

Di Antonio Indovino

Ischia Per' 'e Palummo DOC, La Vigna Dei Mille Anni, Casa D'Ambra, 2015



La Vigna dei Mille Anni 2015

Ci sono storie di famiglie che si legano ad un territorio per decine e decine di generazioni, e quella della **Famiglia Migliaccio** è proprio una di quelle. Il loro approdo sull'Isola d'**Ischia** risale alla prima metà del 1400, quando affiancarono **Alfonso D'Aragona** nella liberazione di **Pithecosa** dai francesi. Da allora, e sino a 100 anni fa, si era formato un legame territoriale che sembrava indissolubile e che purtroppo, come spesso accade, venne rotto da vicissitudini strettamente familiari.

L'Avvocato **Benedetto Migliaccio**, la cui famiglia era ormai trapiantata in Penisola Sorrentina, studiandone le origini, è risalito a quel lungo trascorso isolano a **Iesca**, nel comune di **Serrara-Fontana**. La tenuta di famiglia si trova a sud-ovest, lungo la stradina che conduce alla **Spiaggia dei Maronti**, una zona impervia a circa 400m s.l.m..

Qui la sua famiglia era altresì dedita alla viticoltura, e perpretava una

tradizione che risiedeva in quel posto da almeno mille anni.

Difatti, nella ricerca delle sue origini, Benedetto è risalito ad un Atto di Donazione del lontano **1034**, nel quale il **Conte Marino Mellusi** lasciava in dono ai **Monaci Benedettini** un vigneto poco distante dal loro convento: un gesto non caritatevole, in quanto era presente una clausola di inalienabilità per la venerazione della sua anima post mortem.

Da lì è partito un progetto molto ambizioso col quale recuperare quei terrazzamenti e restituirli alla viticoltura, coadiuvato non a caso da uno dei viticoltori che hanno segnato la storia dei vini ischitani: **Andrea D'Ambra** (leggi i miei articoli su **Casa D'Ambra**).

Il duro lavoro di Benedetto e Andrea è stato motivato dalla lettura di un vecchio scritto, una sorta di trattato sull'Isola d'Ischia, in cui Salvatore (papà di Mario) sottolineava la grande vocazione proprio di quella zona nello specifico.

L'obiettivo però è stato molto più ambizioso e difficile da centrare: smentire la credenza che Ischia fosse vocata solamente alla produzione di grandi vini bianchi.

È così che, grazie al singolare microclima ed alla matrice del suolo (vulcanico, ricco di **zeolite**), è stato possibile piantare Piediroso, Aglianico e Cabernet Sauvignon (rispettivamente 85, 10 e 5%), ridando vita (dal punto di vista vitivinicolo) ai terrazzamenti vitati tra i più belli al mondo, proprio lì dove è sorta l'alba della cultura greca.

Veniamo quindi al **Vigna Dei Mille Anni**, di cui ho avuto il piacere di assaggiare l'annata **2015**.

Il Piediroso è il vitigno principe, in blend con l'Aglianico ed il Cabernet Sauvignon. Le 3 varietà vengono vinificate separatamente in acciaio, poi il vino matura per 18 mesi in botti di rovere di Allier prima dell'imbottigliamento.

Nel calice è tinto di un intenso e vivido rosso rubino. Il quadro olfattivo è dominato dai profumi di ribes e prugne mature, seguiti dalla lavanda e dalla radice di liquirizia, completato infine da una nuance di caffè tostato ed uno sfondo balsamico. Il sorso è d'impatto, avvolgente, integro, con un tannino ben presente ma maturo, ed una piacevole sensazione sapida che dona il quid alla bevuta, impreziosita da lunghi richiami fruttati e balsamici. Ha una buona struttura ed un equilibrio non perfettamente raggiunto, caratteristiche che, in ultima analisi, mi convincono di una ulteriore prospettiva futura in cui il vino potrà armonizzarsi al meglio e regalare, senz'altro, maggiori soddisfazioni.

Ho avuto modo di apprezzarlo al meglio tra i 15 ed i 16°C in un calice piuttosto voluminoso, e penso che possa ben accompagnare il Coniglio all'Ischitana: preparato secondo tradizione anche con le interiora "fasciate".

Prezzo in enoteca: 20-25€

Contatti: [www.dambravini.com](http://www.dambravini.com)

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,  
Degustatore Ufficiale e Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **IL Narratore Enoico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti, perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **IL Narratore Enoico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.