

Madri Leone, in Puglia nasce una cantina tutta in rosa

scritto da Amanda Arena | 27/09/2020



A Trinitapoli, in provincia di Barletta-Andria-Trani, è nata un'azienda vitivinicola guidata da due sorelle che hanno dato vita al sogno di raccontare storie di grandi donne italiane attraverso la produzione di vino

Madri Leone è la cantina nata dall'intuizione di **Marilia e Linda Leone**. È incastonata in un lembo di Puglia che si incunea tra le Saline di Santa Margherita di Savoia e il fiume Ofanto, compreso tra la Murgia, il Gargano e la Bassa Daunia.

Un grintoso progetto vitivinicolo che abbina al vino i racconti di un territorio in cui mare e cielo silenziosamente si toccano. Una trama liquida di esperienze fatte di cultura dalle quali emerge la narrazione delle grandi gesta di donne, distintesi in particolari ambiti o discipline, che con il loro tocco prezioso hanno contribuito alla storia dell'Italia.

Madri Leone: filosofia e visione imprenditoriale

La passione, l'amore per la propria terra e la voglia di dar vita ad un'impresa declinata in rosa sono le molle che hanno spinto le sorelle Leone a gettare il cuore oltre l'ostacolo, riprendendo l'antica passione di famiglia, per produrre vini autentici capaci di catturare tutta la mediterraneità della Puglia.

La **filosofia di Madri Leone** è imperniata sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni, adatti ad esprimere al meglio il potenziale inespresso del territorio, non conformandosi al panorama vitivinicolo già presente nella regione.

Il **punto di forza della cantina** è da ricercarsi nella sensibilità delle titolari. La scelta di chiamarsi Madri Leone significa porre l'accento sull'essere madri di un progetto nuovo e propositivo, al di là dell'essere o meno madri di figli.

«Multitasking, capacità di problem solving, alta resistenza allo stress, attitudine positiva e doti organizzative di altissimo livello: questo è ciò che viene richiesto a una donna che lavora, spesso con dei figli a carico. Un ruolo esattamente equiparabile a quello di un consumato manager di una multinazionale, ma non valorizzato come tale», spiega Linda Leone.

La sorella Marilia aggiunge:

«La mia esperienza in campo lavorativo mi ha insegnato che conciliare tempo da dedicare ai propri figli, al lavoro e a se stessi, è sicuramente impegnativo, un delicato equilibrio che si conquista a fatica giorno dopo giorno, ma possibile».

Il territorio e i vigneti

Madri Leone s'inserisce in una zona fertile che è un crogiolo sfizioso di mentalità, etnie e culture diverse, poco distante dalla Terra di Bari e dalla Capitanata. Qui lo sguardo si perde in orizzonti sconfinati che spaziano dal verde della laguna sino al bianco rosato del sale di Trinitapoli.

Oltre ai due ettari di proprietà nell'area di Cerignola l'azienda si avvale dei migliori conferitori della zona che allevano con particolare attenzione le varietà autoctone: **Bombino Bianco**, **Primitivo** e una piccola quantità di **Nero di Troia**.

«Scegliamo piccoli appezzamenti, che monitoriamo in modo da garantire in vigna e in cantina il rispetto della biodiversità e della sostenibilità produttiva», spiega l'enologo dell'azienda, Leonardo Palumbo, che ha abbracciato in pieno la sfida affrontata dalla neonata cantina.

Vini di Madri Leone

Due rossi, il **Busa Puglia IGT 2019** da Primitivo in purezza e il **Valla 1936 Puglia IGT 2018**, Nero di Troia 100 %, sono i vini di Madri Leone già in commercio.

Accurata selezione in vigna e controllo diretto dei conferitori assieme alle peculiarità pedoclimatiche del terroir, quali la vicinanza del mare e l'influsso benefico delle brezze marine, sono i punti di partenza per estrapolare la riconoscibilità e la personalità di ogni singolo vitigno. Solo vinificazione in acciaio per questi vini improntati sulla freschezza e la piacevolezza di beva in modo da mantenere intatta l'identità dei varietali.

Le etichette dedicate a due grandi donne

Ogni vino firmato Madri Leone è concepito per narrare la storia di una donna italiana. Le prime due etichette sono state presentate in anteprima alla stampa, durante un evento digitale di lancio della nuova cantina.

Busa Puglia IGT Primitivo 2019

Busa Puglia IGT Primitivo 2019 è una dedica ad un'antesignana delle moderne crocerossine, **Paolina Busa**, vissuta nel III secolo a.C. Una nobildonna romana di Canosa di Puglia che prestò soccorso ai Romani in fuga dai Cartaginesi, accogliendoli nella propria dimora, dopo la sconfitta nella battaglia di Canne.

Veste il calice di un rosso rubino intenso e luminoso. Dai frutti rossi maturi, fragola, ribes, amarena si sposta in un abbraccio di prugna, gelso nero e ritorni di foglia di tè. In bocca è fresco e dal carattere elegante, con tannini già addomesticati. Bella spalla acida, spiccata sapidità e piacevole sensazione salata nel finale regalate dalle saline e dalla vicinanza del mare. Ideale da accostare a piatti della tradizione come le orecchiette con funghi cardoncelli, pomodorini e rucola, l'agnello alle erbe, la salsiccia arrosto alle cime di rapa, la carne grigliata o il canestrato pugliese.

Valla 1936 Puglia IGT 2018

Valla 1936 Puglia IGT 2018 nasce per omaggiare **Ondina Valla**, ostacolista e velocista italiana, mancata nel 2006. Prima donna italiana ad aver vinto una medaglia olimpica a Berlino nel 1936, con il tempo 11''36, che le valse il record mondiale rimasto imbattuto fino al 2004. Vino profondo e dal sorso tenace che esprime il carattere territoriale del vitigno ambasciatore della terra pugliese.

I progetti futuri

In prossima uscita altri tre vini: il **Sanna Sulis Puglia IGT**, il **Delia D'Agnano Puglia IGT** e il **Saline Rosa Puglia IGT**. Saranno tre nuove storie dedicate a grandi donne e al territorio.

Madri Leone s.r.l.

C.da S. Antonio, staz. Candida - Trinitapoli (BT)

[Facebook](#) - [Instagram](#)