

*Serata speciale di degustazione vini
Mercoledì 6 dicembre*

*Il Mare Nostrum organizza una serata di degustazione vini delle Isole minori italiane
in collaborazione con
Proposta Vini*



Appassionati, amanti del vino e cultori della valorizzazione del territorio. Dal 1984 siamo specializzati nella selezione e commercializzazione di vini, spumanti, distillati, olii e condimenti. Collaboriamo con aziende che operano nel rispetto, nella riscoperta della tradizione e della tipicità del loro territorio.

Un piccolo grande lavoro che in questi anni abbiamo condiviso con i produttori e con tutti i collaboratori di Proposta Vini, conquistando la fiducia di molti clienti che ci stimolano ogni giorno a continuare in questa direzione. L'Italia vanta il più grande e variegato patrimonio di viticoltura presente al mondo.

Di questo tesoro, ricco di biodiversità, creato nel corso dei millenni e miracolosamente giunto fino a noi, Proposta Vini segue le tracce, valorizzando le aziende che operano nel rispetto e nella riscoperta della tradizione e delle peculiarità dei loro territori. Ogni bottiglia di vino è un libro, che va letto con attenzione, di cui dobbiamo conoscere l'autore, l'ambientazione e quando è stato scritto. Di esso scopriamo una storia ogni volta diversa e sempre riconducibile a un territorio, a dei vitigni e alla cultura degli uomini che lo hanno prodotto.

Pensiamo che chi scende in campo nella vendita di un vino, abbia un ruolo di enorme importanza. È deputato, non solo alla mera vendita di un prodotto, ma, contestualmente, alla sua promozione, alla sua valorizzazione, alla diffusione della cultura vitivinicola italiana. Egli può dare un contributo enorme alla continuità del paesaggio vitivinicolo. Può, deve, contribuire a comunicare quel valore aggiunto insito nella viticoltura italiana, che la rende unica al mondo. Questa è una missione, un compito che Proposta Vini, da sempre, ha fatto suo.

Abbiamo selezionato otto etichette, divise in due serate, che rappresentano perfettamente diverse isole con le loro tradizioni e caratteristiche peculiari.

Il menù sarà come sempre a scelta libera, i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina che avrà qui un responsabile per raccontarci i loro vini.

Vi chiediamo di prenotare specificando "degustazione vini"

I vini proposti:

Pandataria brut

Le bolle del confino

Isola di Ventotene/Lazio

Candidaterra

Questo spumante di alta qualità è realizzato con cura e dedizione, utilizzando uve selezionate provenienti dall'Isola di Ventotene, una delle Isole Pontine. Le Bolle del Confino offre un'esperienza effervescente e rinfrescante, con una brillantezza dorata e un perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono aromi delicati di frutta fresca e fiori bianchi, seguiti da leggere note di lievito. In bocca, rivela una piacevole acidità e una struttura equilibrata, con un finale lungo e aromatico con sensazioni di mirto ed agrumi. Vanta un originale profilo dovuto alle caratteristiche uniche acquisite dalle uve che crescono su terreni a matrice tufacea di origine vulcanica, accarezzate dai sapidi e incontaminati venti marini e dorate dal nostro sole. Prodotto con un blend di Greco, Fiano e Falanghina. Pandataria, il nome con cui gli antichi chiamavano Ventotene.

Isola bianco

Isola di Ustica/Sicilia

Hibiscus

Nel blu del Tirreno in cima a un vulcano sottomarino c'è un'isola piccola, di roccia nera e lussureggiante di vita: Ustica. La nostra storia inizia qui, tra i vigneti sul mare e campi di lenticchie circondati da muri a secco e siepi di fichi d'India scoprirai i segreti di un'isola meravigliosa. Qui si respirano le grandi energie del vulcano e del mare, l'esplosione dei colori che danzano con le stagioni. L'azienda frutto di una lunga tradizione familiare ha scelto di continuare all'insegna di pratiche e tecnologie sostenibili. Tra le scelte che contraddistinguono questo percorso l'adozione di metodi di agricoltura biologica, la valorizzazione della biodiversità e l'uso di energia fotovoltaica per il funzionamento dell'agriturismo e della cantina. I vini esprimono fortemente la vicinanza al mare e il carattere del territorio di origine vulcanica, battuto dal sole e dal vento. L'azienda agricola Hibiscus inoltre si dedica, con metodi biologici certificati, alla produzione di lenticchie di Ustica presidio Slow Food e di olio extravergine di oliva DOP Valli Trapanesi, nella sua appendice sulla terraferma a Erice in provincia di Trapani.

Ventou de ma

Isola di San Pietro/Sardegna

Tanca Gioia

Il Vermentino "Ventou de Ma" della cantina di Carloforte Tanca Gioia è l'espressione massima del Vermentino in purezza, frutto delle migliori vigne della tenuta dell'isola di S. Pietro. È un grande bianco, intenso e ricco, dotato di una straordinaria vocazione gastronomica. Vermentino che nasce da un'accurata selezione delle migliori uve della tenuta. I vigneti sono coltivati a piede franco su terreni sabbiosi situati nella zona centrale dell'isola. La particolare natura dei suoli difende la vite dall'attacco della fillossera, che a fine Ottocento ha devastato i vigneti europei, rendendo possibile la coltivazione senza portainnesto americano. Grazie al clima caldo e secco, sempre molto ventilato, per la presenza del Maestrale e delle brezze marine, le uve arrivano in vendemmia sane e perfettamente mature.

Complesso ed elegante, si distingue per un bouquet caratterizzato da profumi di ginestra e di zagara, aromi di lime e di scorza di cedro, di frutta a polpa gialla, pesca, frutta tropicale, sfumature iodate e di erbe officinali. Il sorso è ampio e morbido, con un frutto denso e avvolgente, che accompagna a un finale armonioso e persistente, connotato da sapidità, vivace freschezza e da una caratteristica sfumatura di mandorla fresca.

Capri bianco

Isola di Capri/Campania

Scala Fenicia

Il Capri Bianco di Scala Fenicia proviene dalla splendida Isola di Capri, composto da un sapiente assemblaggio di varietà autoctone campane, da sempre coltivate nelle piccole isole dell'arcipelago flegreo: Greco, Falanghina e Biancolella. È un bianco solare, mediterraneo e marino, pura espressione delle magiche atmosfere di questa perla del Tirreno. Nasce dal desiderio di recuperare e donare nuovo splendore all'antica tradizione del vino di Capri. Il profondo legame con la storia è visibile fin dalla scelta di creare la cantina all'interno degli spazi di un'antica cisterna romana. Le vigne sono coltivate sul versante nord dell'isola e occupano complessivamente una superficie di 4000 metri quadrati suddivisi in 4 piccole parcelle terrazzate sul versante nord est del monte Solaro, a un'altitudine di circa 100 metri sul livello del mare. Le viti sono ancora allevate secondo l'antico metodo della pergola e la vendemmia manuale si svolge nella prima metà di ottobre. È una vera eccellenza del territorio: un'etichetta da scoprire per assaporare atmosfere veraci dell'isola. Il colore è giallo paglierino tenue e brillante. Il bouquet ricorda profumi di fiori di zagara, erbe della macchia mediterranea, aromi di agrumi, pesca, frutta a polpa bianca e ricordi iodati. Al palato è armonioso, con frutto delicato e un sorso sapido che va a chiudere su note di vivace freschezza marina, che riporta la mente alle splendide ambientazioni dell'Isola di Capri.