



Gli uomini del vino: Roberto Perrone Capano e l'identità del Nero di Troia

Una lunga tradizione di famiglia e vigneti che guardano la maestosità di Castel del Monte: il senso del territorio nei vini biologici dell'azienda Santa Lucia di Corato



Roberto Perrone Capano, titolare della storica azienda di Corato (Foto © Malinda Sassu).

La grande storia delle terre di **Federico II** è il miglior espediente narrativo per raccontare la bellezza dell'**Alta Murgia** barese e, soprattutto, il carattere nobile e sincero di vini e uomini che rendono preziosa quest'area ad alto potenziale vitivinicolo.

Storia dell'azienda Santa Lucia di Corato

È così per **Roberto Perrone Capano**, commercialista ed ex velista olimpionico napoletano, il cui passato si lega profondamente a quest'angolo di **Puglia**: radici familiari che affondano da sempre nei terreni calcarei di **Santa Lucia**, l'azienda agricola di cui è titolare, sin dal 1628, quando “*Marc'Antonio Perrone possedeva annui ducati 60 di fiscali feudali sopra Quarati*”, ovvero l'attuale **Corato**.

Documenti storici che attestano il rapporto tra l'uomo e la sua terra, dove i profumi della campagna si mescolano al mistero di **Castel del Monte**, distante solo pochi chilometri. Un luogo di sintesi perfetta tra arte e natura, con vigneti che coniugano la propria storia a quella di ulivi secolari e una magia dedicata all'autoctono più autoctono di sempre, **il Nero di Troia**.



Il vigneto a conduzione biologica Castigliola dell'azienda (Foto © Santa Lucia).

Rispetto della terra e passione biologica: quando la vigna racconta sé stessa

Quindici gli ettari vitati, a circa 350 metri di altezza, su terreni di natura calcarea, frutto di terre emerse milioni di anni fa. Pregiati **cru di Puglia** all'ombra di Castel del Monte dove i filari autoctoni respirano il biologico da sempre: viti curate con la stessa passione e meticolosità di un vero e proprio giardino, solo rame e zolfo e nessun prodotto chimico di sintesi, con la massima valorizzazione di frutti autoctoni e territorio.

Vendemmie manuali e grande selezione delle uve **Fiano e Bombino Nero, Aleatico, Malbec e Negramaro** fanno da sfondo al vitigno principe di queste terre, **l'Uva di Troia**, che Roberto Perrone Capano ha saputo ben vinificare con l'aiuto dell'enologa **Emilia Tartaglione**. Il risultato è un "signor vino", di quelli in giacca e cravatta, elegante ed austero. Un **Nero di Troia** d'autore, di struttura e carattere da vendere, di quelli che fanno la differenza, in grado di dimostrare tutte le potenzialità di un vitigno straordinario ma ancora poco conosciuto ed apprezzato.



Il Nero di Troia dell'Azienda Santa Lucia nella versione DOC e Riserva DOCG (Foto © Malinda Sassu).

Nero di Troia in purezza dell'azienda Santa Lucia: nobiltà e carattere autentico

Una produzione vinicola orientata alla qualità, attenta e precisa; l'azienda è stata tra le prime a qualificare il Nero di Troia, dandogli la giusta interpretazione ed un vero e proprio biglietto da visita. Ne sono l'esempio le 4000 bottiglie del **Rosso Riserva Le More – Castel del Monte DOCG 2017**. Un vino straordinariamente autentico e di forte richiamo territoriale, un superbo Nero di Troia in purezza da uve dei due ettari del cru **Castigliola**, riprodotte in vivaio con selezione massale di un clone aziendale e raccolte dopo la metà di ottobre.

Diciotto i mesi in barriques di rovere francese, di primo e secondo passaggio e altrettanti mesi in bottiglia. Veste di rosso rubino, attraversato da tenui riflessi granati: la frutta è protagonista al naso e da subito coinvolge con raffinate note di frutti scuri, more di rovo e prugna, amarena e ribes. Un corredo olfattivo che si accompagna a spezie dolci e pot-pourri, viola e noce moscata, evidenti i soffi balsamici e di rosmarino. Il gusto è pieno, freschezza e sapidità si equilibrano perfettamente, sostenuti da tannini ben presenti ma straordinariamente eleganti. Chiusura persistente e calda, sensuale, con echi fruttati e di erbe aromatiche. Un Nero di Troia dalla personalità nobile e dal portamento fiero.

Rosso Castel del Monte DOC Melograno 2019

Seduce anche l'espressione olfattiva del **Rosso Castel del Monte DOC Melograno 2019**,

scalpitante fratello della Riserva, anch'esso Nero di Troia in purezza e non meno interessante. Affinamento in botti di rovere di Slavonia per un anno, ulteriore affinamento in vasca vetrificata e almeno sei mesi in bottiglia. Ampio il bouquet di frutta matura, mirtillo e prugna, amarena e liquirizia ma anche caffè e tabacco. Bocca sferzante, è ancora un giovanotto con tannini protagonisti e persistenti ma che lasciano presagire un futuro dall'alto potenziale. Lunghi i ritorni fruttati in chiusura.



Gli accenti territoriali nelle quattro etichette dell'Az. Agr. Santa Lucia (Foto © Malinda Sassu).

Le leggiadre interpretazioni di Fiano e Rosato nelle terre del Puer Apuliae

Elegante, ammaliante nel suo bellissimo colore di cipolla ramata è lo straordinario rosato **Fior di Ribes 2021**, Bombino Nero quasi in purezza con un tocco di Nero di Troia. Incantevole nelle sensazioni olfattive di fragoline e mirtillo, rosmarino, fiori di pesco e ciliegia. In bocca, una sorprendente sapidità conduce ad un finale persistente, dai tocchi fruttati e mentolati. Un superbo rosato per nulla scontato, territoriale, sei mesi in acciaio e una produzione limitata a sole 5000 bottiglie.

Chiude in bellezza la produzione, il Fiano in purezza **IGP Gazza Ladra 2021**, dal luminoso giallo paglierino e dall'assaggio pieno e sapido. Vitigno storico in Puglia, a contendersi le sue radici con la vicina Campania e che Roberto Perrone Capano ha voluto fortemente valorizzare nella sua freschezza e integrità, tanto da definirlo scherzosamente il Riesling di Puglia. Un ettaro di sincera interpretazione di un vitigno vigoroso quanto intenso e profumato. Vini autenticamente biologici,

decisi e determinati nella loro impronta, ambasciatori degni e fieri rappresentanti delle nobili terre di Federico II.

Azienda Agricola Santa Lucia di Roberto Perrone Capano

S.C. San Vittore I – c.p. 165 Corato (Bari)

[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

06/04/2022

Autore

malinda-sassu