

Radino Vini

Parte dal Materano la riscossa dei vini della Basilicata. Grandi bottiglie di eleganza classica e profumi eccelsi

La Basilicata era abitata già nella preistoria, come numerosi reperti testimoniano. A partire dal VII sec a.C. arrivarono dall'odierna Turchia, in cerca di terre fertili da coltivare, i primi coloni greci, che fondarono la città di Siris su una collina tra le foci dei fiumi Agri e Sinni.

Più a nord lungo la costa, nel 640 a.C. una popolazione proveniente dal Peloponneso fondò la città di Metaponto.

L'influenza delle due città si estendeva su un vasto territorio, con una fiorente attività agricola e commerciale che permetteva lo sviluppo di produzioni artistiche di altissimo livello.

E con i Coloni Greci arrivò la coltura della vite.

Pur con alti e bassi questa coltura, non ha mai smesso di essere presente in questo magnifico terroir. Da queste terre sempre contese, son passati tutti, dai Greci, ai Romani fino ai Normanni e gli Spagnoli con il Regno delle Due Sicilie.

Di tutto questo si sono arricchite culturalmente le popolazioni, come testimoniano usi e costumi apparentemente lontani tra loro.

Ma un dato è certo, siamo in presenza di genti fiere, di grande personalità, che hanno nella cultura del far bene il proprio mestiere, una ragion d'essere.

Se poi parliamo di vigne e vignaioli, dobbiamo necessariamente parlare di Radino, un'azienda che fa vini d'eccezione, fortemente legati al territorio.

Vini Bio, con una lungimiranza difficile da trovare al Sud.

Poche etichette, ancor meno bottiglie, ma che quel poco che fa è ben fatto, anzi magnificamente fatto.

L'azienda ha cambiato proprietà da poco più di un anno, in vigna e in cantina poco o nulla è cambiato, e noi aggiungiamo per fortuna.

Segue l'azienda un bravo enologo, il dottor F. Sebastiano, che in nome della nuova proprietà, le famiglie D'Angelo e Rugilo, gestisce l'azienda con estrema cura e perizia.

Di origine materane, i soci sono veri appassionati di vini e la loro è stata una scelta affettiva, vista la collocazione aziendale nel terroir del Vulture Melfese, dove oltre che una fiorente vitivinicoltura, c'è una ricca presenza di Castelli Federiciani. Federico II° di Svevia, 'indimenticabile "Stupor Mundi" che da Imperatore tedesco, decise di eleggere il Sud Italia a sua terra d'elezione

Dunque si fanno vini nella "Storia"-

I Vini in degustazione

Nòstos

Dal Greco nòstos: il ritorno; il ritorno alla terra, alle radici, alle origini, dopo una lunga odissea, costellata da innumerevoli peripezie. Un nome che non può che ricordarci Ulisse

Prodotto con uve biologiche di Aglianico, accuratamente selezionate, provenienti dalle due vigne di proprietà, Colignelli e Arcidiaconata, e vinificato nella terza decade di ottobre.

La produzione, dopo i diradamenti, non supera i 35 quintali per ettaro, con un grado alcolico di oltre 14°.

Affinato in acciaio, con un calibrato passaggio in barriques, si presenta con una struttura solida, concentrato e potente.

All'occhio, colore rubino cupo, al naso si apre intenso e complesso su profumi di frutti a bacca rossa. Interessante la mineralità, con sentori di liquirizia e pepe nero.

In bocca è ampio e avvolgente, caldo e persistente, ottimo il corredo di tannini morbidi, quasi vellutati.

Finale lungo, sapido, verticale, di gran nerbo.

Questo vino è un riscatto buttato in faccia al Mondo.

Se ci sono degli scettici sui cosiddetti vini meridionali, dovranno ricredersi. Questo vino può stare su qualsiasi tavola, primeggiando. Dobbiamo dire grazie a Remo Morlacchi, di Santè Bio che ci ha caldeggiato quest'azienda: ha ragione. Gran vino, bella bottiglia, bella etichetta

Osme

Osme, ovvero il profumo! Mai un nome è stato così indovinato: un bianco ricercato, a cui il tufo, le argille, la componente vulcanica della terra di Basilicata, regala intense note fruttate, con note floreali sullo sfondo.

Uno Chardonnay in purezza, da uve super selezionate in vigna e raccolte rigorosamente a mano tra la terza decade di agosto e la prima di settembre.

Fermentazione in tini da 30 hl a temperatura controllata. In seguito affinamento in botti di rovere francese, lasciando in sospensione il feccino per circa 2 mesi, per poi passare in bottiglia per un periodo di almeno 4 mesi, prima della commercializzazione.

La particolare cura nella vinificazione permette a Osme, di conservare le caratteristiche organolettiche per diversi anni.

All'occhio colore giallo oro intenso e brillante, con riflessi verdolini.

Al naso, intenso, ampio, con note delicatamente floreali. Lievi sfumature aromatiche che ricordano il miele e la frutta secca.

Al palato regala complessità e morbidezza piacevolmente secca e armonica, con note minerali di rara eleganza. Adatto a tutta la gamma di antipasti leggeri, si esalta con quelli di mare e si abbina ottimamente con i piatti di pesce e carni bianche.

Amici di Groane, procuratevi questi vini...godono di un rapporto qualità prezzo invidiabili.

A Milano da Santè Bio in via De Amicis N°33

Azienda Agricola Francesco Radino

Via Rione Vetera n° 84

75100-Matera

+39 3385882673

+35 2621208108

+39 3356219305

www.radino.it

info@radino.it