

PUGLIA: LA RINASCITA PASSA DI QUI



**E VANNE IN PUGLIA PIANA,
LA MAGNA CAPITANA,
LÀ DOV'È LO MIO CORE NOTTE E DIA.
GABRIELE D'ANNUNZIO**

a cura di **Alessandra Piubello**

LA PUGLIA, CON LE SUE TERRE BAGNATE DA MARI OMERICI, SEGNATE DA ARGENTEE MACCHIE DI OLIVI SECOLARI E DA QUELLE VERDE TENERO-ROSSO RUGOSO DELLA SACRA VITE, DÀ VITA A VINI D'IMPERIO. MERCANTI FENICI E COLONI GRECI, AL LORO PRIMO CONTATTO CON LA PUGLIA, TROVARONO GIÀ SVILUPPATA LA COLTIVAZIONE DELLA VITE: APPORTARONO PERÒ NUOVI VITIGNI ED EFFICIENTI TECNICHE DI COLTURA. I VINI D'APULIA ERANO MOLTO APPREZZATI DAI ROMANI, TANTO CHE IL POETA ORAZIO LI PARAGONAVA AL MIGLIORE DI QUELLI D'ALLORA, IL FALERNO. Al disfacimento dell'Impero Romano e nei secoli successivi di crisi, la viticoltura pugliese continuò nello sviluppo e nel commercio. Anche durante l'illuminato governo di Federico II di Svevia (noto per la sua passione per la vite e il vino), la fama non scemò. Neppure durante il Medioevo e via via fino alla svolta, durante gli anni della fillossera. In Puglia questo flagello viticolo giunse dopo (nel 1919) rispetto alla Francia (1870), che qui si rifornì d'ingenti quantitativi per sopperire alla carenza di produzione. Così la regione triplicò la superficie coltivata e cominciò a essere celebre come il "serbatoio"

di zone vitivinicole rinomate. Gli impianti si ridimensionarono quando la fillossera arrivò, ma la nomea di zona produttrice di vini da taglio le restò appiccicata per più di un secolo. Nel corso degli ultimi vent'anni l'esperienza di viticoltori storici e l'intraprendenza di giovani imprenditori hanno concorso a ridisegnare un nuovo profilo enologico, basato sulla rivalorizzazione e sul rispetto dei vitigni tradizionali pugliesi. Il patrimonio ampelografico pugliese si distingue per l'ampiezza delle varietà autoctone che la natura e il lavoro dell'uomo sono riusciti a selezionare in secoli di viticoltura. Oggi, il panorama viticolo è composto di quattro Docg, ventotto Doc a cui si sono affiancate numerose sottodenominazioni. La Puglia è soprattutto una terra di grandi rossi, anzi, forse senza nessuna esagerazione il Tacco d'Italia è la regione con il più alto potenziale di produzione di grandi vini rossi. Il patrimonio ampelografico è chiaramente condizionato dal quadro orografico della regione per cui, da Nord a Sud, l'ampio vigneto pugliese è tanto esteso quanto differente, con condizioni pedoclimatiche che cambiano nel raggio di pochi chilometri. Nelle province di Foggia e di Bari, a partire da Castel del Monte, la natura dei suoli è prevalentemente calcarea con condizioni climatiche ottimali per i vitigni a bacca rossa, dove primeggia soprattutto il Nero di Troia che dà vita a vini complessi e austeri con un'acidità buona ma non marcata. Tra i vitigni più diffusi in quest'area figurano anche il bombino bianco e il bombino nero. Spostandoci al confine con le province di Brindisi e Taranto si arriva in un'area fortemente vocata alla coltivazione dei vitigni a bacca bianca. Muovendoci verso il centro della Puglia, entriamo nella provincia brindisina. Siamo in pieno Sa-

lento ovvero nella terra d'elezione del negroamaro. I suoli, prevalentemente, sono di natura argillosa: terroir e il clima caldo e asciutto accolgono le uve ideali per le migliori espressioni di questo vitigno, sia nella vinificazione in rosso sia in quella in bianco, e con rosati profumatissimi. In queste terre sono diffuse anche la coltivazione di altre varietà autoctone come il susumaniello, la malvasia nera di Brindisi, la malvasia bianca e la verdeca. La provincia di Taranto, conosciuta anche come "terra dei Messapi", è la zona per antonomasia del primitivo, un vitigno versatile che genera vini piacevoli e potenti su suoli di natura differente: da quelli calcarei a quelli sabbiosi e dai terreni rossi a quelli neri prevalentemente argillosi.

