



Syn, il progetto enologico di Marco Mascellani che “sincronizza” territori e storie attraverso il vino

18 Gennaio 2025 

LECCE – **Marco Mascellani**, uno dei nomi dell'enologia pugliese, si mette alla prova con la sua prima etichetta. Si chiama Syn ed è un blend destinato ad evolversi edizione dopo edizione. Il progetto, che stavolta viaggia attraverso il vento dell'Adriatico, promette di non essere solo una meteora, ma anche un legame tra persone e territori ben distinti tra loro.

Con lui ci siamo chiesti perché oggi, affermarsi con una propria etichetta non è solo un atto edonistico, piuttosto una constatazione della crescita personale e professionale nel micromondo dell'enologia di nicchia.

Solo 915 bottiglie per l'edizione 01 di Syn. Una goccia nel mare che promette di essere un messaggio di unione.

“Syn è un prefisso greco che significa connessione e unione, sinergia, condivisione di lavoro, uve, persone, storie di famiglia e territori. Questo è tutto ciò che ho sempre cercato nel racconto di un vino, soprattutto l'aspetto umano, perché infondo il vino, funge solo da legante”, dice a *Virtù Quotidiane*.

“A Syn ci ho pensato già qualche anno fa, ma da buon alleato della sostenibilità, proprio l'impatto ambientale mi ha sempre preoccupato, quindi ho pensato alle emissioni di Co2 che avrei generato spostando una pedana di uva fino in Puglia dove avrei lavorato il tutto, soprattutto quanto sarebbe risultato contraddittorio il lavoro rispetto alla filosofia sposata da sempre. Quindi ho effettuato i miei calcoli ed è risultato che il 50% dell'impatto ambientale di una bottiglia di vino viene proprio dal vetro, trasporto e trasformazione incidono meno se pensiamo in prospettiva. Stiamo parlando di circa 200 chili di Co2 prodotta complessivamente a fronte di 5.660 kg di CO2 assorbita”.

E allora, dopo tutti questi calcoli e aver trovato una via di fuga che non fosse solo un modo per pulirsi la coscienza, l'enologo si è dato da fare. Nel 2023, per l'edizione 01, ha scelto tre territori della dorsale adriatica: Marche, Abruzzo e naturalmente la Puglia.

“In una stagione complicata come la 2023, ho puntato sui bianchi creando un blend che potesse invecchiare. Ho scelto il Verdicchio adatto per l'affinamento, il Pecorino per conferire acidità ed espressività al vino, il Grillo di Puglia che abbiamo piantato nell'azienda in cui abbiamo vinificato. Tutte le uve sono arrivate qui praticamente assieme, pronte per essere



lavorate. E il risultato, dopo aver mischiato le carte in tavola, è stato emozionante”.

Le aziende che hanno partecipato a questa impresa sono tre, due curate dall’enologo e una invece, ha scelto di collaborare a titolo di amicizia: “La risposta di ognuno di loro è stata entusiasmante e mi ha dato ulteriori spinte ad andare avanti col progetto”.

Syn non ambisce a diventare un progetto ad ampio spettro. Le poche bottiglie restano un modo per esplorare le nuove frontiere di vinificazione e affinamento, ma anche per mettersi alla prova con se stessi.

“Lavoro con diversi produttori – afferma Marco – e mi tocca modellare il lavoro su ogni territorio e disciplinare. Sono maglie molto strette che non danno grande capacità di espressione. Ecco perché Syn è qualcosa solo di mio, fatto solo e soltanto seguendo considerazioni personali”.

Abbiamo anticipato che Syn è sostenibile, concretamente è imbottigliato in bottiglia di vetro riciclato 100% e chiuso con tappo tecnico dalla carbon footprint negativa: “Ho scelto di affidarmi alla piattaforma Treedom che permette di ripiantare un pacchetto di alberi al raggiungimento di una certa soglia economica. L’idea è premiare chi acquista Syn senza valutare le classiche politiche di sconto. Chi fa parte di questo programma può visionare tutti i progressi della cosiddetta foresta Syn attraverso gli aggiornamenti della piattaforma”.

L’edizione 02 è già in produzione e sarà diverso. “Stavolta non si tratterà di un bianco, bensì un rosso dal gusto contemporaneo e dalla gradazione bassa. Posso solo rivelare la componente pugliese che lo caratterizzerà, cioè l’Ottavianello”. Per assaggiarlo bisognerà aspettare la fine del 2025.

