estrazione: Estratto a freddo e conservato a temperatura controllata

La Coratina, in questa versione monovarietale, spicca per la sua tendenza amaro-piccante ma anche per la ricchezza di polifenoli e acido oleico, ottimi antiossidanti, nemici del "colesterolo cattivo".

CHEF DOMENICO SCHINGARO

Domenico Schingaro, da tutti chiamato Domingo, nasce a Bari nel 1980 dove frequenta la scuola alberghiera. Nel 1999 approda a Londra e, dopo alcune esperienze in Europa, torna in Italia nello storico ristorante Antico Buoi Rossi ad Alessandria. Nella nuova gestione con Andrea Ribaldone il ristorante diventa I Due Buoi e conquista la stella Michelin nel 2015. L'anno successivo assume il ruolo di Executive Chef di Borgo Egnazia, dove coordina tutta l'offerta ristorativa sotto la direzione di Andrea Ribaldone. Domingo propone una cucina essenziale, di terra e di mare, profondamente legata alla cultura mediterranea. Partendo dai suoi ricordi d'infanzia, lo Chef porta in ogni piatto i gusti forti e decisi della tradizione pugliese interpretati in chiave contemporanea, utilizzando i prodotti del territorio, esaltando il patrimonio naturale e culturale che lo circonda. I menu vengono pensati all'insegna della genuinità del prodotto.