

# A pranzo nel castello Vinilia

È a pochi chilometri dall'abitato di Manduria: gran piatti, relax e vivacità d'arredi

Che si limiti a un'unica serata, o invece comprenda il più ampio arco di tempo di un week-end o di una settimana, il soggiorno in questa struttura assume caratteristiche del tutto particolari. Qui infatti il calore dell'accoglienza e la sensazione di essere a casa si coniugano magicamente con il fascino di un'oasi incantata, fuori dal tempo e lontana dai rumori del mondo.

A pochi chilometri dall'abitato di Manduria, il Vinilia Wine Resort, un castello neo-medievale della famiglia La-cailta, invita davvero al relax, con il suo imponente torrione e il vasto parco tutt'intorno, le raffinate camere e le terrazze panoramiche. E poi c'è il salone centrale, che fa pensare a un'abitazione privata, con la sua divertente vivacità d'arredi: tra mobili di design, oggetti vintage e materiali riciclati. È la cornice ideale per sorseggiare uno degli originali cocktails preparati da Michele De Ciro con alcune essenze vegetali del territorio.

Magari in attesa di spostarsi nell'adiacente ristorante Casamatta, dove il minimalismo propone bellissimi tavoli senza tovaglie, ottenuti grazie al recupero del ferro e del legno e sistemati accanto al camino (foto 3), o nel giardino che ospita il dehors estivo. Si occu-



1

## La scheda

● Ristorante Casamatta, Vinilia Wine Resort, Contrada Scrascosa, Manduria (Ta), tel. 099.9908013-800.584927, chiusura: mai, carte di credito: tutte.

● www.viniliareport.com  
info@viniliareport.com



2



3

pa di tutto il bravo e cordiale Giovanni Baccaro, mentre Angelo Laveneziana versa preziose bollicine non soltanto italiane, oppure vini di poco note e interessanti cantine pugliesi e nazionali, per accompagnare i piatti di Pietro Penna (foto 2), uno chef che sa bene come riportare nel solco della tradizione regionale il frutto di importanti esperienze professionali vissute altrove. Dopo il divertente mini hamburger con pomodoro, cetriolo, senape e maionese fatta in casa, convincono i deliziosi aromi del carpaccio di manzetta con fave fresche e primo sale, e irrobustito da una squisita crema di lampascioni. Così come convincono le felici rivisitazioni dei primi, anche se le ruote pазze con cacio e pepe e polpa di ricci di mare (foto 1) ci sono parse più esaltanti dei tagliolini aglio, olio e peperoncino con tartare di scampo al lime. Fino al piccolo capolavoro dello stracotto di guancia di manzo al vino, morbidissimo, succulento e perfettamente bilanciato dall'accompagnamento della spuma di patate, della crema di prezzemolo e delle chips di topinambur. Olio, vino e prodotti dell'orto di propria produzione, e un conto che può aggirarsi intorno ai 60-65 euro.

Vincenzo Rizzi  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Brandisio 2010 un eccellente vino primitivo

Primitivo e ancora primitivo, non c'è azienda in Puglia che non abbia o che non aspiri ad avere questo vino in catalogo. Poco importa se è quello di Manduria, di Gioia del Colle o salentino, quello che conta è il nome. Ha poi grande importanza che un vino tracci la sua origine con chiaro riferimento territoriale? La risposta non può che essere positiva, ma è ancora più importante



Brandisio 2010  
Puglia IGP  
Az.: Oreste Tombolini  
viticoltore  
Uvaggio:  
Primitivo  
Giudizio: Ottimo  
Prezzo: 36 Euro

che il vino al di là della sua provenienza territoriale, sia buono. E' ovviamente la qualità del vino che fa la differenza. Certo per poi affermarsi sul mercato specie quando si hanno velleità commerciali occorre avere i numeri in tutti i sensi. Non sembra questa però la preoccupazione di Oreste Tombolini che di questo Brandisio 2010 ne ha prodotte appena 1500 bottiglie puntando ad un mercato di consumatori che ricerca l'assoluta qualità. Le vigne sono a Monteparano (Taranto), poco più di un ettaro di alberelli quarantenni coltivati «senza l'ausilio di concimi e secondo concetti di agricoltura naturale che vanno oltre il biologico». Risultato: un primitivo che si affranca dalle dolcezze insite nel vitigno, ma senza alterarne la natura, anzi andando a definire un profilo olfattivo elegante con note di mora e marasca che si sviluppano con un sottofondo speziato molto ben contenuto. La bocca non cede minimamente al lato dolce, mantenendo una tensione di dolce acidità che è il terreno su cui si sviluppa l'impianto gustativo. Il finale è lungo e caratterizzato dalla liquorizia ed da una lieve sapidità che ne allunga la bevuta.

Pasquale Porcella  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Il meglio

# 10

Lo stracotto di guancia di manzo al vino, morbidissimo e succulento

### Il peggio

# 6

I tagliolini aglio, olio, peperoncino, scampi e lime, non esaltanti