

Varius, un ritorno al futuro in casa Cantele

Il nome è tutto un programma. Si chiama **Varius**, la new entry in casa **Cantele**, un vino che si presta a tante declinazioni, quasi fosse un rombo trapezoidale. In realtà è un ritorno al futuro, dopo due anni di assenza.

Di certo **Varius** è trasversale, mutevole. Un vino anticonformista, insomma. Che colpisce nel segno come un vecchio disco capace di superare generazioni e travalicare classi sociali. Difficile privarsene dopo averlo degustato.

La “**benedizione**” di **Varius** è avvenuta nel laboratorio sinestetico “**iSensi**” delle Cantine dove si riesce ad accarezzare la percezione simultanea dei sensi. Un contenitore che dà il benvenuto ad un vino non nuovo, ma che muta continuamente pur restando se stesso in maniera quasi gattopardesca. Sperimentazione e cambiamento, insomma, senza mai tradire il gusto e il palato.

“Siamo sempre più attenti ai vitigni autoctoni – spiegano Gianni e Paolo Cantele, responsabile della produzione e brand manager dell’omonima azienda – una linearità di fondo che dovrebbe diventare il filo conduttore delle aziende vitivinicole del territorio, all’insegna della coerenza stilistica e qualitativa”.

Paolo e Gianni proseguono con successo una antica tradizione di famiglia. C’è impegno, competenza, perseveranza ma soprattutto grande passione nel loro lavoro. E anche tanto affetto reciproco. Sono questi gli ingredienti giusti per accompagnare per mano le cantine in un viaggio senza fine, ricco di soddisfazioni e gratificazioni.

Sorseggiando **Varius** si ha l’impressione di ritrovare tutto questo. Come d’incanto ci si lascia inebriare da un sapore

forte e morbido allo stesso tempo, caldo e intenso, genuino eppure mai banale

In questa nuova versione il **Varius** si presenta con un blend del vitigno principe del nostro territorio, il **Negroamaro**, insieme al **Susumaniello**, varietà di origini dalmate che si riduce negli anni, con rese molto basse. Caratterizzato da un acino molto piccolo e perciò con un'alta concentrazione di **polifenoli e antociani**, il **Varius** si presenta come un vino colorato, fresco, di grande bevibilità, nel quale i due vitigni presenti, seppur differenti, regalano un buon equilibrio.

Un giusto mix arricchito dalla chiusura con il **tappo in vetro**, una sciccheria che abbina tradizione e **innovazione**, praticità ed eleganza, una ciliegina su una torta sfiziosa. Insomma, un vino di qualità che saprà farsi amare. Perché – come dice il claim utilizzato da **Cantele** – **“l'unica costante è il piacere della variazione”**.



