

Cantina Due Palme

Cantine Due Palme, azienda cooperativa costituita nel 1989 a Cellino San Marco, in



provincia di Brindisi, nasce dall'idea e dalla volontà di Angelo Maci, terza generazione di una famiglia di vignaioli. 1200 soci conferitori e 2400 ettari di vigneti dislocati nel triangolo di terra che abbraccia le province di Brindisi, Taranto e Lecce, nel cuore del Salento. Dagli anni '90 ad oggi sono stati ingenti gli investimenti che l'azienda ha operato nell'ottica della crescita, dello sviluppo, delle tecnologie, della produzione sostenibile. Tre le cantine che dal 1989 ad oggi sono state incorporate nel gruppo Due Palme: dalla storica Cantina Sociale Riforma Fondiaria di Cellino San Marco (una delle più antiche cooperative delle Puglia costituita nel 1955), alla Cantina Sociale Angelini di San Pietro Vernotico (costituita nel 1961) fino alla Cantina San Gaetano di Lizzano (1959), in provincia di Taranto,



importante realtà vitivinicola nella zona del Primitivo Dop. Sono venticinque, ad oggi, le referenze prodotte da Cantine Due Palme, venticinque etichette che raccontano di vini d'eccellenza fortemente connotati dalle condizioni pedoclimatiche della regione e modellati dalla passione e dalla capacità di Angelo Maci, presidente ed enologo dell'azienda. Produzione e vinificazione È la cantina di Cellino san Marco il fulcro della produzione; una struttura di 45mila metri quadrati in cui vengono realizzate tutte le attività post vendemmiali, dalla vinificazione, all'affinamento fino all'imbottigliamento. Vengono trasformati in media 11mila quintali di uve al giorno, con una capacità di stoccaggio di 300mila ettolitri di vino all'anno. Della dotazione aziendale sono parte essenziale cinque scarichi di uva, quattro presse sottovuoto, cinque pigiatrici, due gruppi frigo da 1.500.000 frigoriferie/ora e un laboratorio di analisi all'avanguardia. Di grande pregio è la bottaia dove avviene l'affinamento in barriques di rovere francese Allier & Tronçais e di rovere Americana, per una capacità totale di 10mila ettolitri di vino. La struttura è costituita da un'area di 4400 metri quadrati suddivisi in due aree di cui una da 800 mq



adibita ad uffici commerciali e l'altra, dislocata su 3600 mq caratterizzata da una bottaia da 1000 mq. Nel 2013 è stato inaugurato il nuovo impianto di imbottigliamento da 11 mila pezzi ora disposto su una superficie di 1800 mq, dove trovano collocazione anche il magazzino per lo stoccaggio, il laboratorio di analisi, gli uffici tecnici e la sala Tinaia, un ampio ambiente per l'accoglienza di gruppi dove vengono offerti servizi di catering. L'accoglienza Cantine Due Palme ha una grande capacità di accoglienza. La sala Tinaia, che prende il nome da uno dei bianchi prodotti da uve Chardonnay, è un'ampia sala degustazione dove scolaresche e visitatori hanno il primo approccio con il mondo del vino. Un ampio e



caratteristico ristorante, con 80 coperti, è stato realizzato all'interno di vecchie cisterne in cemento armato a quattro metri di profondità. C'è poi una sala congressi (con una capienza di circa 800 posti), con tutte le tecnologie più avanzate a disposizione dell'utenza, che ogni settimana ospita gli incontri con i soci ma che è un'utile location per convegni ed eventi culturali, un contenitore di grande prestigio. Filosofia aziendale Il successo di Cantine Due Palme è strettamente correlato alla sua storia, alle tradizioni, alla cultura enoica che sono la traccia lungo alla quale il lavoro dei settanta dipendenti della più grande cooperativa del mezzogiorno d'Italia si ispira ogni giorno. Due i punti di forza dell'etica e della cultura aziendale: il rispetto della tradizioni in un'ottica di sviluppo sostenibile con una vision fortemente improntata al recupero e alla valorizzazione delle radici del territorio. Uno dei progetti su cui Cantine Due Palme sta



