



DENOMINAZIONI CHE CRESCONO

La città della Gioia (del Colle) e il Primitivo



La piccola Doc pugliese, con i suoi 250 ettari vitati e 2 milioni di bottiglie, è in espansione e fermento > I recenti investimenti delle aziende e la ricerca scientifica ne fanno un'area dalle ottime prospettive future > Cinque etichette da provare

di **Alessandra Piubello**

Eppur si muove. Con costanza e determinazione la piccola **Doc Gioia del Colle** punta al cambiamento, ispirata dal suo vitigno principe, il Primitivo. I segni più macroscopici sono gli investimenti di due note aziende: Leone de Castris e Tormaresca. La prima, leccese, con i suoi 400 anni tondi tondi, possedeva già dal 1886 un'attività agricola e una masseria, Donna Coletta, a Noci (Bari). Ma è 5 anni fa che **Piernicola Leone de Castris** decide di reimpiantare i primi 5 ettari, a cui seguiranno altri 3 quest'anno. «Sono molto affezionato a questa masseria, ci ho trascorso le estati da bimbo e da adolescente, e desideravo riportarci le vigne. Credo che sia un territorio dalle potenzialità ragguardevoli, in parte ancora da svelare. Una nuova e stimolante sfida per noi salentini. Costruiremo una cantina e un resort, operativi in quattro-cinque anni». **Tormaresca** invece, la firma pugliese dei Marchesi Antinori, ha per il momento acquistato 28 ettari con masseria nell'agro di Gioia del Colle che inizierà a impiantare quest'anno, con l'intenzione di aggiungerne di più nel futuro.

I numeri della Doc

Inquadriamo la denominazione. Si estende a sud della provincia di Bari, tra la Murgia alta e la Murgia dei trulli, e comprende 16 comuni su **250 ettari** vitati a Doc. La produzione è di circa **2 milioni di bottiglie** (cresciuta del 25% negli ultimi anni), esportate per il 60%.

Il territorio è un vasto altopiano calcareo modellato nelle sue forme da un complesso sistema carsico. I suoli presentano le classiche terre rosse, ricche di potassio e povere di sostanza organica, con elementi argillosi, argillosi-limosi, ed elevata presenza di scheletro (tipici i muretti a secco, d'altronde murex, da dove deriva murge, significa roccia). L'altitudine delle vigne varia dai 250 ai 400 metri e la zona offre escursioni termiche tra i 10 e gli 11 gradi nel periodo

IN APERTURA la Doc Gioia del Colle si estende su un vasto altopiano calcareo a sud di Bari. Qui un'immagine degli alberelli quasi centenari di Primitivo di Tenute Chiaromonte

di maturazione delle uve. Qui il vento soffia costantemente. La coltivazione della vite e la produzione di vino nel territorio di Gioia del Colle risalgono all'VIII secolo a.C. Va ricordato che sia il nome del vitigno Primitivo (da *primitivo*, perché era una varietà che maturava prima delle altre), sia una sorta di selezione clonale vennero fatte proprio a Gioia del Colle dall'abate Francesco Filippo Indellicati, esperto di agronomia, alla fine del Settecento. Da qui si espanse nei comuni limitrofi fino, pare, ad arrivare a Manduria.

Le modifiche al disciplinare e la ricerca

Veniamo ai cambiamenti in atto, esposti dal **direttore del Consorzio di tutela vini Doc Gioia del Colle Vincenzo Verrastro**: «Abbiamo fatto richiesta di modifica del disciplinare, nato nel 1987, ora in fase di approvazione, puntando: alla revisione delle rese; all'introduzione di un Primitivo "base" non al 100% ma con l'inserimento di altri vitigni autoctoni, pur mantenendo il Primitivo Riserva in purezza con le medesime rese; alla valorizzazione di altri vitigni autoctoni quali Minutolo, Marchione, Bianco d'Alessano, Verdeca per i bianchi; alla valorizzazione del rosato, non solo Primitivo in purezza ma in blend con altri autoctoni quali Negroamaro, Nero di Troia, Aglianico».

È stato poi avviato un programma di ricerca che prevede uno studio legato ai **lieviti**, uno di miglioramento genetico, che comprende l'individuazione di **nuovi cloni** (al momento i più usati sono quattro - UBA 55/a, UBA 47/b, VCR 368, UBA 46/h) e di vitigni resistenti. «A breve», prosegue Verrastro, «lavoreremo con enti scientifici per una **zonazione** del territorio arrivando, attraverso quelle che da noi si chiamano contrade, alle Uga (Unità geografiche aggiuntive)».

La valorizzazione nel tempo

Il consorzio, per molti anni rimasto sulla quindicina di associati (quasi tutti in biologico), conterà quest'anno sull'ingresso di circa otto aziende, nate da poco. Un fermento notevole se pensiamo che alla fondazione consortile nel 1999 le aziende di produzione erano tre (e due viticoltori) e gli ettari 40.



LA NOSTRA SELEZIONE

Donna Coletta 1886 - Leone De Castris

Colpo di zappa, Primitivo Gioia del Colle Doc 2019

Prima annata per questo vino, dal naso denso e fitto di sensazioni di amarena, ciliegia, rosa canina, foglie bagnate da un temporale e una nota fumé. Morbido, caldo e pieno chiude lungo, con una fresca vena balsamica.

Pietraventosa

Allegoria, Primitivo Gioia del Colle Doc 2018

Pietra e vento: i due elementi fondanti dell'azienda di Marianna Anno. Allegoria, dal nome, sembra esprimere solo una golosa semplicità di beva, in realtà cela nelle sue fruttate pieghe una profondità inaspettata

Polvanera

16 Vigneto San Benedetto, Primitivo Gioia del Colle Doc 2017

Filippo Cassano ha sempre creduto nel Primitivo, puntandoci fieramente. Ecco l'onda rossa di frutti neri netti, poi la macchia mediterranea, le spezie. Manifesta tutta l'energia con una dote tannica integrata di spessore.

Tenute Chiaromonte

Chiaromonte, Primitivo Gioia del Colle Riserva Doc 2015

Dai suoi alberelli quasi centenari, Nicola Chiaromonte trae un vino di purezza, slancio sapido di nervosa materia. La trama intreccia densità e finezze in sintesi dinamica, fino al lungo finale, vivo di accenti e prospettive.

Tre Pini

Piscina delle Monache, Primitivo Gioia del Colle Doc 2017

L'azienda biologica di Rocco Plantamura è nel Parco nazionale dell'Alta Murgia. Un caldo abbraccio fruttato di mora, gelso e floreale di violetta avvolge olfatto e palato. Una stretta armoniosa, che porta con sé il senso del luogo.

Il **presidente Vito Donato Giuliani**, che fu tra i fondatori, racconta: «Mio padre aveva visto negli anni Sessanta del secolo scorso la crescita delle Cantine sociali, che erano sette, ma chiusero quasi tutte (ne è rimasta attiva solo una) non potendo più pagare i viticoltori. Il prezzo allora era 20.000 lire al quintale, oggi siamo fra gli 80 e i 100 euro. Così si estirparono i vigneti, mentre oggi un vigneto vale 60 mila euro a ettaro e non ce ne sono più, perché i produttori se li sono accaparrati tutti. La nostra valorizzazione nel tempo è avvenuta anche grazie al lavoro dei nostri enologi e al fatto che abbiamo mantenuto un posizionamento di tutto rispetto».