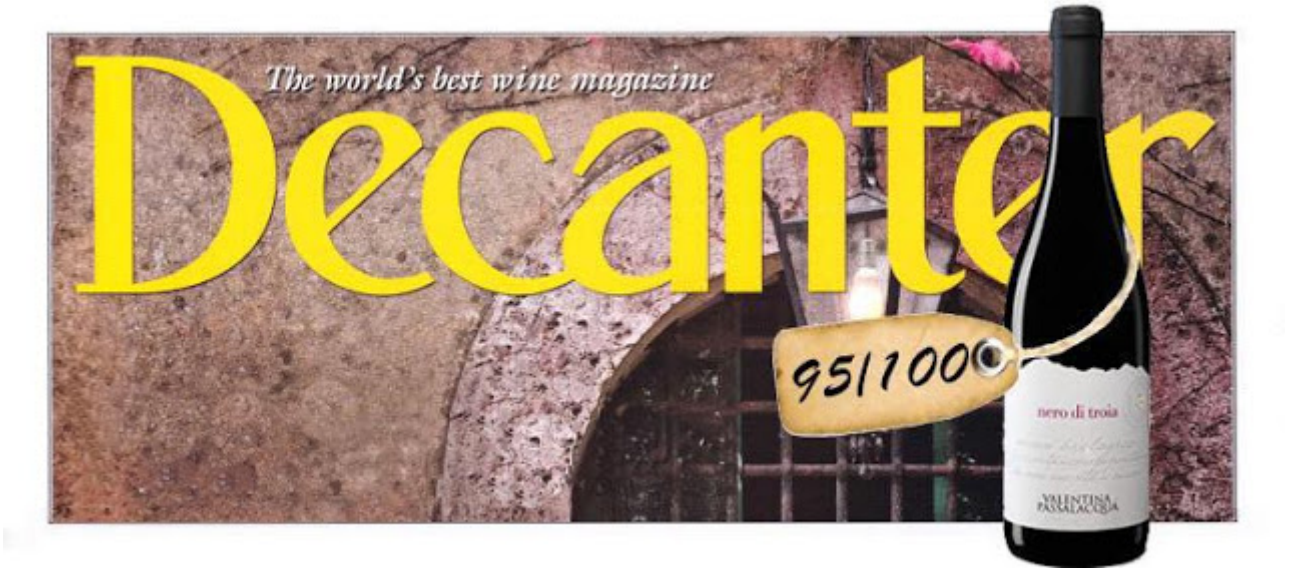

Il miglior vino russo di Puglia è prodotto in provincia di Foggia. È il *Nero di Troia* di Valentina Passalacqua, azienda apricenese specializzata nelle produzioni biologiche.

La notizia è doppiamente buona. Perché da un lato, fa ritrovare finalmente al Nero di Troia il suo *terroir* più naturale, più atavico: quella Capitanata in cui svetta ad Occidente quella Troia che avrebbe dato il nome al vitigno, e dove ad Oriente Apricena s'adagia ai piedi del Gargano. Dall'altro la buona nuova è la conferma che puntare sulla qualità è una sfida spesso vincente.

Chi l'avrebbe mai detto che la città della pietra cantata dall'indimenticabile Matteo Salvatore avrebbe scoperto una grande vocazione per il vino biologico di qualità? A fare il miracolo è stata proprio Valentina Passalacqua, coraggiosa donna imprenditrice, il cui profilo su Facebook è un inno alle radici, all'attaccamento alla terra, ma al tempo stesso alla internazionalizzazione, con tanto di amici giapponesi che scrivendo nella loro lingua le raccontano di essersi ricordati dal vino Passalacqua guardando il profilo disegnato dalla cresta dei monti del Gargano. E Valentina risponde: "Grande intuizione…la mia etichetta riprende lo *skyline* della montagna del Gargano che abbraccia le vigne."

Il Nero di Troia che si produce nell'azienda di Posta Nuova è protagonista di un autentico exploit.

Il riconoscimento di miglior vino rosso pugliese giunge dal supplemento dedicato all'Italia dalla prestigiosissima rivista americana di settore, *Decanter*. Il Nero di Troia prodotto da Valentina Passalacqua ha ottenuto il miglior punteggio tra i vini rossi pugliesi, con uno

sbalorditivo 95/100.

A selezionare i migliori 28 vini pugliesi è stato il grande Filippo Bartolotta, autentico *guru* del vino, che così ha descritto il Nero di Troia prodotto dall'azienda Passalacqua: *"Red berries, dry roses with a bunch of ripe black cherries and prunes on the nose. This is like a dive into a pristine river of wild strawberries and violets, which on the palate turns into a very delicate and sweet experience. All of sudden this refreshing red shifts gear towards a salty and yet voluptuous touch. Complex and drinkable at once with a strong character"* (Bacche rosse, rose asciutte con un mazzo di ciliegie nere mature e prugne all'olfatto. È come un tuffo in un fiume incontaminato di fragoline di bosco e viole, che al palato si trasforma in un'esperienza molto delicata e dolce. Improvvisamente il gusto fresaco e rosso vira e marcia verso un tocco salato e tuttavia voluttuoso. Complesso e bevibile in una sola volta con un carattere forte).

A far compagnia al *Nero di Troia* Passalacqua nei 28 vini pugliesi selezionati da Bartolotta c'è soltanto lo spumante *D'Araprì* di San Severo. Anche in questo caso la conferma che la qualità paga, ma dovrebbe far riflettere il fatto che soltanto due, tra i ventotto migliori vini pugliesi, siano prodotti in provincia di Foggia, ed entrambi nell'Alto Tavoliere.

Ma quello che giunge da Decanter non è il solo riconoscimento ottenuto da Valentina

Passalacqua.

Luca Gardini, il miglior sommelier del mondo, ha selezionato il *Nero di Troia* tra i migliori rossi italiani nella sua rubrica *Gazza Golosa* sulla *Gazzetta dello Sport*, collocando il vino prodotto dall'azienda apricenese niente meno che tra l'Amarone e il Sassicaia.

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:

-

  D'Araprì e Cacc'e Mitte rilanciano il terroir

-

  I vini dauni hanno indossato lo smoking, trionfando a Cannes

-

  Agroindustria settore ancora strategico per la Capitanata

-

Pomodoro, troppe speculazioni: una petizione per salvare il raccolto e difendere i produttori

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf

Hits: 45