

IL ROSATO
GRECIA
DI PAOLO LEO



IL SOLE IN UN CALICE

con il rosa e il rosso di Paolo Leo
un crescendo di emozioni

◆ Un crescendo di gusti complessi ed evocativi, che solleticano palato e intelletto, istinti dionisiaci e apollinei. L'azienda Paolo Leo, fondata dall'omonimo nonno dell'attuale titolare, nelle sue vigne a San Donaci (Brindisi), nel cuore di quel Sa-

lento con antiche reminiscenze greche, attraverso le sfumature dei suoi vini in gamma, stimola a un viaggio che conduce a congiungere i miti antichi con le proteiformi suggestioni dell'uomo moderno, sotteso tra desideri sconfinati di esperienze e nostalgie di aderenze primigenie con il principio di realtà. Il produttore salentino spazia nelle proposte di vini dell'area, sotto forma di Doc e Igt. Ma iniziate con i suoi rosati, ricordando che la Puglia vanta la primogenitura e il primato nazionale di questa specialità (40 per cento della produzione italiana), ponendosi in concorrenza con la Provenza. Il Grecia, da uve di Negroamaro (nome con ascendenze latine ed elleniche che indica il colore nero), è uno di questi, di sor-

prendente colorazione rosa con vibranti riflessi fucsia, evidenti profumi di lampone e fragola, pieno e lungo al palato con retrogusto fruttato.

L'assaporamento consapevole che pure affonda nell'Es freudiano, insegue non solo le radici millenarie delle località ricche di rimandi ellenici ove i vitigni da cui questo vino è tratto hanno dimora (in 9 Comuni dai nomi suggestivi, come Calimera, Sternatia e Zollino), allevati con il tradizionale sistema ad alberello pugliese, ma anche il mistero dell'origine stessa dell'emozione. La vendemmia avviene a mano, fin dall'esordio dell'alba. Senza dimenticare altri protagonisti del rosa, come il Primitivo Rosé. In un crescendo della dirompenza e dell'incon-

tro verso un tendenziale climax, passate all'esperienza dei grandi rossi di Paolo Leo, prima il Primitivo di Manduria doc, principe del Tarantino, con etichetta "Passo del cardinale" (14 per cento di alcool) e poi l'"Orfeo", Negroamaro in purezza (14,5% di grado alcolico), vellutato e ricco di resveratrolo, un fenolo non flavonoide, potente anti-ossidante naturale, adatto, per esempio, con una soppresata di Martina Franca. Il salire del contatto con questi vini, in uno degli infiniti cammini per accompagnare la degustazione, potrebbe tradursi, in musica, con A fine romance di Billie Holiday come ouverture rosa, Alleine zu zweit dei Lacrimosa nel mezzo e Thunder, degli Imagine Dragons in conclusione.

Bonetti Pinotti

ONORANZE FUNEBRI DAL 1980

Cremazione: una scelta di libertà e progresso

L'azienda "Bonetti e Pinotti" di Lisa e Federica Bonetti si è convenzionata con la SOCREM la società di cremazione di Mantova. L'impresa "Bonetti e Pinotti" agirà sul proprio territorio in veste di fiduciaria della SOCREM ed è autorizzata a ricevere le richieste di iscrizione alla SOCREM e relativi rinnovi annuali, incassando le rispettive quote, presso la propria sede.

Sermide, via 29 Luglio 99/A - Telefono 0386.61939 - 333.7653718