



VENDITTI

Dop Sannio Barbera Assenza Barbetta

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Antica Masseria Venditti](#)

Proprietà: Nicola Venditti

Enologo: Nicola Venditti

Anche sotto una pioggia battente, come mi è capitato, merita la visita al vigneto didattico del 2005 adiacente alla cantina, dove sono reimpiantate 20 varietà di vitigni autoctoni, con rari esemplari antichi. Un'oasi di biodiversità. I terreni vitati sono poi sparsi nelle zone più vocate di Castelvenere, quasi tutti di tipo calcareo-argilloso. Nicola Venditti, enologo e proprietario, è sempre stato un precursore dei tempi: biologico ante litteram (già negli anni Ottanta), contrario all'utilizzo del legno anche quando era osannato, deciso difensore dei vitigni autoctoni, ben prima che andassero per la maggiore. Una persona sempre un passo avanti, che opera con coscienza e rispetto della terra sugli 11 ettari di proprietà. L'Antica Masseria Venditti prende il nome dalla residenza di famiglia del 1595: la storia dei Venditti è da secoli legata al vino. Nella sala degustazione è custodito un torchio del 1545, il "torchio di Plinio", funzionante fino agli anni '70. "La storia della Barbetta - spiega Nicola - è legata ad un mio antenato che portava la barbetta, e così venne soprannominata l'uva, poi storpiata in Barbera. Con questa Assenza Barbetta, rivendico tre assenze: di solfiti, di lieviti, di enzimi. Un nuovo capitolo! La Barbetta qui usata è un clone autoctono salvato negli anni '30 dalla fillossera". Da vigne di 50 anni, un fine compendio di florealità e frutto croccante, dalla beva trascinante.

(Alessandra Piubello)