



Forma Naturae Rubrica Comunicazione

Cantine Due Palme:
un'azienda di eccellenze, un modello imprenditoriale

Il "triangolo del successo" di Cantine Due: amore per il territorio, unione, competenza .

Puglia. Terra storica, costellata di castelli, masserie, dolmen e menhir, di bellezze naturali e coltivazioni, di uliveti e vigneti, terra di genti dal carattere silenzioso e tenace. L' hanno abitata molte popolazioni. I gerci svilupparono la vitivinicoltura pugliese, il vino fu una fonte di ricchezza. Proprio in questo territorio dove ha radici culturali la passione del nettare d'uva, nasce e si sviluppa un' azienda di eccezionale profilo: Cantine Due Palme. La sua storia ha inizio venti anni fa.... Dall' incrollabile legame con il territorio, l'azienda pugliese Cantine Due Palme qui costruisce la sua personalita', motivo vincente per la conquista del mercato internazionale.

L' azienda cooperativa Cantine Due Palme nasce nel 1989 a Cellino San Marco, nell'alto Salento. Oggi e' uno dei complessi cooperativi più grandi e più attivi della Puglia e del Sud Italia grazie alla passione e capacita' di Angelo Maci, Presidente dell'azienda. Egli ne ha fatto un modello imprenditoriale, competitiva sul mercato mondiale come prestigioso esempio delle eccellenze del territorio pugliese, che ha pure il merito di essere un' azienda che ha permesso a tanti piccoli imprenditori del territorio di crescere ed emergere.

Il "personaggio" Angelo Maci Enologo, terza generazione di una famiglia di vignaioli. Accademico dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, Accademico dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino; Presidente del Consorzio di Tutela del Salice Salentino DOP. Gli sono state conferite prestigiose premiazioni, tra le quali nel 2010 a Gallipoli il premio Barocco e nel 2011 il premio "Sua Eccellenza Italia" nell'ambito della dieta mediterranea. Negli ultimi 10 anni ha investito in cantina 15.000.000 di euro in infrastrutture, tecnologia avanzata e formazione ai 40 dipendenti.

Presidente Maci, quali sono state le scelte per arrivare a questo successo?

Unire per crescere, accorparsi per rafforzare la presenza sul territorio, produrre uve di qualita', organizzarsi per espandersi sui mercati internazionali.

Investimenti oculati, ristrutturazioni e acquisizioni important come l'ultima, la storica Cantina Sociale Riforma Fondiaria di Cellino San Marco, una delle più antiche cooperative delle Puglia costituita nel 1955, e la Cantina Sociale Angelini di San Pietro Vernotico, altro marchio storico della cooperazione pugliese.

Presidente Maci, il significato di 'qualita' per Cantine Due Palme

"Qualita'" vuol dire capire e soddisfare continuamente le attese del consumatore.

L' azienda, con Certificazione di Qualita', ha più di 1000 soci conferitori e 2200 ettari di vigneti nel cuore del salento, nei territori tra le province di Brindisi, Taranto e Lecce .

I vini, tutti di qualità, hanno conquistato il pubblico e la critica. Simbolo della Puglia d'eccellenza, Cantine Due Palme non è tuttavia una semplice azienda che produce vini di qualità, bensì rappresenta il territorio stesso, la storia della cultura del Salento. Ciò che la contraddistingue è il credere fortemente nella tradizione vitivinicola salentina, soprattutto nel caratteristico sistema di allevamento ad Alberello Pugliese, dal quale nasce il progetto per la tutela e la salvaguardia dello stesso, in via di estinzione. Il 26 febbraio 2010, con rogito del notaio Francesco Di Gregorio, è stata sancita la nascita dell'Accademia dell'Alberello Pugliese, organismo dotato di un comitato scientifico che ha, tra i soci fondatori, proprio Angelo Maci.

Presidente Maci, che cosa rappresenta l'Accademia dell'Alberello Pugliese?

Rappresenta un programma di tutela e salvaguardia del tradizionale sistema di allevamento del caratteristico Alberello Pugliese, che ormai sta scomparendo, sistema che esprime la tradizione enoica pugliese in quanto non solo garantisce la qualità delle uve, ma rappresenta una ben precisa identità e conserva il paesaggio salentino. L'Alberello Pugliese è l'unica vera arma per competere con gli altri paesi produttori.

Proprio per lo stretto legame tra vino e territorio, Cantine Due Palme è leadership nel mercato italiano ed estero

Produciamo il vino Tutti i processi di produzione sono analizzati e monitorati con particolare attenzione alle esigenze del consumatore. La massima attenzione è rivolta al mosto: deve trovarsi nelle condizioni migliori prima della fermentazione, per mantenere qualità e quantità delle sostanze primarie e secondarie prodotte durante la fermentazione che deve essere ridotta il più possibile.