investendo con forza è il programma di tutela e di salvaguardia del tradizionale sistema di allevamento dell'Alberello Pugliese, vero custode di un'identità ben precisa, che va da l'allevamento alla gestione del vigneto. Per dar forza a questo obiettivo aziendale, nel 2010, su input del Presidente Angelo Maci è stata costituita l'Accademia dell'Alberello Pugliese, i cui promotori sono, fra gli altri l'Amministrazione Provinciale di Lecce e 7 sindaci dei comuni limitrofi. Una produzione che rispetta l'ambiente. È questo il leit motiv di Cantine Due Palme, ed è per questo che da ormai tre anni l'azienda investe nella produzione esente da insetticidi, ricevendo la certificazione Check Fruit che è garanzia di un prodotto allevato in assenza di insetticidi chimici, e che utilizza il sistema della confusione sessuale per combattere la tignoletta, un parassita animale particolarmente pericoloso per la qualità delle uve. Cantine



Due Palme è un'azienda certificata ISO 14001, ISO 9001, BRC e IFS I vini Nei 2400 ettari di vigneti si coltivano per il 90% varietà a bacca rossa e per il 10% varietà a bacca bianca, con una produzione media annua di circa 300.000 quintali d'uve per una resa che oscilla tra i 70 e gli 80 quintali per ettaro. Nel cuore del Salento, la Due Palme coltiva gli autoctoni Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Aleatico, Fiano, Malvasia Nera e Moscato, ovvero quei vitigni con i quali la Puglia è entrata a buon diritto nel gotha dei territori di eccellenza produttiva; mentre tra le varietà alloctone spiccano Sangiovese, Falanghina, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Bianco e Nero,

Chardonnay e Sauvignon. Sono sei le Dop, le produzioni di Origine Protetta, in capo alla Due Palme (Salice Salentino rosso, Salice Salentino bianco, primitivo di Manduria, Brindisi, Squinzano e Lizzano).

SALICE SALENTINO ROSSO SELVAROSSA RISERVA 2009 -91-



Rosso Doc - Negroamaro, Malvasia Nera - 14% - € 16 Rubino intenso dai riflessi amaranto. Naso sontuoso per complessità ed eleganza: mora, ribes e mirtillo, poi refoli di chiodi di garofano e legno di cedro in una nuvola fitta e persistente di vaniglia. Austero ed energico all'assaggio, dai tannini fini e vellutati, chiude con lunga progressione minerale. 9 mesi in barrique.



SALICE SALENTINO ROSSO SELVAROSSA RISERVA SPECIALE 2004 -89- Rosso Doc - Negroamaro, Malvasia Nera - 14% - € 25

Rubino profondo dai riflessi granato. In un'atmosfera permeata di confettura di ciliegia emergono sentori eterei di viola e ginepro, marcati di tabacco e corteccia umida. Sorso equilibrato tra freschezza e morso tannico, siglato da una scia densa di note delicatamente speziate. Un anno in barrique.

SERRE 2010 - 88 -Rosso Igt - Susumaniello 100% - 13,5% - € 9



Rubino cupo e compatto. Naso vivido di bacche rosse e confettura di more, a seguire toni più lievi di noce moscata e pepe nero con cenni iodati. Gusto corposo e tannini fusi alla perfezione, per esaltare un sorso appagante che si smorza lentamente in un'eco fruttata. 6 mesi in barrique.

PRIMITIVO ETTAMIANO 2009 - 87- Rosso Igt - Primitivo 100% - 13,5% - € 10



Rubino deciso. Una brezza intensa di piccoli frutti rossi in confettura, rabarbaro e liquirizia lascia spazio a cenni di spezie dolci e a un preciso tocco minerale. Gusto morbido, di medio corpo, perfettamente equilibrato; il finale è siglato da un'ottima persistenza. 9 mesi in barrique.

