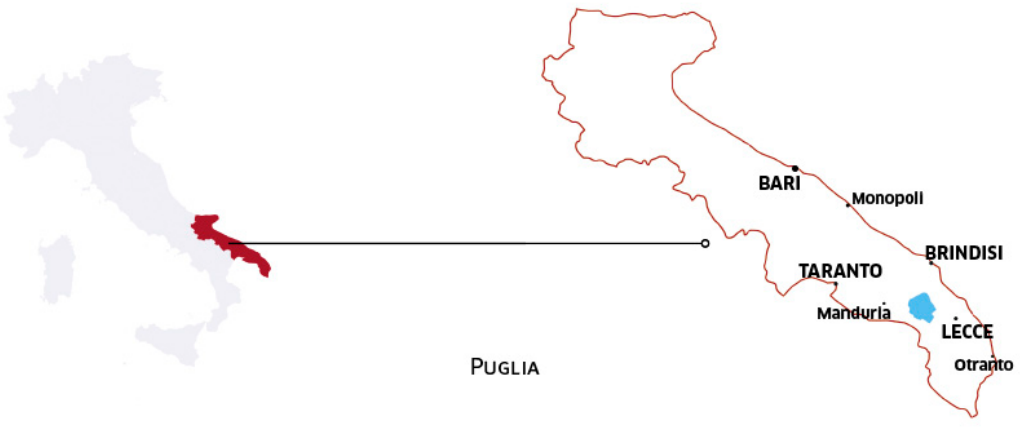
Cosa succede Civiltà del bere

Il Negroamaro al centro del Salice Salentino Doc

28 Ottobre 2026 Alessandra Piubello Puglia



Per rafforzare la propria identità, la denominazione pugliese punta sulla versatilità del vitigno simbolo dell'areale: 1.300 ettari tra le province di Brindisi e Lecce. Le novità del Superiore e del Metodo Classico. Il progetto SA-VINO e lo stato della ricerca



«La revisione del disciplinare nasce dalla volontà di rafforzare l'identità del **Salice Salentino**», afferma **Damiano Reale**, **presidente** del **Consorzio Salice Salentino** al suo terzo mandato consecutivo, «e, al contempo, accompagnare la denominazione verso le nuove esigenze del mercato». Le modifiche toccano vari punti, ma il focus è soprattutto sul **Negroamaro**, vitigno storico, simbolo dell'areale, coltivato in parte ancora ad alberello, fulcro identitario della denominazione. Nel Salice Salentino Rosso e Rosato la percentuale passa **dal 75 all'85%**. «Aumentarne la presenza», continua Reale, «significa rafforzare il legame tra il vino e il territorio che consente la massima espressione vocazionale del vitigno».

Arrivano il Superiore e la Verdeca nel Bianco

Una delle novità riguarda la nascita della menzione **Superiore** per il Salice Salentino. In questo caso il disciplinare prevede almeno il 90% di Negroamaro, almeno 12 mesi di invecchiamento (senza specifica sui contenitori, a scelta del produttore), i vigneti devono avere un'età pari o superiore ai 10 anni, le rese a 90 q/ha (rispetto ai 120 q/a del Salice Salentino Doc). Cambiamenti anche per il **Salice Salentino Bianco**: accanto a Chardonnay, Fiano e Pinot bianco è stata aggiunta la **Verdeca**, una varietà legata alla tradizione vitivinicola pugliese, introdotta per ampliare le possibilità espressive della tipologia. Come spiega il presidente: «Un'opportunità per valorizzare ulteriormente la componente bianca della denominazione, creando nuove modalità di interpretazione, senza perdere il riferimento territoriale».

Il Rosato evolve e si investe nel Metodo Classico

Anche il **Salice Salentino Rosato** vede un adeguamento: oltre ai metodi della tradizione usati finora (salasso e alzata di cappello) viene introdotta anche la pressatura soffice, per conformare il disciplinare all'evoluzione delle tecniche di vinificazione. Altra novità riguarda l'introduzione del **Metodo Classico**. «È una possibilità di diversificazione della denominazione», rileva Reale, «richiederà tempo, investimenti e capacità di costruire un'identità precisa, ma riteniamo che il territorio possa esprimere anche attraverso le bollicine caratteristiche interessanti. Con la versatilità del nostro

vitigno principe, il Negroamaro, possiamo produrre bollicine, ma non solo. Il Negroamaro vinificato in bianco sta dando risultati apprezzabili».



