



L'anima contemporanea di Amalberga nel rilancio della DOC Ostuni

Persone, radici e una visione al passo dei tempi guidano da più di 10 anni la cantina ostunese che ha l'ambizione di rilanciare una denominazione storica, per anni quasi dimenticata, attraverso vitigni autoctoni, un approccio agricolo ed enologico responsabile e due etichette che interpretano con eleganza ed essenzialità la Valle d'Itria

C'è un pezzo di Puglia che ti accoglie con un'atmosfera incantata tra campagne fertili, vigneti, ulivi, terra rossa, trulli e borghi gioiello di case bianche. Un territorio degno di essere raccontato con uno sguardo nuovo per la ricchezza del suo patrimonio culturale. Qui **Amalberga**, giovane realtà di persone fiduciose nelle potenzialità del territorio, unisce regime biologico agricolo e approccio tecnico-scientifico nella vinificazione all'architettura contemporanea e all'ospitalità.



I vigneti intorno alla cantina (Foto © Ufficio stampa).

Cantine Amalberga: persone, idee, legame con il territorio

Amalberga nasce nel 2015 da un'idea di **Dario De Pascale**, di origini ostunesi, imprenditore agricolo da oltre 10 anni. La sua passione si sviluppa da bambino, quando passeggiava nei vigneti di famiglia col nonno, e oggi si traduce nell'ambizione di produrre vini di qualità nella **DOC Ostuni**. L'obiettivo è far rinascere alla coltivazione vitigni quasi sconosciuti, che rischiavano l'oblio come **Impigno** e **Francavilla** (o Francavidda) per innalzare l'enologia del luogo.

Nel corso degli anni l'entusiasmo di Pascale contagia la moglie enologa **Gloria Battista** e il primo socio **Roberto Fracassetti**, esperto bergamasco nel settore tessile. In seconda battuta aderiscono al progetto l'enologo **Valentino Ciarla** e l'imprenditore **Roberto Candia**. L'avventura enoica nella "città bianca" s'ispira alla monaca belga Amalberga di Temse, protettrice di agricoltori e marinai a sottolineare le energie investite dai soci.



Dario De Pascale, Roberto Fracasetti e Roberto Candia (Foto © Ufficio stampa).

La DOC Ostuni: una storia difficile da più di 50 anni

La storia della **DOC Ostuni** è complessa. Istituita nel 1972 per esaltare la vocazione vitivinicola locale, si declina nelle tipologie **Bianco di Ostuni** e **Ottavianello**. La prima prevede l'impiego di Impigno, Francavilla e Verdeca e la seconda di Notardomenico, Negroamaro, Susumaniello e Primitivo. Negli anni '80 la denominazione subisce un notevole declino: gli incentivi all'espanto dei vigneti, lo scandalo del metanolo e politiche miopi portano alla quasi totale scomparsa degli ettari vitati, un tempo 4.000 e attualmente poco meno di 10. Grazie alla tenacia della famiglia Greco e a un unico ettaro di proprietà è rimasta in vita, preservandone nome e identità. Un'eredità preziosa raccolta da Amalberga, che intende fare riscoprire in chiave moderna la purezza delle varietà autoctone e il fascino della Valle d'Itria.

I vigneti e il territorio di Amalberga nel cuore della DOC Ostuni

Indissolubile è il legame tra la DOC Ostuni e la città bianca. **11 sono gli ettari di vigneti coltivati da Amalberga e 12 presso aziende collegate**, dove si privilegiano viti quali Francavilla, Impigno, Minutolo, Bianco d'Alessano, Primitivo, Verdeca, Ottavianello, Susumaniello, Negroamaro e Aleatico.

Nei vigneti storici si coltivano Primitivo, risalente al 1952, Negroamaro di 55 anni e Verdeca di oltre 60 anni d'età. I terreni sono adagiati a un'altitudine di circa 300 metri s.l.m. e sono caratterizzati da uno strato superficiale da terra rossa, originata dalla dissoluzione delle rocce calcaree, ricchi di minerali e poveri di sostanza organica, con composizione a medio impasto che tende all'argilloso-limoso. Il clima è mediterraneo, caldo arido, con forti escursioni termiche tra giorno e notte, ideali per donare vini bianchi, strutturati e freschi con una concentrazione di profumi intensi e vivace acidità.

