



# ALLA SCOPERTA DEL PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE

Pronti a partire per un itinerario che tocca alcuni dei Paesi compresi nella denominazione primitivo Gioia del Colle? Iniziamo da Turi, che è famosa per essere la terra della ciliegia Ferrovia. La produzione media è di ben centomila quintali, praticamente un sesto di quella nazionale. Provate ad immaginare i ciliegi in fiore, che poesia, e che gioia vedere le piante cariche di frutti rossi! La varietà Ferrovia, una ciliegia dalla polpa dura, dal sapore dolce e intenso, è stata premiata come migliore ciliegia d'Italia sia nel 2016 sia nel 2015. Dalla caratteristica forma di cuore, vale il detto "una ciliegia tira l'altra"! Proprio alla sua consistenza deve la capacità di sopportare lunghi tragitti in treno, da cui curiosamente deriva il suo nome. Anche se c'è chi sostiene che si chiama così perché il primo albero nacque accanto a un casello ferroviario. A Turi, dove peraltro da ventisette anni esiste una sagra che raccoglie circa centomila persone in due giorni, la raccolta delle ciliegie è un rito messianico. Peccato che esistano poche aziende impegnate nella trasformazione (conservazione, essiccazione, surgelazione), come ci rivela Antonella Masi de "Il Giardino dei Ciliegi", un'azienda familiare in bio da quattro anni. Parole confermate dal sindaco Domenico Coppi e dalla vicesindaco Lavinia Orlando, che ci accompagnano alla scoperta di questo paesino di tredicimila abitanti in provincia di Bari, ad appena diciotto chilometri dal mare. "Turi - aggiunge il sindaco Coppi - si distingue anche per l'ospitalità, garantita dalla presenza di numerose strutture ricettive che accolgono, durante tutto l'arco dell'anno, ospiti provenienti da ogni parte del mondo. Turisti che scelgono il nostro paese per la posizione particolarmente favorevole, baricentrica rispetto alle tante località pugliesi più note, restando colpiti dalla bellezza del suo centro storico e delle sue chiese, per i colori della campagna che lo circonda e per la tranquillità e serenità respirabili in ogni sua strada". In effetti, basta mettersi in contatto con i giovani dell'associazione "Il Viandante" (ass.ilviandante@live.it) per farsi aprire tutte le chiese della cittadina: San Domenico, Matrice, Santa Chiara, San Rocco, Sant'Oronzo (con la magnifica grotta). Il borgo è suggestivo, il centro si sviluppa tutto in altezza, con le sue viuzze strette e lastricate, con le case imbiancate con la calce, con le edicole votive e le bellezze storico artistiche come il Palazzo Marchesale o il chiostro delle Clarisse. E qui ci ricongiungiamo con uno dei motivi che ci ha spinto quaggiù, grazie all'organizzazione del Movimento Turismo del Vino di Puglia (deus ex machina la vulcanica Vittoria Cisonno). Perché proprio nel chiostro alcuni produttori del Consorzio Gioia del Colle, capeggiati dal presidente Donato Giuliani, ci hanno fatto assaggiare i loro vini. Presenti le aziende Coppi, Tenute Chiaromonte, Giuliani Vito Donato, Tenuta Viglione, Pietraventosa, Plantamura, Tre Pini, Imperatore, Patruono Perniola, Terre Carsiche, Fatalone, Agricola Cannito, Cardone e Botromagno. Attualmente la Doc è estesa su circa mille ettari, con una produzione di circa due milioni di bottiglie. Il Consorzio, fondato nel 2001, conta la presenza di una quarantina di soci (quindici dei quali sono produttori-imbottiglieri, ai quali presto si aggiungerà Leone De Castris, che ha destinato cinque dei cinquanta ettari della Masseria Donna Nicoletta in Comune di Noci al Primitivo di Gioia). Doc dal 1987, il primitivo Gioia del Colle è prodotto in una quindicina di comuni della Murgia Barese. Il paesaggio vitato attraversa, oltre a Gioia del Colle, Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana Grotte, Conversano, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Santeramo di Bari, Santeramo in Colle, Turi e quello del comune di Altamura con esclusione del territorio della zona di produzione del «Gravina». Geograficamente Gioia del Colle, situato al centro dell'area interessata, è un piccolo agglomerato di case che circondano il bellissimo castello che Federico II di Svevia fece edificare nel 1230. La coltivazione della vite e la produzione del vino nel territorio di Gioia del Colle erano già attive tra l'VIII° ed il III° sec. a.C. (Peucezia), come testimoniano i numerosi ritrovamenti di contenitori destinati a contenere vino nella zona archeologica di Monte Sannace, il più grande abitato peucetico noto, a pochi chilometri da Gioia del Colle (alcuni reperti si possono ammirare nel museo archeologico sito all'interno del castello). Gioia del Colle, il comune in provincia di Bari che ha dato il nome alla denominazione, sorge sull'altipiano della Murgia (toponimo derivato dal latino murex, roccia aguzza), un territorio carsico, a 365 metri sul livello del mare, particolarmente soggetto ai venti di tramontana e scirocco. La pedologia del suolo del comprensorio presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. La pietra calcarea affiorante è stata frantumata o asportata dai campi per renderli coltivabili e utilizzata per costruire i manufatti tipici delle campagne pugliesi: muretti a secco, trulli, casidde (tipiche costruzioni rurali). Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini rossi di pregio ma anche vini bianchi. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali. L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 200 e i 450 metri sul livello del mare e con un'escursione altimetrica, quindi, di 250 metri.

Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est. La vigna qui affonda le sue radici nello strato calcareo immediatamente sottostante il sottile strato di terreno fertile, con la conseguenza che i vigneti qui impiantati hanno rese per ettaro naturalmente basse. Nei vini primitivo Gioia del Colle è presente una spiccata mineralità sostenuta da una buona acidità: in effetti è dimostrato che la vite si esprime bene su terreni minerali, con poca sostanza organica e non troppo ricchi di acqua, elemento che la natura carsica del terreno rappresenta in maniera ideale (infatti non esistono corsi d'acqua superficiali). Il primitivo qui si esprime con particolare eleganza, arricchendosi di vivide componenti fresco-sapide e dimostrando una sorprendente longevità. Gioia a favore, rispetto ad altri comprensori, la tipologia del terreno, l'altitudine e l'escursione termica. E' un'areale che è in forte crescita, anche perché ha saputo evitare due problematiche: l'eccessivo uso del legno e la surmaturazione con possibili sentori di uva cotta, centrando invece un trend attuale che cerca l'equilibrio fra maturità del frutto e freschezza e che privilegia la bevibilità. Sebbene il primitivo germogli con notevole ritardo rispetto ad altri vitigni riesce a portare poi a compimento il proprio ciclo vegetativo in un tempo relativamente breve (la maturazione avviene tra la fine di agosto e gli inizi di settembre). La combinazione di entrambe le caratteristiche spiega la rapida diffusione del primitivo in tutta la zona collinare denominata "Murgia" e non solo, dunque, per la sua maturazione precoce. Infatti l'umidità da una parte e la temperatura primaverile dall'altra, concorrono ad originare frequenti gelate, che danneggerebbero altri vitigni, mentre il primitivo, germogliando con notevole ritardo, può così evitare i danni derivanti dal sopraggiungere di tali nefasti eventi atmosferici. Le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l'alberello, la contropalliera ed il tendone: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 70% e la terza il 10% del totale. Non ci sono fonti certe sull'origine del primitivo. Alcune fonti sostengono che il primitivo abbia un'antica origine illirica, ma ricerche recenti ne rintracciano la presenza nella mitteleuropa, fra Ungheria, Germania, Austria e Slovenia, in epoca medievale e nei secoli successivi. Da quelle zone si sarebbe diffuso in Croazia e Montenegro, poi portato in Puglia dagli "schiaivoni" fra il XV e il XVI secolo, prendendo inizialmente il nome di zagarese, che ne richiamava l'origine slava. Analisi del Dna svolte dal gruppo di Conegliano, hanno evidenziato che il Primitivo è legato sia a Plavac che a Plavinia, molto diffusi nella ex Jugoslavia da un legame di parentela genitore-figli. Solo da pochi anni, i diversi studi hanno messo in evidenza la strettissima parentela del primitivo come identità genetica allo Zinfandel californiano e al crljenak kastelanski delle isole dalmate. E' impossibile datare l'arrivo del primitivo in Puglia ma possiamo risalire alle origini del suo nome, che si riconduce all'abate Francesco Filippo Indelicati. Fu il primo a effettuare una sorta di "selezione clonale" del primitivo. L'abate, nato e cresciuto a Gioia del Colle, era un grande esperto di botanica e agronomia. Sul finire del secolo, probabilmente nel 1799, notò la crescita disordinata nelle campagne gioiesi di molta uva da vino, costume allora alquanto diffuso. Tra le varie uve tra di loro mischiate, una varietà maturava prima delle altre, pur avendo una fioritura abbastanza tardiva. Per tale caratteristica la denominò "Primitiva o Primitivo" dal latino "primitivus". Indelicati effettuò un'attenta selezione delle marze della varietà e li impiantò in agro di Gioia del Colle.

