

## LA FAMIGLIA DE CORATO

Le radici della famiglia de Corato affondano salde nella terra di Puglia, in agro di Andria, sull'altipiano tra le colline della Murgia e il mare Adriatico. Qui Giuseppe, il patriarca della famiglia nato nella metà dell'Ottocento, fu agricoltore dalle grandi qualità imprenditoriali.

Nel 1921 acquistò la vasta tenuta appartenuta per secoli alla nobile famiglia aquilana Rivera, il cui capostipite Pietro fu capitano dell'imperatore Federico II di Svevia che tanto amò queste terre, trasformandola in un'azienda viti-olivicola modello.

E' nelle sue storiche cantine che Sebastiano de Corato, il più giovane e visionario dei figli di Giuseppe, fondò alla fine degli anni '40 la Rivera, intuendo il grande potenziale vitivinicolo della zona collinare dominata dal Castel del Monte, capolavoro di Federico II e simbolo del territorio. La sua ambizione di creare un'etichetta che rappresentasse la Puglia nel firmamento enologico nazionale e la sua tenacia furono presto premiate: la Rivera divenne emblema dell'enologia pugliese e indiscutibile motore della sua rinascita.

Negli anni '70 Carlo, figlio di Sebastiano, fu artefice di sperimentazioni nei vigneti e rinnovamento in cantina che portarono allo sviluppo di vini innovativi nel panorama enologico regionale. Sotto il suo sguardo i figli Sebastiano e Marco, rappresentanti la quarta generazione, proseguono con impegno e orgoglio una storia di successo che dura da quasi un secolo e che ha reso i vini Rivera ambasciatori della Puglia nei mercati di tutto il mondo.

## LA TENUTA E LE CANTINE

Posta sulla via Traiana, ai piedi dei primi contrafforti delle colline dell'Alta Murgia, nel punto di arrivo della transumanza che in autunno portava greggi numerose dalle montagne dell'Abruzzo, le tenute Rivera sono simbolo della la storia e dello sviluppo agricolo di un intero territorio.

Le cantine storiche, costruite alla fine dell'Ottocento, sono oggi destinate all'affinamento dei vini rossi nelle due bottaie interrato, contenenti l'una grandi botti in rovere francese da 3.000 litri e di Slavonia da 5.500 litri e l'altra oltre 400 barriques di rovere francese. A queste fu affiancata, negli anni '60, una nuova ala realizzata con vasi vinari in cemento vetrificato, ora completamente termocondizionati, dedicati alle operazioni post fermentative e alla conservazione dei vini bianchi, rosati e rossi più giovani. Cuore enologico dell'azienda è oggi il moderno ed efficiente reparto di vinificazione sorto a fianco delle vecchie cantine e dotato di serbatoi in acciaio inox di piccole dimensioni destinati alla macerazione dei vini rosati e rossi e alla fermentazione dei bianchi. L'intero complesso aziendale è alimentato da un moderno impianto fotovoltaico che copre il 70% dell'intero fabbisogno energetico.

## I VIGNETI

Sono i vigneti l'anima della Rivera: 75 ettari di proprietà, allevati a cordone speronato e a guyot, con elevata densità di viti per ettaro e bassa produzione unitaria, coltivati secondo protocolli di agricoltura sostenibile. Un progetto vitivinicolo che punta tutto sulla qualità, per esprimere al meglio i *terroirs* da cui si originano le uve aziendali.

I fondi Rivera, Torre di Bocca e Tafuri, tra i 180 e i 250 metri di altitudine, sono caratterizzati da terreni calcareo-tufacei poveri e profondi e forniscono uve autoctone a bacca bianca con buona acidità e a bacca rossa di grande eleganza e struttura.

A questi si aggiunge lo scenografico vigneto Lama dei Corvi posto a 350 metri di altitudine, con esposizione nord-est verso il mare e il massiccio del Gargano, letteralmente ricavato dai terreni calcareo-rocciosi tipici dell'Alta Murgia: qui si coltivano Chardonnay e Sauvignon di particolare freschezza e mineralità. Pochi fornitori di fiducia colmano il restante fabbisogno di uva.

I terreni collinari a base calcarea e l'esposizione ai venti più freschi che arrivano dal di là del mare Adriatico, unita alle caratteristiche dei vitigni autoctoni dalla maturazione lenta e tardiva, rendono la zona Castel del Monte esempio di come la generosità della produzione vinicola pugliese possa essere bilanciata ed esaltata da una sorprendente freschezza, eleganza e longevità.

## I VINI

La produzione della Rivera è naturalmente incentrata sulla DOC e le recenti DOCG Castel del Monte, di cui è stata fondatrice e ispiratrice dell'evoluzione e interprete di tutti i suoi vitigni e tipologie, arrivando a sviluppare in quasi 70 vendemmie una gamma ampia e profonda tra vini bianchi, rosati e rossi dai più freschi e delicati ai più complessi e strutturati.

Allo stesso tempo la gamma si è estesa verso il sud della regione, nel Salento, rappresentandone le principali denominazioni (Locorotondo, Salice Salentino, Primitivo di Manduria) e vitigni (Primitivo e Negroamaro) del Salento, con vini dalla grande personalità, concentrazione e solarità.

Carattere comune a tutti i vini Rivera è lo stile enologico che interpreta con rigore i differenti *terroir* e i vitigni, pur mantenendo un comune e personale equilibrio, eleganza e bevibilità per il piacere dei consumatori più attenti. Uno stile che mette d'accordo il legame con la tradizione e l'attenzione verso le evoluzioni della tecnica e del mercato.

