

PUGLIA. Una panoramica enoica

3 Mar 2021 | Articoli, Il Vino

di Alessandra Piubello – dalla Guida Veronelli 2021



Fotografia Antico Palmento – Taranto

Un territorio di forti contrasti. Sanguigna terra bagnata da due mari. Dominata da variopinti paesaggi luminosi, sferzati dal vento, percorsi da filari di vigne.

Una collana costiera di più di ottocento chilometri e una geo-morfologia stratificata caratterizzata dall'assenza di veri e propri fiumi.

Quattro le Docg, ventinove le Doc per una vitivinicoltura che presenta ancor oggi un plurisecolare sistema di allevamento ad alberello, che mantiene la sua capacità di tutelare la vite da climi tendenzialmente caldi e aridi.

Dopo un 2018 complicato (ma che ha evidenziato chi, anche nelle annate difficili, è capace di fare bene il suo lavoro), la 2019, con una vendemmia in ritardo di circa dieci giorni, ha dato vita a vini da tannini maturi e ben strutturati e bianchi e rosati di buon equilibrio.

La Puglia è soprattutto una terra di grandi 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 giro di un raggio di pochi chilometri.



Fotografia di Agricole Pietraventosa – Bari

Tra Foggia, Bari e Casteldelmonte

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 ai nostri assaggi ha evidenziato vini rossi eleganti, di buona acidità, con una finezza floreale e speziata insieme.

Tra i vitigni più diffusi in quest'area figurano anche il bombino bianco e il bombino nero (con alcuni riusciti esempi di rosato).



Fotografia di Agricole Pietraventosa

Messapia

La provincia di Taranto, conosciuta anche come *terre della Messapia*, è l'area per antonomasia del primitivo, che dà vita a vini potenti, spesso ancora troppo marcati dal legno, e che insiste su suoli di natura differente: si va da quelli calcarei a quelli sabbiosi e dalle terre rosse a quelle nere prevalentemente argillose.

Le Murge

La Puglia che esce dalla nostra recente ricognizione degustativa vede nel distretto della Bassa Murgia Carsica uno dei luoghi più interessanti per l'amatore del buon bere: l'altopiano roccioso di Gioia del Colle con le sue alture e i suoi Primitivo fini e poliedrici e la depressione carsica di terra rossa della Valle dell'Itria, famosa per i trulli Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco ma anche come terroir di bianchi caratterizzanti, come il Bianco d'Alessano e la Verdeca. Il minutolo (vitigno dalle uve aromatiche associato alla famiglia dei moscati bianchi) che ha visto la sua rinascita in Val d'Itria, pian piano comincia a farsi strada in tutto l'areale della Bassa Murgia.

Il Salento

Spostandoci al Sud siamo in pieno Salento ovvero nella terra d'elezione del negroamaro.

I suoli sono prevalentemente di natura argillosa: terroir e clima caldo e asciutto danno vita alle uve ideali per le migliori espressioni di questo vitigno, sia nei rossi sia nei rosati. I rosa del Salento, a partire dall'esempio di alcune aziende storiche e pionieristiche, si classificano senza incertezze fra i migliori rosé d'Italia. Di anno in anno mostrano testimonianze sempre più persuasive, evidenziando una crescita costante.