Impigno e Francavilla: l'interpretazione bianca dell'Itria

L'**Impigno** è una varietà impegnativa, molto delicata, che in passato veniva coltivata per ottenere produzioni importanti. È una buona base per donare aromi e una marcata spalla acida utile per assemblaggi freschi. Le sue origini non sono molto chiare, probabilmente è collocata tra Taranto e la Valle d'Itria dove potrebbe essere arrivata dall'area di Martina Franca agli inizi del '900 con il soprannome dato da un contadino locale. La sua presenza è diffusa soprattutto nelle campagne attorno a Ostuni e in provincia di Brindisi. La Francavilla è, invece, il "vitigno perfetto" perché dona vini di grande personalità, è resistente alle malattie, ha un carattere gentile ed è duttile nell'adattarsi a diversi suoli. Gli studi genetici attestano legami con ceppi balcanici; mentre alcune ricerche lo farebbero discendere dalle malvasie veneziane.

Il racconto enoico secondo Amalberga

La cantina guidata da Dario Pascale è uno degli attori principali del **rilancio della DOC Ostuni** attraverso un'interpretazione dell'identità territoriale con uno stile contemporaneo che restituisce vini freschi dalla personalità definita tra bianchi, rossi e un rosato, capaci di esprimere l'anima autentica di un areale che sta riconquistando un posto meritevole nella geografia vitivinicola italiana. Ed è proprio questa visione che emerge nitidamente nella degustazione di due etichette rappresentative della cantina: **Stùne 2024**, il Bianco Ostuni DOC che è emblema del Genius loci di questo lembo di terra pugliese e ne raccoglie la voce in maniera lineare, e **Icna d'Itria 2024**, Francavilla Puglia IGT, un vino dal fascino unico che rilegge con un sorso vibrante un'uva appartenente alla memoria più intima della zona.

Stùne, il bianco essenziale e di fresca verticalità

Blend di uve Impigno 50% e Francavilla 50% coltivate a Ostuni a 300 metri d'altitudine su terreni argillosi-limosi con scheletro carbonatico di calcio e ossidi di ferro e alluminio, è figlio di vendemmia scalare a seconda della maturazione dei grappoli selezionati manualmente. Vinificato con macerazione a freddo sulle bucce e fermentato in acciaio a temperatura controllata, per preservare freschezza e aromi. Dopo 5 mesi sulle fecce fini in acciaio con batonnage settimanali e almeno 2 mesi in bottiglia, il vino si apre al naso con agrumi, frutta a polpa bianca e fiori di campo.

Al palato rivela un sorso teso, verticale, agile e piacevolmente sapido, attraversato da una vivace acidità. In bocca il sorso è denso, cremoso, scandito da una bella acidità e una profonda scia salina che anticipa un finale di grande pulizia. Persistente.



Stùne, blend di Blend di Impigno e Francavilla (Foto © Amanda Arena).

Icona d'Itria, l'eleganza del cru di Casale Mindelli

L'**Icona d'Itria** da Francavilla in purezza è il cru di Casale Mindelli a 300 metri s.l.m. All'olfatto sprigiona arancia, pompelmo, zagara, tocchi sulfurei e sfumature di frutta tropicale. In bocca il sorso è cremoso, denso, ritmato da una freschezza che rimanda all'altitudine dei vigneti. Si allunga su un finale pulito, nettamente salmastro, restituendo gli stessi cenni agrumati percepiti al naso. Un bianco strutturato ed elegante che esprime l'identità del Francavilla in modo autentico.

La cantina: una fucina di idee a servizio della comunità

La struttura della cantina di Amalberga, completata nel 2024, è concepita come un insieme dove innovazione architettonica, sostenibilità e accoglienza si integrano alla campagna. Nei due piani interrati sino a 15 metri di profondità si concentra la parte produttiva. Qui le temperature costanti permettono di vinificare a affinare senza l'utilizzo di climatizzazione e massimizzando il risparmio energetico.



Uno degli eventi di Cantine Amalberga (Foto © Ufficio stampa).

Il piano terra è dedicato all'ospitalità con il responsabile **Marco Saracino**. Un'area abbracciata da oltre 6.000 mq di giardino con alberi di quercia e olivi secolari, che fanno da sfondo al wine bar e al ristorante **Ama KilometroZero**. Diverse le proposte enoturistiche: full immersion e corse nella natura, visite in zona affinamento e nello spazio polifunzionale dedito all'arte e all'aggregazione culturale.

CANTINE AMALBERGA

Contrada Vallegna S.N. – Ostuni (BR)

amalberga.it

Data di creazione

18/11/2025

Autore

amanda-arena