

Di Antonio Indovino

Moro di Matera DOC, Spaccasassi, Tenuta Parco Dei Monaci, 2013

TENUTA
PARCO DEI MONACI



SPACCASASSI
2013



MATERA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MORO

RED WINE - ESTATE BOTTLED

Imbottigliato all'origine dal viticoltore Tenuta Parco dei Monaci di Rosa Padula - Matera

PRODUCT OF ITALY
ITALIA

CONT. 750ML e

ALC. 15% Vol

Spaccasassi 2013 Tenuta Parco Dei Monaci

Parco dei Monaci è un antichissimo tenimento sull'altopiano marino e calcareo della **Murgia**, che si sviluppa nell'area circostante ad una Grancia fortificata dell' XI secolo d.C. Qui i Monaci Benedettini, che diedero il nome al possedimento, diffusero la coltivazione del **Primitivo**. In seguito gli Angioini, nel XV secolo, importarono usi e costumi francesi: tra cui anche la coltivazione del **Cabernet Sauvignon** e del **Merlot**. La scelta dell'area a ridosso della **Gravina di Matera** non fu certamente un caso, poichè i loro emissari scelsero i luoghi più vocati dove poter produrre il vino del Re di Napoli.

Nel **2007**, con le stesse varietà storicamente allevate, **Rosa Padula** insieme al marito **Matteo Trabacca** hanno ridato vita ad una tradizione di famiglia, la viticoltura, quella che ad inizio del secolo scorso eroicamente veniva perpetrata da nonno Francesco: conduttore di un vigneto a piede franco, che affinava i suoi vini nelle grotte dei **Sassi di Matera**.

Tanta attenzione è stata rivolta all'impatto ambientale ed all'ecosostenibilità, tant'è vero che in Azienda si produce energia rinnovabile per il 90% del fabbisogno. La stessa cura insieme all'enologo **Vincenzo Mercurio** è riservata ai due vigneti, **Vigna dei Monaci** (3ha a monte della Tenuta, piantati a Primitivo) e **Vigna del Parco** (2ha circa a valle della Tenuta, piantati a Cabernet Sauvignon e Primitivo), ed alla vinificazione delle uve nella moderna e funzionale cantina.

Quest'oggi sono qui a parlarvi del loro vino più ambizioso, lo **Spaccasassi** (annata **2013**), che deve il nome al **Bagolaro**: una varietà arborea che vegeta rigogliosamente nella **Tenuta**, grazie alla capacità di spaccare la roccia con le sue radici.

È ottenuto dal **blend** degli internazionali **Cabernet Sauvignon** (60%) e **Merlot** (20%) con l'autoctono **Primitivo** (20%), vinificati in acciaio e maturati in tonneau per 18 mesi, nonchè affinati in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

Nel calice si mostra nella sua splendida e concentrata veste rubina che vira al granato nell'orlo.

Al naso regala non poche emozioni per quanto sia sfaccettato e netto nei profumi. Si va dalla prugna secca alle visciole sotto spinito, passando per le violette passite e la cannella, il tabacco e la radice di liquirizia: tutto su uno sfondo pepato e vegetale.

In bocca è pieno, caldo ed avvolgente, equilibrato da un'adeguata freschezza, da un'importante e rifinita trama tannica ed una stimolante pungenza tattile chè è figlia di un suolo ricco di microelementi, che ha marcato il vino in maniera tangibile sul piano gustativo.

Il sorso chiude da manuale, portando con sé tutta la sua ricchezza aromatica e chiamando al tavolo un piatto degno a giocare la partita, come dei tipici **Cutturiddi** della tradizione Lucana.

Prezzo in enoteca: 20-25€ (per le ultime annate in commercio)

Contatti: www.tenutaparcodeimonaci.it.

**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.