

# Borrega Vini, il nobile senso della tradizione

scritto da Malinda Sassu | 09/03/2021



## **Lungo l'antico tracciato della Via Appia, in provincia di Brindisi, la passione di Fabio Borrega si unisce all'idea di vino in vigna dell'enologo Michele Schifone**

Nessuna scelta può essere fatta per il futuro se non si è consapevoli del proprio passato, delle proprie tradizioni: è la sintesi del pensiero di **Fabio Borrega**, un trascorso nella finanza dai freddi numeri ma con il cuore fedele all'identità della regione che più di tutte innova conservando, la **Puglia**.

È il bello di chi subisce il fascino antico delle cose non costruite, concedendosi il piacere di proseguire un proprio cammino a ritroso verso sud e tornare indietro alle proprie origini. Con questi sentimenti, nasce nel 2005 il recupero della **Masseria Cistonaro**, in agro di **Francavilla Fontana**, la città degli Imperiali.

## **Borrega Vini: storia, vigneti e produzione**

Da un lato, **Oria** e il suo imponente Castello voluto da Federico II e dall'altro il luccicante Mar Piccolo di **Taranto**: dieci ettari piantati a Negramaro che giacciono su terreni soleggiati, tra memorie di vecchi insediamenti dal cuore messapico, l'autentica mediterraneità di frutti che nascono dove la storia asseconda il proprio ritmo vitale a quello naturale della terra.

Quella di **Borrega Vini** è una produzione che nasce grazie all'amicizia tra Fabio Borrega e l'ottimo enologo **Michele Schifone**: vini definiti e curati, frutto di un patrimonio vitivinicolo distribuito in diversi nuclei produttivi, tra Francavilla Fontana e antichi vigneti a **Torricella**, in provincia di Taranto. Nascono così vini dall'**elegante connubio tra vitigno e territorio**, dal Negroamaro Maricò al Fiano Salento, un pregevole rosato e sua maestà il Primitivo: vini diversi l'uno dall'altro ma tutti caratterizzati da una estrema piacevolezza di beva, **12.000 bottiglie in totale** caratterizzate dai nomi dedicati ai membri della famiglia, con un'etichetta (la pecora rampante) a memoria delle origini spagnole del cognome Borrega.

## **Maricò Negroamaro Salento IGP 2018: la cultura e la passione del vino di Puglia**

Un **Negroamaro in purezza** dai guanti di velluto. La caratteristica morbidezza è data dal riposo di 1 anno in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia: quasi due anni di attesa per questa piccola perla enologica dalla **bellissima veste rubino lucente** a preannunciare un naso di raffinati sentori: prugna e mirtillo, ricordi di rabarbaro e finocchietto selvatico, accompagnati da note di rosa appassita e agrume. Il palato è profondo e ben profilato, dal tannino morbido ed elegante, supportato da una bella spalla acida; un cenno di amaricante nel finale tipico della varietà e un ottimo livello di persistenza, coerente e in livello col naso. Sorprendente ed intrigante, il **Maricò** racchiude in sé gli odori e i sapori della campagna, una fresca ventata di Puglia da abbinare ai piatti tipici e semplici della tradizione, dall'agnello al maiale, dai fornelli pronti di bombette e salsiccia ai caciocavalli podolici e pecorini stagionati.

## **Pinamonti 2018 di Borrega Vini, la forza e l'eleganza del Primitivo**

Il **Primitivo Pinamonti** è il frutto di un'accurata selezione manuale di vecchi vigneti in agro di **Torricella**, in provincia di **Taranto**; località che, negli anni, ha dimostrato di produrre uve di qualità superiore e di straordinaria concentrazione. Ceppi ad alberello vecchissimi, di oltre 50 anni, che respirano il profumo del Mar Jonio su terreni argillosi, ricchi di minerali e ferro, le tipiche *terre rosse* di questa parte di Puglia.

Dal color **rosso rubino intenso**, il Pinamonti è forza ed eleganza variegata nell'olfatto: note di confettura di frutti di bosco, mora e marasca si alternano a ribes e prugna, con cenni di cedro, carrubo ed erbe mediterranee. Ricordi di cioccolata e fichi secchi. La bocca è piena e sapida, con alcol generoso ma vellutata, gratificante all'impatto e nel finale lungo e piacevole, equilibrato e attraversato da tannini di buona fattura. **Colpisce la lunga scia salmastra**. Un vino fermentato in acciaio e che sosta sei mesi in bottiglia, da abbinare a carni grigliate e brasate ma anche cotture al forno di salsicce e braciole, primi con sughi di carne e formaggi stagionati.

## **Pizzi e vecchi merletti: dal Fiano Salento al Negroamaro rosato**

Il senso antico della vecchia Puglia signorile e d'antan, quella delle nonne e dei confettini offerti con rosolio e pasticcini si ritrovano in **Luna Decima** e **Jocelyne**, Fiano Salento il primo e Negroamaro rosé il secondo. Ammirabili al naso e al palato, riuscita sintesi di forza e finezza, che strizzano

l'occhio a gusti più recenti ma lo fanno con intelligenza e - soprattutto - con ottimi risultati.

Profumatissimo e fresco il Luna Decima, delicato e minerale il Jocelyne, entrambi dall'appagante finale fresco e fruttato. Dall'ananas alla pesca, dalla nocciola tostata ai fiori di campo, zenzero ed erbe mediterranee, il **Luna Decima** è un'avvincente sensazione di vitalità e concentrazione. Gli fa eco l'elegante rosato **Jocelyne di Negramaro in purezza**, con la sua bella luminosità e sfumature ramate, dal naso pennellato di fragolina e geranio, agrumi e ciliegia, dall'incredibile persistenza al palato ed entusiasmante sapidità. Vini emozionali, identificativi del territorio e della mano dell'uomo, pronti ad esprimere ricordi di muretti a secco, trulli e masserie fortificate. Una produzione, quella di **Borrega Vini**, dove le viti affondano le proprie radici nel volto antico della Puglia.

### **Borrega Vini**

Via Giuseppe di Summa, 113 - Francavilla Fontana (BR)

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