Damiano Reale, presidente del Consorzio Salice Salentino

I 50 anni del disciplinare

«Il percorso che ha portato alla pubblicazione in *Gazzetta Ufficiale* del disciplinare consolidato, aggiornato con i rilievi della Commissione europea del 1° luglio 2026, è stato quello di **proteggere l'identità territoriale**, adeguandoci però ai tempi attuali», continua Reale. «Il disciplinare nasce infatti nel 1976: per celebrare il **cinquantenario** abbiamo realizzato una serie di eventi, convegni e celebrazioni che si concluderanno con la presentazione di un libro e di un docufilm. A cinquant'anni di distanza, il mondo del vino è profondamente cambiato, non potevamo proteggere la denominazione semplicemente conservandola immutata. La comune

filosofia stilistica è sempre più orientata a **freschezza, equilibrio e bevibilità**, interpretando un linguaggio contemporaneo». I produttori hanno accolto favorevolmente i cambiamenti, in particolare l'introduzione della menzione Superiore vede alcuni già intenzionati ad iniziare la produzione, altri invece staranno per un po' alla finestra.

I progetti di sostenibilità e la ricerca

Il Negroamaro è un vitigno **resistente al caldo e alla siccità**, dalla buccia spessa e con foglie grandi (utili per proteggere l'uva dalle scottature), anche se è sensibile alle malattie fungine e ultimamente è colpito dalle cicaline. Il Consorzio s'impegna a sostenere il **progetto SA-VINO** che punta sull'agricoltura di precisione e su una gestione sostenibile del vigneto, riducendo attraverso la tecnologia l'impatto ambientale. Sta anche collaborando con l'**Università di Lecce** per la mappatura dei **cloni del Negroamaro**, oltre a guardare l'evoluzione dei portainnesti, senza dimenticare di valorizzare gli storici vitigni ad alberello. Attualmente il Consorzio raggruppa **46 aziende associate** e rappresenta circa l'80% della filiera, riunendo dalle cooperative (che pesano il 20% sull'imbottigliato), alle aziende vitivinicole strutturate, fino alle realtà più piccole. Un lavoro non facile, visto che questa pluralità fatica a collaborare insieme e ci vuole impegno per provare a tenere unito il comparto.

I numeri e i punti di forza del Salice Salentino

Gli **ettari a Doc** sono circa **1.300**, per circa **6 milioni di bottiglie**. Sottolineiamo che circa il 40% dell'imbottigliato avviene fuori zona. La denominazione Salice Salentino si estende in tutto o in parte su quattro comuni in provincia di Lecce (Salice Salentino, Veglie, Guagnano e Campi Salentina) e tre nella provincia di Brindisi (San Pancrazio Salentino, San Donaci e Cellino San Marco). E ha dei **punti di forza importanti**, legati al legame tra vitigno Negroamaro e territorio vocato, che qui ha trovato il suo sito espressivo ideale. Non solo: altri vantaggi sono la versatilità del vitigno, che può spaziare dalle bollicine al bianco, al rosato, al rosso più o meno strutturato, la storicità della Doc, la grande attrattività enoturistica che genera il territorio, un consorzio che si impegna, consapevole delle sfide da affrontare.

Le criticità da affrontare

Dall’altro presenta alcune criticità: un tessuto produttivo ed enoturistico non ben strutturato, la **poca coesione** tra i produttori, lo scarso ricambio generazionale, la scarsa **regolamentazione dei prezzi** con conseguente svendita in Gdo dei vini a Doc, lo scarso pagamento delle uve (circa 35-40 euro a quintale) che comporta un depauperamento del potenziale produttivo che andrà, nel futuro, verso un consolidamento delle medie e grandi imprese **a discapito dei piccoli**, che stanno vivendo un momento di estrema difficoltà.