

## **Nel Salento le prime vendemmie d'Italia - Brillano al sole i grappoli dorati di Fiano - Dove nasce il SelvaOro di Cantine Due Palme.**

Biondo oro come le uve inondate dal sole, biondo oro come il SelvaORO di Cantine Due Palme. Nei vigneti di San Pietro Vernotico, è iniziata la vendemmia del Fiano Minutolo, un antico vitigno autoctono pugliese, reimpiantato nel Salento solo da pochi anni e lavorato ancora oggi con tecniche antiche ([www.cantineduepalme.it](http://www.cantineduepalme.it)).



Team Angelo Maci

-----  
Come l'alba sul mare, così le vendemmie nel Salento sono le prime d'Italia per il sole generoso che rende le uve mature già da metà agosto.

Si parte dai grappoli a bacca bianca. I profumi dell'uva appena tagliata inondano le campagne e borghi del Salento, dando il via al grande rito.

### **Cantina due Palme - Vendemmia tra i campèi dorati del Salento**



*"Sarà un'annata indimenticabile - dice l'enologo Angelo Maci, presidente di Cantine Due Palme. - Le uve sono sanissime e daranno vita a vini eccellenti. Qui in cantina i nostri soci hanno iniziato a conferire le uve bianche come il FIANO e a bacca nera per dar vita ai grandi spumanti, ai passiti e impreziosire i vini più famosi di Cantine Due Palme".*

### **E così, andiamo in campagna per scoprire i riti della vendemmia.**

Siamo nei vigneti dell'imprenditore Pippi Elia, socio di Cantine Due Palme. Qui le donne si tramandano gesti antichi come antiche sono le tecniche di appassimento. Le uve vengono distese su reti ben areate e vengono lasciate appassire al sole per almeno dieci giorni. Con le loro sapienti mani le donne tagliano i grappoli più belli, disponendoli nelle cassette e li liberano dalle foglie dopo averli distesi sulle reti.

*"Attendiamo la vendemmia come se fosse una grande festa perché è il coronamento di un anno intero di sacrifici e di meticolose cure dei vigneti".*

Sono oltre 40 gli ettari di terreno della Tenuta Elia e si rimane incantati davanti alla bellezza dei vigneti ben curati con tanta sapienza e passione.

*"Il SelvaOro, un passito dal profumo intenso e dal forte carattere accompagna i dessert, ma può essere anche interpretato come un vino da meditazione".*



Cantine due Palme - Angelo Maci j. - Enologo Francesco Fortunato - Pippo Elia e Angelo Scarano

Vengono effettuati direttamente sui campi i controlli sulla qualità delle uve a cura dell'enologo Francesco Fortunato accompagnato da Angelo Scarano, studente in Enologia e Viticoltura. Saranno loro a decidere quando le uve, arrivate al giusto grado di appassimento, dovranno essere conferite in cantina.



Studente in Enologia - Angelo Scarano

*"Abbiamo prelevato un campione di uve per monitorare continuamente l'appassimento, - dice Angelo Scarano, studente in Enologia.*

*"Il nostro obiettivo è di fare in modo che l'uva raggiunga il giusto grado di zuccheri, acidi e soprattutto aromi prima di dare il via al processo di vinificazione" - spiega l'enologo Francesco Fortunato.*



Uve all'appassimento al sole

E mentre le uve di Pippi Elia restano ad appassire al sole, in cantina arrivano già dai vigneti di altri soci i grappoli di merlot delicatamente disposti in cassetta. Resteranno qui ad appassire per dare vita al grande Passito e per conferire corposità ai vini più blasonati di Cantine Due Palme, che l'hanno resa famosa nel mondo: Selvarossa, Selvamara e 1943.

Spiega l'enologo, Francesco Fortunato: *"I grappoli di merlot appena vendemmiati, resteranno nella Sala Appassimento, a temperatura controllata e con la ventilazione fino a quando non arriveranno al giusto grado di maturazione. Le cassette, che si chiamano plateau, hanno una capienza inferiore rispetto a tutte le altre. Contengono appena tre chili di uva. Questo perché gli acini devono restare ben distanziati, areati, intatti e sani fino a che non appassiscono conservando tutti gli aromi".*

Intanto tintinnano le bottiglie nella catena di imbottigliamento. Sembra musica. Il ciclo continua ininterrottamente e ha una capacità di 15mila bottiglie all'ora. Cantine Due Palme sta investendo anche nel turismo. Nell'Antica Villa Neviera circondata da uno spettacolare bosco di ulivi e di querce e dalle antiche mura messapiche sorgerà un esclusivo wine hotel.

*"Qui - dice il presidente Angelo Maci, - impianteremo un vigneto ad alberello con le viti disposte a rombo secondo un impianto detto a settonce, da cui nasce il pregiato Selvamara".*

Cantine Due Palme così attenta alla qualità, presente in 40 Paesi ha i piedi nel Salento e la testa nel mondo grazie alla professionalità di tutti i suoi oltre mille soci, proprietari di 2.500 ettari di vigneti e della sua governance così attenta a conquistare mercati sempre più vasti.

I profumi della vendemmia inondano le campagne e borghi del Salento, intrecciandosi con quelli dell'azzurro mare. E sarà un indimenticabile abbraccio.

#carmenmancarellaraccontidallavendemmia

#winetopexperience

[Pagina facebook entra in cantina](#)

[Nei vigneti](#)

[Intervista al Presidente Enologo Angelo Maci](#)

[Come nasce il passito, intervista all'Enologo Francesco Fortunato](#)

## **Info**

### **Cantine Due Palme**

Via San Marco 130

Cellino San Marco (BR)

Tel. +39 0831 617866

[www.cantineduepalme.it](http://www.cantineduepalme.it)

[info@cantineduepalme.it](mailto:info@cantineduepalme.it)

### **Informazioni e punto vendita**

Via San Pietro Vernotico 144

SP 75, Cellino San Marco (BR) ITALIA

Tel +39 0831617354

**natoconlavaligia**

**02/09/2020**

---

-----