La mia visita a Sciòje… tra le cipolle di Acquaviva, l’uva pizzuta, e un calice di Minutolo della Cantina Polvanera

> Gioia del Colle, in dialetto Sciòje, un comune sull’altopiano delle Murge che ho conosciuto recandomi in visita alle **Cantine Polvanera**. Ma non solo, qui ho scoperto l’uva da tavola pizzuta e la cipolla di Acquaviva delle Fonti.

Come è mia abitudine, prima di procedere con la visita, mi sono aggirata attorno all’azienda passeggiando per il vigneto e guardando i bei grappoli d’uva.

Filippo Cassano, titolare di questa realtà vitivinicola nata nel 2003, guidandomi mi ha raccontato che il nome Polvanera prende origine dall’attività dei vecchi proprietari che utilizzavano la masseria per fare il carbone con il legno di quercia.



Cipolle rosse Acquaviva delle Fonti

Nella mia esplorazione mi ha colpito una parete interamente ricoperta da mazzi di cipolle. Una varietà tipica della zona dalla forma appiattita e dal caratteristico sapore dolce, le **cipolle rosse di Acquaviva delle Fonti.**

Ma non solo, perchè mi sono soffermata anche ad osservare un pergolato ricoperto di grappoli d'uva assai singolari. Una varietà da tavola caratteristica per i chicchi a punta, l'**uva pizzuta**, che non solo ho osservato, ma… ho spizzicato! □ Il suo sapore dolce e delicato mi ha fatto sostare li per diversi minuti!

Una volta all'interno mi sono dedicata ad ascoltare la storia di Filippo, che, nel 2003, dopo aver lavorato per anni nel campo frutticolo, ha dato una svolta alla sua vita cambiando attività ed investendo il suo futuro in questa azienda.

Una storica masseria nella Marchesana, una contrada di Gioia del Colle, che oggi si estende su 25 ettari di proprietà di vigneto,

di cui 15 coltivati con il **Primitivo, e i restanti con Aleatico, Aglianico, Fiano Minutolo, Falanghina e Moscato**.









La masseria, restaurata nel rispetto dell'architettura dell'antica struttura, accoglie nei sotterranei la cantina scavata in profondità per ben otto metri. Un'ambiente molto suggestivo, dai colori tipici della roccia carsica e dall'umidità costante tutto l'anno.

In sala degustazione, tra i vari assaggi, mi sono soffermata sul **Primitivo 17 DOC Gioia del Colle 2012**; il numero '17' è stato usato per indicare la sua gradazione alcolica media. Un Primitivo 100% da vigneti siti ad Acquaviva delle Fonti, con gradazione alcolica 16,5 %.

A seguire, ha colto il mio particolare interesse il **Fiano Minutolo IGT Puglia 2012**; Fiano Minutolo 100% da vigneti siti a Gioia del Colle con gradazione alcolica 12%. Un vitigno bianco pugliese che mi è piaciuto molto per l'intensità dei profumi. Un vino dal buon carattere, che personalmente chiamerei solo 'Minutolo'.



Fiano Minutolo OGT Puglia 2012 Polvanera