



Azienda Agricola Mazzone, l'anima bio del Nero di Troia

Dal raro Minutolo all'eleganza del Nero di Troia, passando dal Bombino Bianco alla Malvasia: passione ed entusiasmo animano la produzione di Francesco Mazzone e della sua famiglia a Ruvo di Puglia



L'Azienda Agricola Mazzone si trova a Ruvo di Puglia (Foto © Malinda Sassu).

Quella dell'**Azienda Agricola Mazzone** è una storia intimamente e strettamente legata al territorio, **Ruvo di Puglia**, città d'arte adagiata tra ulivi e vigneti nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia, a pochi chilometri da **Bari** e dal maestoso **Castel del Monte**.

La **Puglia** è una di quelle regioni del vino capaci di trasmettere dinamismo ed emozione nello spazio di un calice. Forza, sudore e tradizione si intrecciano a uomini e vitigni nelle tante storie di agricoltura familiare e, laddove un tempo si forniva il proprio vino alle cantine più importanti d'Europa, ora vi è un vero e proprio riassunto di eccellenze e nuove energie, un mondo enoico nuovo, giovane e, soprattutto, attento all'ambiente. Non a caso aumentano le superfici vitate a favore di una viticoltura biologica e biodinamica, accanto ad un sempre maggiore recupero di vitigni quasi scomparsi e alla valorizzazione di un territorio unico, che non assomiglia a nessun altro.

Mai uguale a sé stesso, da nord a sud il tacco d'Italia è il calore di un abbraccio antico, è un universo di autenticità e calore umano, di luce e di sole, di tradizioni sempre diverse ed eccellenze nascoste. Un mondo del vino dove giovani tenaci e appassionati si distinguono per la ricerca continua dei propri prodotti, con tutto l'entusiasmo che li contraddistingue, sfruttando appieno le semplici e ataviche regole di madre Natura. **Francesco Mazzone**, vignaiolo indipendente, è uno di questi.



Francesco Mazzone, titolare dell'azienda (Foto © Malinda Sassu).

La passione si fa vino: storia di un'azienda familiare nella terra del sole

Tra dolmen e masserie, l'**Azienda Agricola Mazzone di Ruvo di Puglia** è una piccola ma dinamica realtà familiare che muove i suoi primi passi nel 1978 ma è nel 2004 che inizia la vera e propria produzione di vini con l'uscita di **Immensus**, la **Malvasia Bianca** in purezza e l'ingresso in azienda come enologo di **Francesco Mazzone**, figlio del fondatore Domenico.

Già consulente per altre cantine e collaboratore di ricerca per il CRA pugliese, Francesco ha saputo adattare la passione per il proprio lavoro all'esaltazione del territorio, affiancando la produzione di Malvasia Bianca ad altri autoctoni della zona come il **Bombino Bianco**, il leggendario **Minutolo** e un principe dei rossi pugliesi, il **Nero di Troia**. Dieci gli ettari in tutto, tra uliveti e vigneti, distesi in quella fetta di Puglia Imperiale di federiciana memoria. Terreni calcareo-argillosi, ricchi di pietra, che regalano acidità e mineralità ma anche longevità a questa produzione di nicchia. Basse rese e tanto rispetto per l'ambiente con l'utilizzo di energie ottenute da impianti fotovoltaici e l'intera azienda condotta in stretto regime biologico. Ma soprattutto tanto amore ed entusiasmo che Francesco condivide con la moglie Luciana e i suoi fratelli: il risultato è dato da vini di spessore ed eleganza, dallo stile identitario e preciso.

(foto 3 credits Malinda Sassu)

La linea Trendy di Mazzone, quando la territorialità diventa eleganza

Una giovane coppia, **Trousse** e **Dandy**: lei bianca e profumata, lui più austero e snob. Vini dal taglio moderno, giovani e freschi che puntano sull'immediato, senza nulla togliere al caso.

