



Borrega Vini, il nobile senso della tradizione

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



Le quattro etichette degustate di Borrega Vini (Foto © Malinda Sassu).

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 Negroamaro 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.



Borrega Vini: degustazione di 4 etichette (Foto © Malinda Sassu).

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 cioccolato 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 bracioline, primi con sughi di carne e formaggi stagionati.



Primitivo Pinamonti 2018 (Foto © Malinda Sassu).

Pizzi e vecchi merletti: dal Fiano Salento al Negramaro 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

Negramaro rosé il secondo. Ammirevoli 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.



Luna Decima Fiano Salento e Jocelyne Negramaro rosé (Foto © Malinda Sassu).

Borrega Vini

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

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

Data di creazione

09/03/2021

Autore

malinda-sassu