APULIA WINE IDENTITY

Fare squadra e presentarsi all'estero uniti attraverso adeguate strategie: ecco un buon sistema per promuovere il vino pugliese. Questo è l'obiettivo del Consorzio Puglia Best Wine (nome un po' pretenzioso, ma l'intendimento vorrebbe essere corale), nato nel 2012 da un'idea di Luigi Rubino (nella foto), delle Tenute Rubino. L'Italia si sa, è il Paese delle prime donne, non è facile riunirle insieme, neppure per intenti di visibilità e di marketing. Verrebbe da pensare che in questa terra così vocata manchi ancora massa critica e adeguata apertura mentale (forse dovuta a una difficoltà di ricambio generazionale). Eppure qualcosa si muove. In una regione in cui i consorzi sono di facciata e decisamente poco operativi, nasce per libera iniziativa, promossa direttamente dalle aziende, questa spinta al rilancio del patrimonio locale pu-

gliese e dei suoi vini di eccellenza. Una delle azioni di promozione sul territorio del giovane consorzio, è Apulia Wine Identity, giunta alla terza edizione. Quest'anno l'iniziativa si è svolta a Brindisi, nello storico Palazzo Nervegna-Granafei, con la presenza di undici aziende pugliesi (Cantine Due Palme, Cantine San Marzano, Castello Monaci, Cefalicchio, Conte Spagnoletti Zeuli, Polvanera, Produttori Vini Manduria, Tenute Chiaromonte, Tenute Rubino, Torrevento, Vitivinicola Giuliani). I lavori, aperti ad un pubblico selezionato di critici internazionali, hanno previsto fra l'altro, dei seminari approfonditi sulle tre varietà più rappresentative, negroamaro, nero di Troia, primitivo con relative degustazioni; l'incontro personale con i produttori e una presentazione di un report economico sul vino pugliese. Prima delle sessioni plenarie abbiamo potuto approfondire con un enotur dedicato (diverso secondo i gruppi) la conoscenza di alcune aziende partecipanti. In particolare, abbiamo avuto l'opportunità di visitare Cefalicchio, Torrevento e Conte Spagnoletti Zeuli: tre realtà molto interessanti, che stanno lavorando con serietà e preparazione. Prima di addentrarci nella disanima dei singoli vitigni, qualche interessantissimo dato sui vini pugliesi fornito da Denis Pantini, responsabile area agricoltura e industria alimentare di Nomisma, società di studi economici. Dal quadro seppur non troppo aggiornato, si evince che, a un calo di produzione dal punto di vista quantitativo è corrisposto un incremento della produzione dei vini a Do. Nel 2013 i vini a denominazione (Doc-Docg e Igt) rappresentano il 60% (in specifico: Doc-Docg 19,9%; Igt 39,9%) della produzione totale contro il 28% registrato nel 2006. Nel giro di poco più di sei anni, il valore dell'export del

vino pugliese è passato dai 62 milioni (media del 2006/2007) ai 108 milioni registrato nel biennio 2012/2013, con una crescita pari al 75%. In tale ambito, infine, si è registrato anche un miglioramento qualitativo considerando che, nell'ultimo anno, i vini imbottigliati hanno pesato per l'89% nel valore delle esportazioni complessive, contro il 47% del 2001. Per l'export la Svizzera risulta essere al secondo posto dopo la Germania come mercato di destinazione dei vini pugliesi.

