



## **Vino: al Torre Testa 2019 di Rubino il premio di Tastevin dalla Guida Vitae 2023**

La parola d'ordine della Guida Vitae 2023 è 'cambiamento'. Un sentiment che ha permesso negli anni all'azienda Rubino di migliorare la capacità di lettura delle situazioni di criticità, convertendole in una chiave innovativa, differente, sotto forma di nuove opportunità di crescita, per se stessa ma soprattutto per l'intero comparto vitivinicolo della Puglia. Il 2022 era l'anno più atteso ma anche quello strategicamente più importante per raggiungere gli obiettivi prefissati e, dopo le 'quattro viti', si aggiunge anche l'ambito sigillo del Tastevin. Un simbolo d'eccellenza, assegnato dalla Guida Vitae dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) a una singola azienda per regione, ed elaborato sulla storicità della produzione, i riconoscimenti ottenuti e la costanza qualitativa espressa da alcuni vini nel tempo.

Tra le oltre 2.000 cantine selezionate e i 10.000 vini recensiti, il Torre Testa 2019 e Rubino sono stati, infatti, consacrati come modelli di riferimento di indiscusso valore nel territorio d'origine. Una celebrazione significativa per un'azienda che, sin dalla fine del secolo scorso, ha contribuito ad imprimere una svolta produttiva importante ed essenziale nel Salento, sviluppando un Progetto di recupero e salvaguardia sui cosiddetti 'vitigni dimenticati', riportandoli al centro dell'attenzione enologica e mediatica regionale e nazionale. Bianco di Alessano, Minutolo Bianco, Ottavianello e, soprattutto, il Susumaniello, uno dei vitigni reliquia tornato alla ribalta grazie a un lavoro 'sartoriale' e specifico, costruito sull'interazione vitigno/terroir, realizzato da Luigi Rubino nella Tenuta di Jaddico, a nord di Brindisi, sulla dorsale adriatica, luogo ideale per la sua coltivazione.

"Il Tastevin della Guida Vitae dell'Ais - sottolinea Luigi Rubino, patron dell'azienda Rubino - rappresenta un ambito riconoscimento che ogni cantina avrebbe l'onore di ricevere. Un traguardo davvero importante che avvalorava un lavoro ultraventennale incentrato sulla tutela e promozione di una varietà abbandonata da oltre mezzo secolo e che costituiva un punto identitario del patrimonio ampelografico storico del brindisino, il Susumaniello. Averne recuperato la nobiltà di vitigno sperimentandone il potenziale enologico nel tempo, vendemmia dopo vendemmia, oggi produce questi risultati, stabilmente. Ecco perché il Torre Testa è il nostro vino iconico, la sintesi più alta del nostro progetto d'impresa vitivinicola, legata al territorio e alle sue produzioni di nicchia".

"L'annata 2019 è stata caratterizzata da una spiccata instabilità che ha portato, nei fatti, a un prolungamento dell'inverno: in forza di queste temperature fredde che si sono registrate sino a primavera inoltrata, la germogliazione e la fioritura delle piante nella Tenuta di Jaddico è cominciata in leggero ritardo rispetto al solito", spiega l'azienda.

"Le pratiche agronomiche e gli interventi di monitoraggio in fase pre-vendemmiale hanno seguito un corso più lungo, spostando in avanti la raccolta dei grappoli di Susumaniello di circa un paio di settimane. L'ultima fase di maturazione è stata contrassegnata da un andamento più che favorevole e temperature nella media (26, 5 gradi) senza picchi di calore se non per il mese di agosto (29 gradi)", aggiunge.

"Un vino a lungo premiato dalla critica nazionale e internazionale per la sua proverbiale classe ed eleganza, nonché per l'equilibrio mediterraneo, fatto di sole e ambienti marini, godibile sin dall'immediato ma dalle interessanti prospettive di invecchiamento", conclude.

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222  
08-Jan-2023 02:10