TENUTA ALBRIZZI 2010 - 86- Rosso Igt - Cabernet Sauvignon, Primitivo - 13,5% - € 9



Rubino intenso dai riflessi violacei. Prorompente fontana olfattiva carica di sottobosco, legno di sandalo, tabacco, humus e note ematiche. Bocca coerente ed equilibrata tra tannicità e morbidezza, dal finale pregno di ritorni floreali. 6 mesi in barrique.



MUINA 2010 - 86- Rosso Igp - Syrah 100% - 12,5% - € 8

Rubino nitido. Complessità aromatica caratterizzata da sentori dominanti di frutta rossa matura che sfumano in accenni di rose appassite, con rimembranze tenui di pepe verde e radici di liquirizia. Morbido e avvolgente, è sorretto da una buona impalcatura tannica e chiude con riverberi minerali. Vinificazione in acciaio.

BRINDISI ROSSO CAMARDA 2010 -86- Rosso Doc - Negroamaro,



Malvasia Nera - 12,5% - € 8

Rubino intenso. Impatto olfattivo soffuso di mineralità, denso di ciliegia, bacche di ginepro, spruzzato di pepe nero. Assaggio corposo e dinamico, adeguatamente tannico; chiude con rinvii grafitosi. 6 mesi in barrique.



SQUINZANO ROSSO ANGELINI 2010 - 85- Rosso Doc - Negroamaro, Malvasia Nera - 12,5% - € 8

Rubino dai riflessi granato. Sfondo aromatico dai toni soffusi di spezie e legno di cedro, ben caratterizzato da un mix intenso di sottobosco. Rotondo e armonico al palato, finale carico di ritorni fruttati. 6 mesi in barrique.

SALICE SALENTINO MONTECOCO 2011 -85-
Nera - 12,5% - € 8

Rosso Doc Negroamaro, Malvasia



Rubino dai riflessi granati. Ampio ventaglio olfattivo di amarene, prugne e mirilli maturi, venato di vaniglia e cenni resinosi. Di buon corpo, stuzzica il palato con la sua freschezza e con un'intensa scia minerale. Barrique.



PRIMITIVO 2011 - 84- Rosso lgt - Primitivo 100% - 13,5% - € 8

Rubino pieno. Naso complesso ed elegante, prodigo di ciliegia nera, rosa canina e violetta di bosco, spolverato di vaniglia e cenni di humus. Sorso caldo, pienamente compiuto e compatto, dal lungo ed equilibrato finale. 6 mesi in barrique.

CANONICO 2011 -84- Rosso lgt - Negroamaro 100% - 12,5% - € 6

Rubino di limpida intensità. Fine e aristocratico scenario aromatico, fitto di amarene in



confettura, fragoline di bosco e tabacco, impreziosito da note iodate e accenni di pepe rosa. Assaggio elegante e di soddisfazione, sfoggia buon corpo e finale coerente. 6 mesi in barrique.



ROSALITA 2012 - 84- Rosato Igt - Negroamaro, Malvasia Nera - 12,5% - € 6

Rosa antico. Olfatto incentrato su un bouquet di melagrana e bacche di bosco. Morbida e bilanciata la bocca, dagli echi fruttati ben marcati. Inox.



SALICE SALENTINO BIANCO TINAIA 2011 -85- Bianco Doc - Chardonnay 100% - 13,5% - € 9

Bagliori dorati. Nitida ricchezza aromatica, densa di frutta a polpa gialla matura, miele, scorze di cedro, spruzzata di salvia e con un'eco tenue di mimosa. Caldo e ben strutturato, ha una persistenza sapida. Vinificazione e breve passaggio in legno.

Tommaso Anibaldi