

**Scorrano (Lecce) - Successo dei vini salentini Duca Carlo Guarini in Germania all'Internazionaler Bioweinpreis 2018**

27/07/2018

Premiato anche quest'anno l'impegno dell'Azienda Agraria Biologica Duca Carlo Guarini di Scorrano (Lecce) per la salvaguardia dell'ambiente e dei consumatori, in occasione della nona edizione dell'Internazionaler Bioweinpreis 2018, il Concorso Internazionale per vini biologici, che si è svolto a Frasdorf in Germania, dal 29 giugno al 2 luglio scorso. Giunta alla 26esima generazione con quasi mille anni di storia la Cantina Guarini, che negli ultimi 15 anni ha trasformato in biologico tutta la produzione aziendale, è salita sul podio con due medaglie d'oro e un argento, assegnate rispettivamente a Malia malvasia nera Igt Salento rosso 2015, Nativo negroamaro Igt Salento rosso 2016 e Vigne Vecchie primitivo Igt Salento rosso 2015. La competizione tra le più importanti del settore vinicolo, a cui possono partecipare solo vini di qualità ottenuti da uve coltivate in biologico e valutati con metodo PAR®, da commissioni di esperti sotto la guida di Martin Darting, ha visto concorrere 289 aziende vinicole e oltre 1000 vini provenienti da 28 paesi. Momento di grande consenso per Duca Carlo Guarini che ha partecipato con vini innovativi, in purezza e certificati Codex, fatti con competenza e sincerità, da vigneti coltivati direttamente senza l'uso di prodotti chimici di sintesi, frutto di un ottimo lavoro in cantina nella vinificazione delle uve grazie al bravo enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi. Hanno tutti una forte personalità, aromi autentici e un ottimo rapporto qualità - prezzo: Malia, da malvasia nera 100%, un vino che "ammalia", come dice il nome, carattere elegante e sereno, espressione di qualità; il negroamaro Nativo sottolinea nel nome la tipicità e la naturale appartenenza al territorio e il primitivo Vigne Vecchie, uno dei primi in Puglia a portare orgogliosamente in etichetta il nome del vitigno. Soddisfatto Giovanni Guarini rivela che "il segreto per aver successo è ricordarsi sempre di essere pugliesi e affermare le proprie radici, produrre vini orgogliosamente tipici e avere la volontà tenace di proporre la diversità della propria viticoltura. Naturalmente tutto questo è possibile grazie al lavoro instancabile di tutto il team".