Tuteliamo l'ambiente Per evitare la contaminazione del suolo, sottosuolo e delle acque utilizza un nuovo depuratore di ultima generazione. Certificazioni: ISO 14001, ISO 9001, ISO 22000, BRC e IFS. In collaborazione con il Consorzio di Difesa e Valorizzazione delle Produzioni Agricole dell'Ambiente e del Territorio Rurale della provincia di Brindisi, sostiene iniziative finalizzate alla salvaguardia dell'ambiente. In accordo con il Codivabri e la BASF Italia è attivo un progetto di Confusione Sessuale su 800 ettari di vigneti per contenere gli attacchi della "tignoletta della vite", che provoca danni agli acini d'uva. Appositi erogatori applicati nei vigneti emanano ormone sintetico femminile, disorientando il maschio, impedendo l'accoppiamento e la conclusione del ciclo riproduttivo del parassita. Con ciò si evita l'utilizzo e l'immissione nell'ambiente di sostanze insetticidiche dannose.

Rintracciabilità Garantire la rintracciabilità interna ed esterna di tutta la produzione significa avere il pieno controllo di tutto il processo, fino alla bottiglia, inoltre la storia della trasformazione uva-vino permette di risalire alla storia del prodotto, sia di prodotto commercializzato, sia di prodotto in lavorazione.

Lotta integrata nei vigneti Gestire le avversità della vite significa contenere le infestazioni usando gli antiparassitari solo in caso di estrema necessità e comunque privilegiando quelli meno rischiosi, a basso impatto ambientale. Il costante riferimento tra tecnici delle Cantine e soci, le visite quotidiane in campagna, gli incontri settimanali in cantina e gli "allert" inviati a mezzo sms telefonici a tutti i conferitori, garantiscono la qualità delle uve nel pieno rispetto dell'ambiente.

I vigneti

2200 ettari vitati pari a 250.000 q.li di uva annui al 90% con varietà a bacca rossa, al 10% varietà a bacca bianca. Tra gli autoctoni : Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Aleatico, Fiano, Malvasia Nera e Moscato, tutti vitigni che appartengono alle eccellenze produttive

della Puglia. Tra le varietà alloctone: Falanghina, Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Bianco e Nero Chardonnay e Sauvignona. La cantina imbottiglia 7.000.000 di bottiglie annue il cui 90% destinato ai mercati esteri.

Le uve

Primitivo - Da queste uve si ottiene un vino di estrema qualità, dall'alta gradazione alcolica e da un sapore ben bilanciato, squisitamente tannico e potente, di gran corpo.

Negroamaro e Malvasia Nera – Il passionale Negroamaro, dal colore rosso, sfumato di riflessi amaranto, con vene rosso cupo. Passionale come il suo spiccato sapore. Per il potere anti-ossidante contro i radicali liberi sono state certificate a questi eccellenti vini pugliesi qualità terapeutiche in malattie cardiovascolari.

Susumaniello Arriva a maturazione nella prima metà di settembre. Vitigno di probabili origini dalmate, deve il suo nome alla sua caratteristica di essere particolarmente produttivo in età giovanile, tanto da "caricarsi come un asino" e da qui l'appellativo di "Susumaniello".

Le fasi di vinificazione delle uve fino all'imbottigliamento si svolgono nella nuova cantina di Cellino San Marco che si sviluppa su una superficie di 35.000 mq. Le lavorazioni seguono un disciplinare di produzione impostato sui diversi tempi vendemmiali e le differenze varietali. Per i processi di trasformazione sono usate le più avanzate tecnologie a freddo; la capacità di stoccaggio è di 300.000 ettolitri, di cui 50.000 ettolitri di vinificatori orizzontali e verticali. Nello stabilimento di Cellino San Marco trova spazio anche la bottaia dove i vini vengono affinati in barriques di rovere francese Allier & Tronçais e rovere Slavonia da 225 litri, mentre solo il Selvarossa Riserva viene affinato in botti e in tonneau di rovere francese. Inoltre, troviamo un'ampia sala di degustazione, il ristorante da 80 posti, un impianto di imbottigliamento, il magazzino per lo stoccaggio del prodotto finito, il laboratorio di analisi, gli uffici tecnici e la sala "Tinaia", un'ampia Sala per accoglienza gruppi, con servizi catering, coffee break, brunch, lunch e finger food; la sala congressi e infine la Sala "Selvarossa", unica nel suo genere con la bottaia a vista, che comprende 800 posti a sedere, 3 maxi-schermi ed una scenografica cascata.

Presidente Maci, quali sono le novità 2012?

L'inaugurazione del complesso di 2.000 mq interrati adibiti a barricaia e 2.000 mq di un nuovo impianto di imbottigliamento, inoltre inizieranno i lavori di un importante wine resort.

Un messaggio ai giovani imprenditori vitivinicoli

Il futuro vitivinicolo è nelle vostre mani, segno indelebile di una continuità nel produrre un prodotto della terra di cui i vostri avi sono stati i grandi cultori di una nobile realtà contadina.

Un messaggio ai consumatori

Bere il vino è una scelta di vita rivolta al proprio benessere, prodotto sicuramente genuino, le cui proprietà terapeutiche sono state ampiamente dimostrate da grandi ricercatori e promosse da grandi esperti della medicina. A voi il compito di scegliere con il cuore, affinché il vino non sia una semplice bevanda da bere ma la massima espressione della terra alla quale, tutti, dobbiamo sentirci orgogliosi di appartenere.

