

GRANDI BOTTIGLIE A PICCOLI PREZZI

di **LORENZO FRASSOLDATI**



**Un vino scalpitante
che viene dal Salento**

Un saggio vigneron suggeriva di assaggiare sempre i vini-base di una cantina: quando sono buoni quelli, diceva, «le selezioni sono garantite». Il Negroamaro base di Paololeo è la conferma di tanta saggezza. Cantina storica del Salento, nasce dalla passione e dalla caparbità di Paolo Leo titolare dal 1989 della storica azienda vinicola Vinagri che oggi porta il suo nome, nell'agro brindisino di San Donaci nel cuore del Salento. Cinque generazioni di passione autentica per la vigna, fin dal 1985 quando Paolo sposa Roberta d'Arpa e chiede agli invitati al suo matrimonio non regali ma soldi cash: ottiene così 30 milioni di lire con cui acquista 6 ettari per impiantare la cantina. Oggi Negroamaro,

Primitivo, Malvasia nera e bianca sono vini cool la cui moda va di pari passo con la riscoperta del Salento turistico, ma la maison brindisina li ha sempre prodotti. Le linee aziendali sono tante, declinate su rossi scuri, robusti e corposi, su bianchi profumati e muscolari, su rosati di territorio. A noi ha intrigato tantissimo questo Negroamaro di Negroamaro base, giovane, fresco e scalpitante, maturato solo in acciaio, dal frutto strepitoso di ribes e lamponi ma in bocca equilibrato e piacevole. Chi vuole più complessità, rotondità e spezie può andare sulla selezione Orfeo che fa un anno in piccoli legni. Il Negroamaro base in enoteca a circa 8 euro.

Negroamaro Di Negroamaro, Paololeo Info: www.paololeo.it.

GRANDI BOTTIGLIE A PICCOLI PREZZI
Un vino scalpitante che viene dal Salento

VIAGGI E SAPORI 39
L'apoteosi del brodetto
A Fano il festival dedicato alla zuppa di pesce

BRACCIA CITA' GIARDINO
Un'area tutto-verde

VOLA GRATIS IN SARDEGNA
nella penisola delle vacanze