La cultura del vino

MANDWINERY IL CRESCENTE CONSENSO PER VITO E MICHELA MANDUANO GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON L'ENOLOGO GIUSEPPE COLOPI

In 80 giorni il giro del mondo

Dal primo vino imbottigliato per "uso familiare" alla produzione internazionale

NATALE LABIA

Mandwinery nasce con una promessa e anche con una scommessa: quella di realizzare un vino di qualità è di ottenerlo subito.

L'idea di Vito Manduano è antica: «i miei nonni sia paterno che materno – racconta – vinificavano le loro uve per ottenere il vino da consumare in casa o donare agli amici. Ho ancora nelle narici il profumo del mosto fermentato. Da quei sapori e da quegli odori che è cresciuto il desiderio di produrre vino».

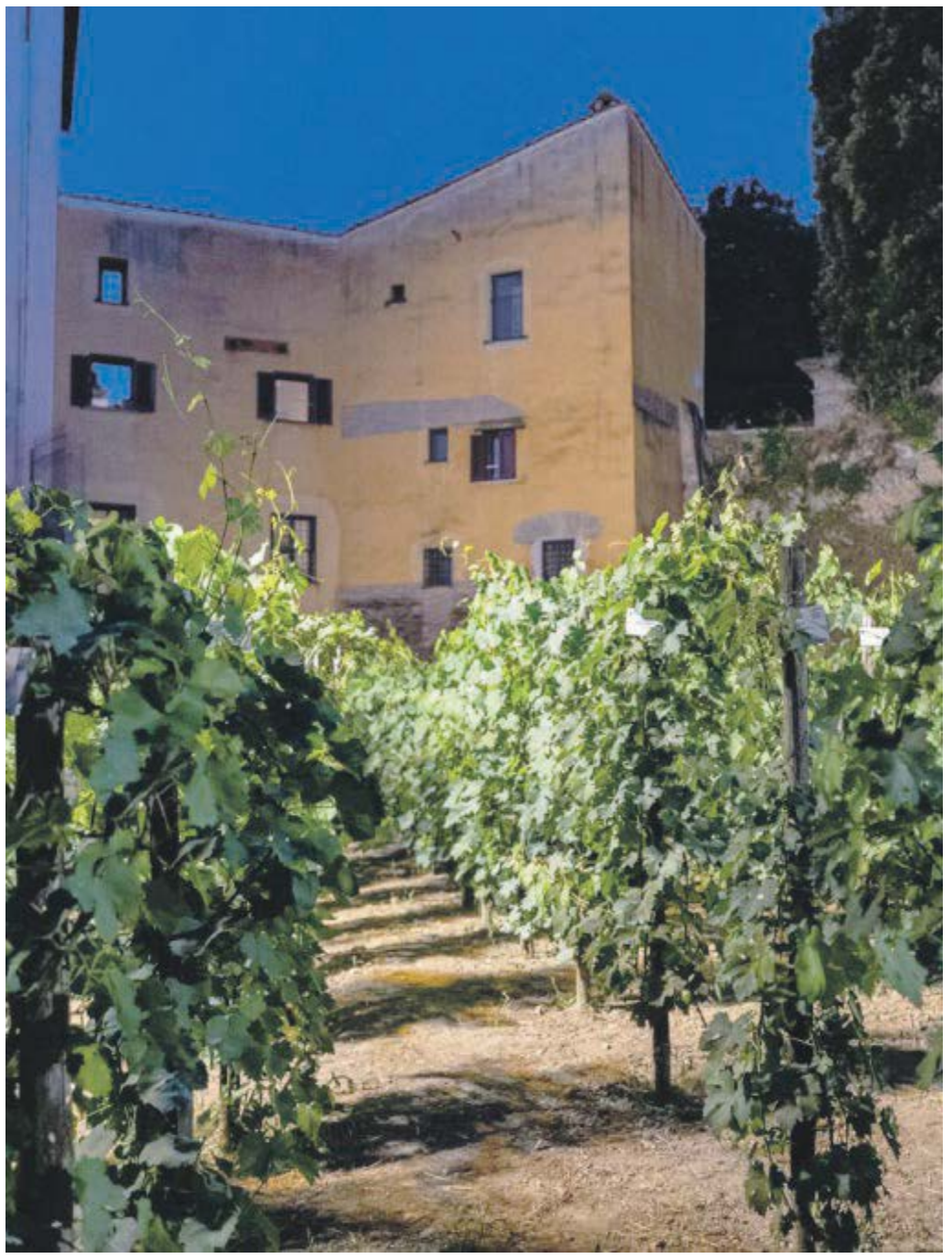
Mandano acquista i primi terreni nel 2010. Oggi l'azienda di famiglia conta 30 ettari in cui si raccolgono grappoli di Montepulciano, Lambrusco, Trebbiano e Nero di Troia soprattutto: il vitigno autoctono per antonomasia. «Uve che, però, fino all'anno scorso abbiamo venduto alle cantine», spiega Michela Manduano, sorella di Vito e amministratrice del gruppo. Tuttavia, il desiderio di stappare una bottiglia propria non svanisce. «Fino allo scorso anno, - rivela Vito – quando in primavera inizio a chiedere agli amici chi potesse essere un enologo che avrebbe potuto realizzare il mio sogno. Quasi tutti concordano sul nome di Giuseppe Colopi». Così avviene l'incontro con un tecnico che conosce i segreti per ottenere quel vino che al palato racconta i sapori, i colori, ma anche i saperi del territorio. Uno specialista per cui il Nero di Troia non ha segreti. Non solo, ha anche il know how per indirizzare i fratelli Manduano sui sentieri del difficile mondo del vino di qualità. «All'inizio pensavo scherzasse – ricorda Colopi – mi hanno chiesto di imbottigliare un vino per Natale da regalare ai clienti dell'impresa di famiglia (Ecodaunia del padre Vito, che si occupa di rifiuti). Ho spiegato che non era possibile perché tra la vendemmia e la bottiglia il vino deve affinare almeno qualche mese in acciaio o in legno, nelle botti. Tuttavia, con un po' di follia abbiamo realizzato Ottandadì, un vino nato in ottanta giorni e il mercato e gli appassionati ci hanno dato ragione».

