

# Cantine San Marzano: profumi, sapori e cultura della Puglia

*di Alessandro Oteri* – Le previsioni del meteo sono catastrofiche: una tempesta di feste si abatterà 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 dalle 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](http://www.cantinesanmarzano.com)