

LA CANTINA PUGLIESE PRESENTA
UN'AMPIA OFFERTA DI VINI:
ALCUNI GIÀ AFFERMATI MA CON
POTENZIALITÀ DI CRESCITA COME
IL ROSATO SALENTINO, ALTRI
PIÙ RECENTI COME IL BOMBINO
SPUMANTIZZATO METODO
CLASSICO E ALTRI ANCORA,
COME IL NERO DI TROIA,
CHE POSSONO SFRUTTARE
LA SCIA DEL PRIMITIVO.

TRE GEMME IN FIORE

di *Alessandra Piubello*

La Puglia possiede un vigneto lungo più di trecento chilometri, dalle falde del Gargano al Capo di Leuca, che in buona parte ha come orizzonte il mare. Pur essendo molte le varietà di questo esteso anfiteatro, dal clima che mitiga e acuisce il calore del sole, accendiamo il riflettore su tre tipologie.

SALENTO ROSÉ

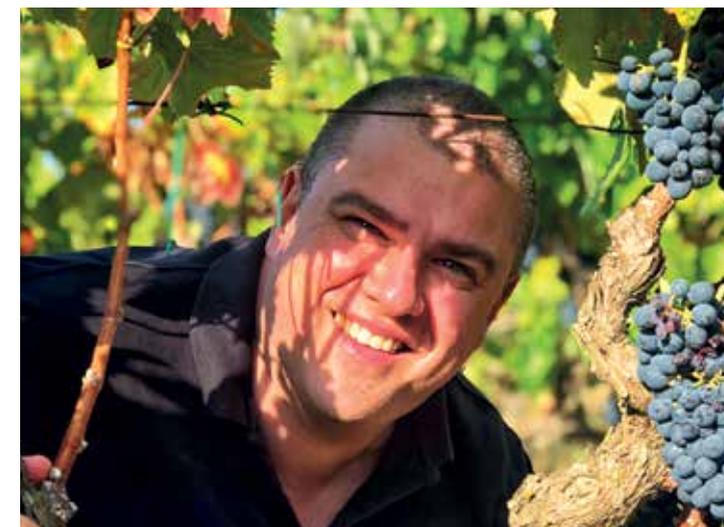
Nel Salento è stato imbottigliato il primo rosato d'Italia. Il Five Roses dell'azienda **Leone de Castris** nasce infatti nel 1943. La storica azienda si estende su 250 ettari di proprietà e produce 2,5 milioni di bottiglie. "A oggi – spiega l'ad **Piernicola Leone de Castris**, esponente di quindicesima generazione – presentiamo una decina di rosati e siamo identificati con questa tipologia, che rappresenta il 40% della nostra produzione. I rosati da noi sono da decenni in crescita costante, del 5-10% annuale. Il Salento viene riconosciuto come vocato per i rosati anche all'estero, dove esportiamo la metà della produzione. In Italia siamo presenti per il 70% in horeca e per il 30% in gdo, e abbiamo anche dei locali a marca nostra".

Rosa nel nome, per precisa scelta aziendale, **Rosa del Golfo** fu nel Salento la seconda a imbottigliare vini rosati fermi e la prima per lo spumante rosé metodo classico. Nasce nel 1938,

primo imbottigliamento nel '65 con il rosato nominato poi Rosa del Golfo, 40 ettari, 200mila bottiglie, delle quali il 50% sono rosé. "Sui rosati – racconta il titolare **Damiano Calò** – siamo in crescita costante, del 2-3% annuale. Distribuiamo solo in horeca ed esportiamo il 40% della produzione. Credo che si potrebbe operare di più per far conoscere il rosato del Salento, in realtà sono noti più i brand in sé e per sé. Forse avremmo bisogno di un consorzio dedicato solo al rosato o forse di una doc Rosato Salento". "Il rosato salentino – spiega **Stefano Garofano** dell'azienda **Garofano** – è un vino da pasto, non da party. Papà (il noto enologo Severino Garofano, ndr) credeva nel rosato e nella sua dignità autoriale da sempre, anche se è diventato famoso soprattutto per i suoi rossi da Negroamaro". Stefano, assieme alla sorella Renata, conduce l'azienda fondata nel 1995, 25 ettari e 180mila bottiglie destinate solo all'horeca, con un 20% destinato all'export. "Negli ultimi dieci anni abbiamo raddoppiato il volume dei rosati prodotti – continua Stefano – e ora ci siamo assestati sul 30% della produzione. Credo che il rosato salentino crescerà ancora, all'estero è percepito come il riferimento storico del rosato italiano".