IL NERO DI TROIA

A introdurre il seminario Betty Mezzina, docente AIS, che ci dà un'ampia panoramica sul vitigno. Il nero di Troia (o uva di Troia) è ampiamente coltivato all'interno dei territori compresi fra la provincia di Foggia e quella di Bari, anche in zone abbastanza vicine al litorale pugliese, nella parte più settentrionale della regione. Il nero di Troia in passato è stato utilizzato soprattutto come uva da taglio, solo successivamente si è utilizzato in blend, per arrivare infine negli ultimi decenni a versioni in purezza. Attualmente rientra nella produzione di sette Doc (Tavoliere, Cacc'è mmitte di Lucera, Orta Nova, Rosso di Cerignola, Barletta, Rosso Canosa, Castel del Monte) e di due Docg, Nero di Troia Riserva e Castel del Monte Rosso Riserva (al 90%). Riguardo alle sue origini, secondo alcune ipotesi, l'uva sarebbe arrivata nelle coste pugliesi al seguito dei colonizzatori greci più di duemila anni fa; secondo altri il vitigno è probabilmente giunto in Puglia dalla vicinissima costa albanese, in particolare dalla cittadina di Cruja, il cui nome avrebbe subito il mutamento in Troia. Ipotizzabile il riferimento alla mitica città omerica Troia, più realistica la tesi che fa riferimento a un'origine da Troia, cittadina del foggiano; infine c'è addirittura chi ipotizza sia un'uva giunta a Foggia dalla Spagna, grazie ai principi d'Avalos. La vigoria del vitigno è abbastanza elevata pertanto la sua produttività raggiunge facilmente livelli medi o alti. Si tratta di una varietà robusta, resistente alla siccità, che si adatta con facilità a ogni forma di allevamento, dai tradizionali alberelli, alle spalliere tenute a guyot o a cordone speronato oltre ai tendoni preferibilmente condotti con rese limitate. Si adatta a differenti tipi di terreno dando buoni risultati sia nei suoli calcarei delle Murge sia nelle argille limose del nord della Puglia. Grazie all'elevata consistenza della buccia, resiste bene alle intemperie e al clima caldo mentre è molto sensibile al vento afoso dell'estate, tipico delle zone meridionali che ne provoca quasi un blocco vegetativo nei periodi agostani. Da questo vitigno si ricava un vino corposo e strutturato, di buona alcolicità e un'acidità non molto pronunciata, con una trama tannica fitta e pronunciata. Nel bicchiere si trovano note floreali (violetta), di frutta rossa (more e ciliegie) con sentori speziati che ricordano il pepe nero e i chiodi di garofano. Al gusto è un vino corposo sostenuto da una buona base di alcol, con decisa componente tannica. Un vino di carattere che si presta bene all'invecchiamento. In particolare abbiamo apprezzato Vigna Pedale 2004 di Torrevento (dieci anni e non sentirli, ancora fresco, lungo e armonico); Ottagono 2011 sempre di Torrevento, complesso ed elegante, con una beva armonica; Romanico 2009 di Cefalicchio, equilibrato e profondo, dalla viva intensità.

IL NEGROAMARO

La relazione di Nicola Bove su questo vitigno non ha potuto chiarirne le origini, tuttora incerte. Forse fu introdotto in Puglia dai greci, che la colonizzarono a partire dall'VIII secolo a.C.. Potrebbe però avere un'origine più antica, risalente all'incirca al 2.000 a.C., proveniente dai Balcani. Le tracce storiche di quest'uva, con il nome attuale, risalgono solo al 1874. La derivazione del nome è controversa, ed esistono due principali interpretazioni. La prima dipende dal dialetto locale e, precisamente, da niuru maru, che significa nero amaro; questo termine racchiude in sé una descrizione del vino di un tempo, scuro e leggermente amarognolo (le note amaricanti non si ritrovano quasi più oggi giorno però, in seguito all'uso del legno). Una seconda spiegazione, invece, propende per un'origine classica e, precisamente, dai termini niger e mavros che, rispettivamente, significano nero in latino e in greco: quindi, negroamaro non sarebbe null'altro che l'italianizzazione ripetuta di nero-nero.

La sua vigoria è buona e predilige soprattutto i terreni calcareo-argillosi, quelli del Salento sono particolarmente adatti, non a caso il Tacco d'Italia è la sua patria d'elezione. Il sistema di allevamento più antico, che dà i migliori risultati da un punto di vista qualitativo, è l'alberello pugliese (purtroppo con costi elevati) ma negli ultimi anni si sta sempre più diffondendo la coltivazione a spalliera e a tendone. Il negroamaro è un vitigno impegnativo sia in fase agronomica, sia in vinificazione, ma dà grandi soddisfazioni per l'estrema versatilità. Ecco allora i freschi e sapidi rosati, con o senza bollicine; i rossi che si declinano in variazioni moderne, equilibrate e di beva piacevole ma anche in versioni tradizionali più strutturate, potenti e intense, dai tannini maturi, stoffa elegante e morbida, note speziate, balsamiche, empireumatiche e di frutta matura. Può essere anche vinificato in bianco e prestarsi a vendemmie tardive o surmature di personalità e solarità tutta mediterranea. In degustazione segnaliamo il Salice Salentino Riserva (80% negroamaro, 20% malvasia nera) Aiace 2011 di Castello Monaci, da vigne ad alberello di trentacinque anni.

