



Mercoledì 5 Febbraio
Il Mare Nostrum organizza una serata
di degustazione vini a tema con:
Cantine Luna nera

La scelta dei piatti è libera e alla carta come tutte le sere, i vini in degustazione, un calice per tipo, saranno offerti da noi e dalla cantina.

Vi chiediamo di prenotare specificando "degustazione vini" nelle note, per la nostra organizzazione della serata è molto importante.

Avellino: l'antica Irpinia. Siamo in una delle più importanti aree al mondo di insediamento, di coltivazione, di studio e di diffusione della vite e del vino. Il territorio irpino è disseminato di testimonianze, di reperti, che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini prodotti. Questa tradizione, adeguatamente filtrata e arricchita dalle moderne tecniche di coltivazione e di trasformazione, è, attraverso i secoli e le radici della storia, pervenuta fino a noi e si ritrova intatta nei vini dell'Irpinia. Vini, pertanto, ricchi di profumi, di personalità, di carattere, ma soprattutto unici ed inimitabili.

La cantina nasce nel 2001 dall'incontro dell'amore di un enologo per il Fiano di Avellino e l'Aglianico di Taurasi e la passione di un agronomo/viticoltore per il Greco di Tufo. Valle del Sabato, al confine della provincia di Avellino con quella di Benevento si estende un territorio con il tipico aspetto collinare con ampie Valli ed elevate dorsali. Proprio su queste dorsali ad una quota di circa 450 metri sul livello del mare, il territorio ben preparato è atto ad accogliere le nostre uve e a produrre i nostri vini, specchio del calore del sud e dell'amore verso una terra ricca di tradizione e cultura enologica.

Avremo anche un rappresentante della cantina a raccontarci qualcosa della loro storia e produzione

I vini proposti:

Falanghina Beneventano igp

Il vitigno è molto antico, originario delle pendici del Taburno e di alcune zone dei Campi Flegrei. Deriva probabilmente da antichi ceppi greco-balcanici e sembra dovere il suo nome al suo portamento espanso, per cui tradizionalmente veniva legata a pali di sostegno detti "falange", da cui Falanghina, ossia "vite sorretta da pali". Il vitigno Falanghina era quasi stato abbandonato durante i secoli poi, essendo uno dei vitigni non attaccati dalla Fillossera, è stato rivalutato e spesso viene allevato su piede franco.

Viene coltivata soprattutto in zone collinari caratterizzate da un clima caldo e molto e molto secco e si caratterizza per la grandezza dei suoi grappoli, oblungi oppure tondeggianti e gli acini dalla buccia spessa e robusta.

Il profumo è molto fruttato, con sentori di pesca, ananas, magnolia e miele. Il gusto è secco, caldo, morbido con una adeguata freschezza ed una buona persistenza.

Coda di volpe doc

Già diffuso nell' antica Roma. La più antica citazione del vitigno risale a Plinio il vecchio che parla di «caudas vulpium» nel libro XIV della sua Naturalis Historia. Le viti erano coltivate alle falde del Vesuvio. Il nome del vitigno deriva dalla forma curva della piega apicale del grappolo, simile alla coda della volpe. Per lungo tempo è stato impiegato come vino da taglio per arrotondare i vini bianchi prodotti con le altre uve campane, che hanno una natura più spigolosa. Presenta un profilo sensoriale caratteristico e riconoscibile, con note olfattive fruttate, mentre al gusto presenta una caratteristica sapidità. Con il tempo il bouquet evolve verso la frutta secca e gli agrumi e una caratteristica nota di fumé, conservando però la sua originale freschezza.

Fiano di Avellino docg

Vi sono diverse ipotesi circa la storia del vitigno. Una prima racconta che furono i Greci a portare in Italia l'originario vitigno del Fiano, la "Vitis Apicia": le prime viti furono piantate a Lapio, una località che prese il nome dall'uva, il comune dove tuttora si produce il Fiano. A sua volta, il nome "Vitis Apicia" o "Apina" deriva dalla caratteristica, proprio di quest'uva dal dolce profumo, di attirare sciami di api nelle vigne. Da Apina derivò "Apiana" e da questo "Afiana", quindi Fiano. Un'altra ipotesi prevede che il nome abbia origine da una popolazione proveniente dalle Alpi Apuane, sopraffatta dai Romani e scesa nel II secolo a.C. in Campania. Questi avrebbero portato con sé il vitigno Apuano, mutato in Apiano, poi in Afiano e infine in Fiano. Il colore è giallo paglierino. Il profumo particolarmente fruttato e floreale, evidenzia sentori di frutta esotica e ginestra. Al gusto è secco, caldo, morbido, di buon corpo, con adeguata freschezza e marcata persistenza aromatica.

Greco di Tufo docg

Questo vino ha origini antiche e lo attesta il ritrovamento a Pompei di un affresco appartenente al I secolo a.C., dove veniva espressamente nominato il "vino greco", la cui coltivazione avvenne inizialmente ai piedi del Vesuvio, per poi diffondersi ad Avellino. Questo non è la sola testimonianza, ne parlava anche Plinio il Vecchio, il quale diceva 'In verità il vino Greco era così pregiato, che nei banchetti veniva versato solo una volta', facendo riferimento all'alto valore di questo vino, molto amato per il suo gusto delicato. Inoltre scrissero di questo vino anche Virgilio, Catone, Columella e Marrone, elogiandolo come eccelsa espressione vinicola italiana. C'era una volta, nel lontano X° sec. d.C., il primo nucleo della futura Tufo con i suoi primi rudimentali insediamenti costruiti con roccia vulcanica, alle pendici del Monte Gloria, lungo le rive del fiume Sabato. In questa area dell'Irpinia longobarda è presente in grandi quantità questa preziosa roccia vulcanica che rende unico il vino qui prodotto. Ha colore giallo paglierino carico con profumo intenso, fruttato con sentori di albicocca. Il sapore è secco, caldo, morbido, di buon corpo, con adeguata freschezza e persistenza aromatica.