A Manduria, altra celebre zona di produzione del primitivo, il vitigno approdò nel 1881, grazie ad alcune barbatelle portate in dote da Gioia del Colle dalla contessa Sabini di Altamura, andata in sposa al nobile Tommaso Schiavoni Tafuri. L'espansione da Manduria a tutto il tarantino, fino a costituirne uno degli assi portanti dell'economia locale, avvenne dopo il 1920. Sempre in quegli anni il vitigno si estese all'area del Salento e oltre e arrivò anche a Mondragone, in provincia di Caserta, nello stesso territorio dove in epoca romana si produceva il celeberrimo Falerno. Il primitivo entra in cinque Doc regionali: oltre che Gioia del Colle e Manduria, Lizzano, Terra d'Otranto e nella Doc Primitivo di Manduria Dolce Naturale. Il vitigno entra anche in tutte le sei Igt pugliesi. Nel corso del nostro tour abbiamo avuto modo di visitare alcune aziende, come Cantina dei Fagnani di San Michele di Bari, un'azienda estesa su venticinque ettari esistente dalla fine dell'Ottocento ma che ha iniziato a imbottigliare nel 2008, sotto la supervisione dell'enologo Tommaso Pinto. A Pietraventosa di Gioia del Colle (che deve il suo nome appunto alla combinazione di due elementi tipici del territorio, la pietra e il vento) ad accoglierci ci sono Marianna Annio e il marito Raffaele, che ci hanno preparato una memorabile degustazione della loro Riserva (annate 2012, 2011, 2010, 2008 e 2007), da alberelli di quarant'anni. Poi si ritorna a Turi, per visitare l'azienda Coppi, fondata nel 1882 e oggi condotta da Doni, Lisa e Miriam (l'enologa). Poi si prosegue per Polignano, con visita alla meravigliosa tenuta Terre di San Vito che si estende su quarantacinque ettari totali. Una vera e propria oasi, da restare a bocca aperta, amorosamente conservata da Franco e Giovanni De Napoli. Inoltre nel corso di un pranzo al ristorante Menelao a Turi abbiamo avuto modo di degustare i vini di Vito Donato Giuliani. Serata memorabile quella al Pashà di Conversano, dove la chef stellata Maria Cicorella e il figlio Antonello Magistà ci hanno fatto provare emozioni indimenticabili, sottolineate (se mai fosse necessario) dai vini di Nicola Chiaromonte. Pura poesia che ci ha toccato l'anima. Tutte da godere anche le serate all'Osteria di Chichibio di Polignano a Mare, dove abbiamo assaggiato i vini della Cantina Cardone di Locorotondo e all'Osteria Botteghe Antiche di Putignano, piatti tipici legati alla tradizione, adeguatamente supportati dai vini di Cantine Imperatore di Adelfia. Ma la Puglia è anche, storicamente, zona di ulivi e, conseguentemente di olio, con tantissime aziende di grande qualità e una produzione che per quantità la caratterizza come uno dei territori olivicoli più importanti al mondo. Come le cantine anche i frantoi sono meta di visite. L'artigianalità del frantoiano nell'ottenere monocultivar o blend delle tante varietà spesso sconfina in altre espressioni artistiche. Per esempio a Conversano, al Frantoio D'Orazio, Francesco detto "Ciccio" alla terza generazione, trae oli d'eccellenza dai suoi ulivi centenari combinando le varietà Olivastro, Simone, Coratina, Leccina, Cima di Mola, Cima di Melfi, Nociara e Pesciolen. E li vende in contenitori che destano l'attenzione, al punto che (provare per credere) non si buttano più via: sono il risultato di un'appassionata ricerca sulle palette di colori e armonie delle forme delle tradizionali ceramiche pugliesi, capaci di evocare atmosfere ed immagini tipiche pugliesi. Un tour all'insegna del primitivo "della gioia", che ci ha fatto anche scoprire le bellezze artistiche (meravigliosa anche la città vecchia di Bari e la Bari sotterranea, un'incredibile risorsa inesplorata) e i tesori enogastronomici di questa terra accogliente e ricca di storia.