Trousse Bianco IGP Murgia, profumato e fragrante, è ottenuto da uve [Minutolo](#), un vitigno coltivato pochissimo in Puglia, dalla grande personalità aromatica. Giallo paglierino dorato e di viva luminosità, dal quadro olfattivo ricco e ben delineato nei suoi profumi di agrumi e fiori bianchi, ma anche mela, pera e pesca seguito da ricordi esotici di lychees ed erbe aromatiche. Al palato emerge la suadente freschezza e la decisa mineralità che si allunga in un finale sapido e corredato da leggere note mentolate.

Veste abiti eleganti color rosa cerasuolo il **Dandy Nero di Troia IGP Murgia**, il rosato di casa Mazzone. Splendente nei suoi riflessi violacei, accattivante nei profumi di ciliegia e fragola, rosa ed [erbe aromatiche](#); freschezza e sapidità dominano il gusto avvolgente e di bella persistenza, con una chiusura di fine eucalipto. Il "falso rosso" è ottenuto da **uve Nero di Troia** le cui bucce rimangono a contatto dalle 6 alle 10 ore. Solo acciaio per entrambi i vini e un futuro più che promettente tra i grandi protagonisti della viticoltura pugliese.



Dandy Nero di Troia IGP Murgia (Foto © Malinda Sassu).

Capocasale e Filotorto, l'autenticità del Nero di Troia

L'intera produzione è di ottimo livello e passa dai bianchi **Immensus**, **Surliès** e **Terre Bianche**, Malvasia Bianca per i primi due e **Bombino Bianco** per il terzo, al travolgente passito **Collezione Jazzisti**, ottenuto da appassimento in cassetta di uve Minutolo, per finire con **Lucy**, il metodo classico di Bombino Bianco in purezza. Ma è con il principe dei rossi di questa parte di Puglia che il gioco si ancora più intrigante e impeccabile.

Capocasale IGP Murgia è il cru Nero di Troia in purezza che vede solo acciaio, il cui nome si riferisce all'agro dove sono allocati parte dei vigneti dell'azienda Mazzone. Terreni situati a 250 metri sul livello del mare e raccolta rigorosamente manuale per un vino dallo splendido rubino luminoso, dai riflessi violacei e dalle espressioni intense di mora di gelso, ciliegia e amarena, incorniciati da frutti di bosco e sfumature delicatamente balsamiche di rosmarino. Una trama tannica appagante e fresca, con un finale sapido e persistente, delicatamente agrumato e minerale. Un vino da bere a tutto pasto che sposa bene primi piatti di ragù e carni di cavallo e stufati.

Filotorto IGT Murgia è a ragion veduta il cavallo di battaglia della cantina: ottenuto solo nelle migliori annate, il vino proviene da uve accuratamente selezionate pianta per pianta, non trattate e non irrigate. Il rosso rubino intenso e impenetrabile si accompagna a sentori di frutta matura, prugna secca e ribes. Una tela olfattiva che continua con vaniglia e caffè, origano, alloro e spezie. Sorso pieno, di bella avvolgenza e di giusta tannicità, più marcata del Capocasale ma non irruenta, con una lunga persistenza sapida. Riposa 18 mesi in barrique e tonneaux e altri 6 in bottiglia. Difficile non rimanerne ammaliati. A riprova che per conoscere bene la Puglia bisogna viverla in tutte le sue sfaccettature, in ogni suo angolo nascosto: l'ospitalità attenta e familiare di Francesco, Luciana e di tutta la famiglia Mazzone si traduce in un enoturismo attento e didattico, un abbinamento tra passato e presente in quell'affascinante percorso chiamato "autenticità".



Le etichette Filotorto e Capocasale, con Nero di Troia (Foto © Malinda Sassu).

Azienda Agricola Mazzone

Strada Provinciale 22 Ruvo Palombaio 460/a – Ruvo di Puglia (BA)

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

Data di creazione

14/01/2021

Autore

malinda-sassu