La partecipazione ai primi concorsi dove si aggiudica riconoscimenti da parte degli esperti

Colopi completa il team di Mandwinery e il gruppo si rivolge a Federica Cecchi, esperta winedesigner, per realizzare etichette e packaging che spieghino dove nasce il vino e cosa raccontano le bottiglie di Ottandadì, ma anche di Bisciù, un rosato Nero di Troia in purezza e un bianco Chardonnay, chiamato Marì, che ricorda a tutti come ci si rivolge alle donne di nome Maria al sud.

La terna, racchiusa in una confezione di pregio, così dalla scorsa primavera inizia la penetrazione di mercati e partecipa ai primi concorsi dove si aggiudica riconoscimenti come quelli ottenuti dall'associazione Città del vino e a Prà Maggiore.

Adesso inizia la vera sfida: quella di realizzare un'impresa dal sogno e dalla passione. «Le ambizioni sono tante, ma sappiamo bene – sottolinea Vito – quanto sia complicato e difficile il mercato del vino. Ecco perché non lasciamo nulla al caso. Curiamo ogni dettaglio». Un impegno per far sì che i vini targati Mandwinery possano raggiungere non solo le tavole italiane, ma anche quei mercati esteri che apprezzano sempre più i vini pugliesi e soprattutto il Nero di Troia.



RICERCA I nuovi orizzonti produttivi realizzati dalla giovane cantina che continua a sperimentare altre produzioni tenendo presente la qualità

L'IDEA APUMO

Consorzio tra istituti agrari

Einaudi-Grieco e Giannone di Foggia, Minuziano-Di Sangro-Alberti di San Severo e il Pavoncelli di Cerignola sono gli istituti scolastici che fanno parte della rete Apumo. Un aggregazione che riunisce le scuole agrarie di Puglia e Molise. L'iniziativa nasce per rappresentare le competenze dell'istruzione agraria presso enti pubblici, imprese private e organismi legati al mondo dell'agricoltura.

Attraverso Apumo, gli istituti di agraria potranno proporsi come centri d'innovazione e specializzazione capaci di guardare al campo della ricerca, dell'industria, del mondo del lavoro, condividendo saperi e conoscenze. L'origine del termine è antico: deriva dal latino pomum, cioè frutto, e si ricollega al culto della dea Pomona, antica divinità romana dei frutti, dell'olivo e della vite. La forma dei pumi in ceramica utilizzata per il logo attinge a quella dei boccioli che stanno per schiudersi e per far fiorire una nuova vita. Infatti i pumi sono simbolo di prosperità e di fecondità.

Tra le ultime iniziative è da registrare la consegna di orti urbani, qualche giorno fa a Cerignola, donati dall'istituto agrario ad associazioni di volontariato del territorio.

n.l.

L'INNOVAZIONE L'ESPERIMENTO DI SUCCESSO CHE CARATTERIZZA IL MARCHIO AZIENDALE

Montepulciano e Nero di Troia Imbottigliati come un "novello"

Ottantadì significa ottanta giorni. «Sono quelli intercorsi tra la vendemmia e lo stappo della prima bottiglia». G

iuseppe Colopi, enologo dalla lunga carriera, conosce che tipo di uva è il Nero di Troia: «non mi avrebbe mai permesso di poter realizzare la follia di Vito Manduano e cioè di ottenere una bottiglia di qualità per le feste di natale dell'anno della vendemmia», quella dello scorso anno, il 2021. Infatti, i mosti devono affinare in cilindri di acciaio o in botti di legno almeno per alcuni mesi, a meno che non si produca vino novello, la prima spremitura che si beve a San Martino, agli inizi di novembre.

«No, non volevamo un vino novello», è tranchant Colopi. «Così ho rischiato. Abbiamo imbottigliato il vino dopo la fermentazione e lo abbiamo lasciato tranquillo in cantina per 80 giorni, quanti servirono a Jules Verne per fare il giro del mondo».

Il risultato è Ottandadì un vino dal sapore intenso, ma soprattutto fatto di profumi: «non è un vino che mostra i muscoli – sottolinea Colopi – ma esprime piacevolezza e soprattutto ricorda i sapori del territorio, di quei fiori e frutti come le more e le viole che inebriano di colori il palato».

Dovrebbe trattarsi di una innovativa tecnica di vinificazione. «Non ho contezza di altri esempi. Credo di aver fatto un esperimento che ad oggi appare riuscito», evidenzia l'enologo.

«Una delle intuizioni che sono alla base di Ottandadì è di aver realizzato un blend coniugando il 60 per cento di Montepulciano d'Abruzzo e il 40 di Nero di Troia, perché la decisa acidità del vitigno più locale mi avrebbe impedito di realizzare un vino morbido e amabile che gli appassionati, ma anche gli esperti più importanti che lo hanno assaggiato apprezzano. Come Luca Maroni uno dei più importanti esperti italiani», conclude Giuseppe Colopi.

BOTTIGLIE Cresce la richiesta dei mercati