BOMBINO METODO CLASSICO

Da San Severo (Foggia) è partita la riscossa del metodo classico pugliese con la valorizzazione in primis del vitigno autoctono Bombino bianco (poi negli anni si è aggiunto il Pinot nero). I primi a partire sono i **d'Arappi**, che dal 1979 si dedicano esclusivamente al metodo classico. Attualmente producono tra le 130 e le 150mila bottiglie, (con un export del 20%), delle quali il 60% sono di Bombino, su circa 20 ettari vitati. "Siamo stati i pionieri – racconta **Ulrico Priore**, uno dei tre soci fondatori, insieme a Girolamo D'Amico e Louis Rapini – perché abbiamo intravisto nel Bombino un vitigno adatto alla spumantizzazione per la marcata acidità, l'alcolicità contenuta e la longevità. Siamo voluti restare nel centro di San Severo: le gallerie naturali, scavate nella roccia calcarea, sono perfette per far maturare il vino sui lieviti". Seguendo i loro consigli, nel 2013 **Angelina Radatti** e **Francesco Toma** fondano **Re Dauno**, un ettaro di proprietà e uve da conferitori di fiducia, e 20mila bottiglie prodotte. "Mi piacerebbe – racconta Toma – fare un marchio



Dall'alto: Piernicola Leone De Castris (Leone De Castris), Damiano Calò (Rosa del Golfo), Stefano e Renata Garofano (Garofano)

In apertura: vigneto in Alta Murgia



Nelle foto, in senso orario: Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore (Cantine D'Arapi), Sebastiano De Corato (Rivera), Adriana Moretti e Carlo Biasotto (Masseria La Sorba)



unico per gli spumanti metodo classico della Daunia, vorrei creare squadra tra noi". Nel 2016 viene creata **7 Campanili** da Antonio Di Rita e Mario Di Silvestri. Anche qui, la cantina si trova in centro storico, con una produzione di 10mila bottiglie. L'ultimo in ordine di tempo è **Pisan Battel**, partito nel 2017. "Siamo cresciuti del 40% quest'anno – racconta **Antonio Pisante**, titolare con Leonardo Battello – e cresceremo ancora: l'anno prossimo lanceremo due nuove etichette".

IL NERO DI TROIA

Rivera è una delle aziende storiche per la produzione del Nero di Troia in purezza ("Consigliato da Veronelli e dal wine maker e scrittore di vino californiano Randall Grahm", ci racconta **Sebastiano De Corato**, titolare dell'azienda), insieme a Torrevento, D'Alfonso del Sordo, Conte Spagnoletti Zeuli. Dal 2000, con *Puer Apuliae* (ragazzo della Puglia, com'era chiamato Federico II), si dedicano alla valorizzazione di questo vitigno, tipico dell'areale di Castel del Monte. Settantacinque ettari e circa 1,1 milioni di bottiglie prodotte (per la maggior parte bianchi, il Nero di Troia rappresenta il 17% a volumi e il 30% a valore). "Punterò sempre di più sul Nero di Troia, tanto che planterò presto altri 7 ettari, sempre da riselezioni massali ad acino piccolo e spargolo che iniziarono

nel vecchio vigneto di famiglia nel 2003. La longevità di questo vitigno è incredibile, così ben contraddistinto da spiccate note floreali, dall'innata eleganza. Certo, soffriamo della concorrenza del Primitivo, ma siamo convinti del suo valore". Sul Nero di Troia hanno investito anche **Adriana Moretti** e **Carlo Biasotto**, titolari di **Masseria La Sorba**. Questa è la seconda "creatura" dei due enotecnici, fondatori nel 1986 di Foss Marai a Valdobbiadene. "Pur avendo iniziato la nostra avventura in Puglia quasi 20 anni fa, ci siamo assestati su 100mila bottiglie di produzione, su 100 ettari, di cui esportiamo circa il 17%", raccontano.

GLI SPAGHI

piacere frizzante



Dai spago alla vita

Gutturnio e Ortrugo, due vini caratteristici della tradizione piacentina, che con la loro frizzantezza danno spago ai tuoi migliori momenti: ad una tavolata con gli amici, al brindisi per un'occasione speciale, ad una cena romantica.

Il Poggiarello

ilpoggiarellovini.it

