

Mundus Vini, al Parco Marano 2019 di Giancarlo Ceci la medaglia d'oro

21 Marzo 2024

di **Redazione**



ANDRIA – Il suo colore rosso rubino brillante, il suo bouquet – fiori secchi, sensazione mentolata, rabarbaro, chiodi di garofano e ricordi chinati – e il suo sapore gentile sul palato, e ricco di profumate sfumature tipiche della macchia mediterranea pugliese, hanno lasciato il segno nella giuria di uno dei concorsi vinicoli più importanti a livello internazionale, il cui obiettivo è quello di riconoscere e promuovere la qualità dei vini iscritti.

Parco Marano 2019, vino rosso Castel del Monte Doc Nero di Troia, ha infatti ricevuto la medaglia d'oro alla Spring Edition del 34esimo Grand International Wine Award Mundus Vini.

Mundus Vini ha visto la partecipazione di 7.430 tra vini, spumanti e vini liquorosi in rappresentanza di 45 Nazioni, che sono stati degustati alla cieca da una giuria internazionale

altamente qualificata composta da 250 esperti (enologi, vitivinicoltori, rivenditori, sommelier e giornalisti del settore) provenienti da 55 Paesi.

Un ulteriore prestigioso riconoscimento dunque per la cantina Giancarlo Ceci che nei pressi di Castel del Monte (Andria) celebra le tradizioni vitivinicole che si tramandano nella famiglia Ceci da più di otto generazioni, per realizzare vini di altissima qualità, in un'ottica 100% green, nel pieno rispetto dell'ambiente: la ricerca dell'eccellenza infatti non perde mai di vista l'importanza delle risorse naturali in tutte le fasi della filiera produttiva, dalla coltivazione dei terreni al prodotto finale, tanto che dal 2011 si trasforma in azienda biodinamica con il prestigioso riconoscimento della certificazione Demeter.

Questa visione è stata condivisa appieno anche dall'enologo **Lorenzo Landi** che con **Giancarlo Ceci** ha concretizzato un percorso sinergico e vincente, di propositi e ideali, che ha portato i vini Giancarlo Ceci ad essere apprezzati sia in Italia che all'estero.

I vigneti, che si dispiegano intorno all'antica tenuta di famiglia, occupano una superficie di 70 ettari e sono condotti a cordone speronato, seguendo rigorosamente i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. I filari, con esposizione da Nord a Sud, sono coltivati in collina ad un'altitudine di 250 metri sul livello del mare. Il clima tipicamente mediterraneo, secco e ventilato, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, risente dell'influenza del mare che si trova a soli 20 km di distanza. Tutte le fasi del ciclo della vite sono costantemente curate con particolare attenzione alla questione del suolo, così da garantire il miglior stato di salute della pianta e dei suoi frutti.

Protagonisti assoluti sono i vitigni autoctoni come il Nero di Troia, il Bombino Nero, il Bombino Bianco, il Fiano, il Moscato. A questi si affiancano vitigni tipici dei territori più prossimi, completamente ambientatisi nel microclima pugliese, come il Montepulciano, ma anche vitigni internazionali, come lo Chardonnay.

La raccolta avviene tra agosto e ottobre, alla giusta maturazione delle uve, e cioè solo quando hanno raggiunto un perfetto equilibrio tra grado zuccherino, acidità e freschezza aromatica; si svolge manualmente attraverso un'attenta e scrupolosa selezione di ciascun grappolo, e nel totale rispetto dell'annata e del vitigno. Cruciali sono gli assaggi e le valutazioni chimico-fisiche degli acini al fine di determinare il momento perfetto di raccolta e dare inizio alle vendemmie.

Oltre a Parco Marano, tra i vini che rappresentano al meglio la cantina Giancarlo Ceci, val la pena ricordare Felice Ceci Docg Castel del Monte Nero di Troia Riserva, vino di grande personalità e bouquet olfattivo che si apre con toni di more, gelso nero e carruba, seguono

fiori appena recisi, poi spezie dolci quali chiodi di garofano e moka di caffè, e Clara Igp Puglia Fiano, vino bianco ottenuto da uve Fiano di vigneti selezionati, di grande eleganza e persistenza, profumi di peonie e ginestra, pesca e albicocca mature, pepe bianco e mentuccia, struttura rotonda e voluminosa alleggerita da note fresche e saline.

Degno di nota anche Apnea Spumante di Qualità Doc Castel del Monte Bombino Bianco Metodo Classico, con affinamento sui lieviti per 36 mesi. Perlage sottile e continuo. Profumi di crosta di pane, fiori gialli, arancia, caramello e miele.

È possibile visitare la suggestiva cantina e i vigneti e compiere così un percorso enogastronomico che racconta la storia secolare di luoghi unici e autentici. A far da cornice lo splendido bosco di querce e la veduta incantevole di Castel del Monte per un'esperienza che farà condividere tutta la passione e il rispetto per le tradizioni e il territorio.

La visita comprende una panoramica sui vigneti autoctoni, sulle tecniche di lavorazione nei campi, la spiegazione delle varie fasi di produzione - dalla vinificazione all'affinamento -, e si conclude con la degustazione dei vini abbinati ad altre specialità dell'azienda.

Per chi desidera acquistare i vini e i prodotti dell'Azienda Agricola Giancarlo Ceci è attivo l'e-shop all'indirizzo <https://www.giancarloceci.com/shop/>.

L'azienda sarà anche presente al prossimo Vinitaly Padiglione 11 (Puglia), Isola B1/C1/D1, Stand n. 6.