

# Italia a Tavola

HOME VINO **CANTINE e CONSORZI**



di Giuseppe De Biasi



## Giri di vite. Da Nord a Sud, degustazioni fra bollicine e rossi

Pubblicato il 31 Maggio 2021 | 11:23

**In Alto Adige, Cantina Terlano punta sull'ammiraglia Grande Cuvée Terlaner I e Cantina Adriano lancia l'Andrius 2019. Da Tenuta del Buonamico la Toscana diventa terra di bianchi. Tenuta Rubino presenta il Visellio**

**U**n piccolo **tour a spasso per lo Stivale** con alcune delle degustazioni più interessanti del mese appena trascorso. Fra novità e nuove annate, in attesa di tempi migliori e di degustazioni non più mediate da una telecamera, **partiamo dall'estremo nord con l'Alto Adige**, con due istituzioni del settore come la Cantina Terlano e la Cantina Andriano, **per poi proseguire verso sud** con Tenuta del Buonamico e Tenute Rubino.



*Da nord a sud, le ultime degustazioni da remoto in attesa degli eventi in presenza*

## Tenute Rubino, è l'ora del possente Primitivo del Salento Visellio

Con le **Tenute Rubino scendiamo a sud, nella Terra di Brindisi**, ci concentriamo su una delle tre annate degustate (2010, 2012 e 2016) in un'illuminata verticale del loro Primitivo del Salento: il possente Visellio.

Le Tenute nascono **dall'intuizione di Tommaso Rubino che negli anni '80**, innamorato della sua terra, **in progressive acquisizioni arriva ad assemblare 200 ettari vitati**, nelle aree più vocate, come la Tenuta Jaddico, a ridosso del mare e della Oasi Wwf di Torre Guaceto. **La vulcanica coppia formata dal figlio Luigi e dalla consorte Romina** raccolgono il testimone e, grazie ad un costante lavoro di ricerca e di zonazione ampliano la gamma di etichette e **fanno conoscere il marchio sui mercati esteri** sia con il redivivo Susamaniello, vitigno che deve buona parte della sua riscossa vitivinicola proprio alla famiglia Rubino, e poi con gli altri autoctoni, come il Primitivo, che nelle fertili terre del brindisino danno risultati straordinari.



*Il Visellio di Tenute Rubino*

Quando parliamo di **Primitivo** bisogna distinguere **almeno tre tipologie dalle caratteristiche olfattive e gustative molto diverse fra loro**: quello di collina, ovvero della Murgia barese, quello del mare, il pastoso Primitivo di Manduria e quello dell'Alto Salento, di probabile antica origine dalmata. **Nel caso del Visellio siamo a una sorta di crocevia** dei tre stili perché le vigne si trovano a pochi chilometri dal mare ma a 100 slm quindi beneficiano di entrambi gli influssi. Il Visellio nasce su terreni di medio impasto con presenze di pietre con una resa molto bassa proprio per selezionare la qualità dei grappoli. Fermenta in serbatoi d'acciaio con una macerazione di 19 giorni, a temperatura controllata, poi svolge interamente la malolattica con affinamento di 10 mesi in barrique di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Le vigne sono state impiantate nel 1992 e questo dimostra la “preveggenza” della famiglia Rubino sulle potenzialità del vitigno che deve la sua ascesa fuori dai confini regionali dalla scoperta della filiazione pugliese dell’osannato Zinfandel californiano, alla metà degli anni Novanta.

**Nello scorrere le tre annate si riconosce la coerenza e il profilo gusto-olfattivo del progetto iniziale** che rimane percepibile, nonostante i differenti millesimi e il passare degli anni. **Il 2012 ci è piaciuto più di tutti per personalità ed eleganza.** Al calice si è presentato con un granato fitto e luminoso. Una palette olfattiva ampia e finissima ci porta profumo di prugna californiana disidratata, liquirizia, confettura di mirtilli neri, radice di liquirizia, tabacco dolce, chiodi di garofano e noce moscata. In bocca è opulento ma con una freschezza e una scia sapida di gran lignaggio, con tannini levigati e carnosì. Un vino che può restare in cantina diversi anni senza colpo ferire (che per un Primitivo non è un’opzione così scontata). **Da abbinare ai tipici “gnumarieddi”** (involtini di interiora di agnello o capretto avvolti con il budello) alla brace ma in degustazione solitaria svela ancor di più tutta la sua solare seduttività.