IL PRIMITIVO

Particolarmente interessante l'indagine di Giuseppe Baldassarre. In realtà non ci sono fonti certe sull'origine del Primitivo. Alcuni studiosi sostengono che il primitivo abbia un'antica origine illirica. 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 "schiavoni" fra il XV e il XVI secolo, prendendo inizialmente il nome di zagarese, che ne richiamava l'origine slava. Per certo si sa che il nome attuale gli fu dato alla fine del Settecento, dal canonico Indelicati, che lo selezionò. Poi, alla fine dell'Ottocento, ci fu un gesto d'amore: una contessina di Altamura portò in dote a un signorotto manduriano una barbatella di primitivo che perfezionò ancor meglio la varietà esistente. La Messapia, ricca di storia e cultura, è la terra del primitivo, l'antico vitigno autoctono le cui uve maturano già a fine agosto, (da cui il nome) dando origine a un rosso corposo,



di grande personalità e dalla gradazione alcolica robusta. Distese di ulivi secolari, vaste coltivazioni di fichi e ampi vigneti disegnano il territorio compreso fra Manduria, Sava e Lizzano, accarezzato dalla brezza dello Jonio, dove i caratteristici alberelli pugliesi, alcuni vecchi anche di centinaia d'anni, trovano il microclima ideale per esprimersi al meglio dando il nome alla famosa Doc primitivo di Manduria.

L'evoluzione del mercato rappresenta un'eccezionale opportunità per il primitivo che, pur possedendo una personalità esclusiva, rappresenta una sintesi di gusti contrapposti: rosso ma fruttato, potente ma equilibrato, di gran corpo ma vellutato.

Il nuovo rinascimento di questo vitigno è stato trainato da alcuni produttori del primitivo di Manduria Doc, che hanno contribuito a migliorare la sua immagine come rosso secco da pasto, a volte anche come rosso dolce da meditazione. A distanza di qualche anno la sfida della qualità è stata raccolta anche da uno stuolo di produttori del primitivo di Gioia del Colle Doc, che sta guadagnando terreno con etichette di sorprendente personalità. Altre espressioni del primitivo si trovano nelle denominazioni Colline Joniche Tarantine Doc, Terra d'Otranto Doc e in diverse Igt (Puglia, Salento, Tarantino, Murgia, Valle d'Itria, Daunia).

In generale, i rossi da primitivo presentano un profilo olfattivo dominato da spiccati sentori di frutti rossi e neri (ciliegia, lampone, prugna, mirtillo, amarena, mora), anche di confettura e sotto spirito, di frutta secca (fico secco, carruba, mandorla), di erbe aromatiche (menta selvatica, timo, alloro), con sfumature di tabacco e liquirizia. Maggiore complessità

olfattiva e ricchezza di profumi e di aromi balsamici, tostati e speziati si riscontra nelle versioni ottenute da vecchi alberelli e in quelle che usufruiscono di maturazione in legno. Il gusto è solitamente pieno, poderoso, caldo, equilibrato e persistente, con tannini carezzevoli e mai invadenti. Tende al vellutato e a un'austera eleganza nell'invecchiamento. Il primitivo di Manduria eccelle per ricchezza di estratti e per carattere, specie quando le uve provengono da vecchi alberelli piantati in terreni calcareo-argillosi. La coltivazione in terreni sabbiosi in vicinanza dello Ionio conferisce ai vini particolare finezza. Più rotondi e morbidi si rivelano i vini provenienti da suoli di tipo alluvionale. A Gioia del Colle e in alcuni comuni vicini della provincia di Bari, per le particolari condizioni pedoclimatiche di quest'area collinare murgiana caratterizzata da terreni calcareo-argillosi poggiati su spessi strati di roccia calcarea, il primitivo si esprime spesso con particolare eleganza, arricchendosi di vivide componenti fresco-sapide e dimostrando una sorprendente longevità, specie nelle versioni "Riserva". Le terre rosse salentine nelle province di Brindisi e di Lecce conferiscono al primitivo doti di particolare finezza ed equilibrio, non disgiunte da ottima struttura. Grandi interpretazioni per il Polvanera 16 2010, ricco, sontuoso ma di una bevibilità da manuale, una vera prova d'autore per il bravissimo Filippo Cassano; ottimo anche il Polvanera 17 2010. Di notevole spessore qualitativo anche il Muro Sant'Angelo 2010 e il Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2010 di Tenuta Chiaromonte: due vini memorabili.