Cosa succede Civiltà del bere

Tre visioni del Salice Salentino Doc

30 Ottobre 2026 Alessandra Piubello Puglia



> *L'azienda storica Leone de Castris crede nel terroir e nell'enoturismo. Per Cosimo Taurino conta il legame esperienziale. Giuseppe Serio, la voce dei piccoli produttori*

Il **Salice Salentino**, che nasce in un'areale di 1.300 ettari tra le province di Brindisi e Lecce, punta sulla sua uva principe, il versatile **Negroamaro**, per rafforzare la propria identità territoriale. E fa il suo ingresso nell'era contemporanea lanciando la menzione **Superiore** e le bollicine **Metodo Classico**, su cui c'è ancora da investire e lavorare. Tra i **46 produttori del Consorzio** (circa l'80% della filiera), la comune filosofia stilistica è sempre più orientata a dar vita a vini di maggior freschezza, equilibrio e bevibilità. Ascoltiamo la voce di chi lavora nel segno della qualità e ce lo conferma.

La centenaria Leone de Castris

Leone de Castris è un'azienda storica della denominazione, fondata nel 1665, con il primo imbottigliamento nel 1925. Già nel 1954 produceva un Rosso Salice, ancor prima che nascesse la

denominazione nel 1976, di cui i de Castris furono tra i principali fautori, insieme ad aziende come Candido e Taurino. Furono anche **i primi a produrre un rosato in Italia**, il celebre **Five Roses**. Attualmente l'azienda produce su **200 ettari** circa **1,8 milioni di bottiglie**, destinate all'export per circa un 35%, il canale distributivo è per il 70% in Horeca, il restante in Gdo.



Piernicola Leone de Castris

Gli investimenti nell'enoturismo

Piernicola Leone de Castris, quindicesima generazione, crede come i suoi avi nella denominazione, nel terroir (punterebbe alla Docg) e nell'enoturismo, tanto che ha investito in un hotel con ristorante (che aprirà nel 2027) e in un museo, a Salice Salentino, dove ha sede anche la cantina con gli uffici, e poi nel wine bar enoteca Five Roses 1943, a Lecce. Il celebrativo **50° Vendemmia Salice Salentino Negroamaro Riserva** (dal 2004 porta questo nome) profuma di frutti

di bosco scuri e spezie. Al palato mostra una consistenza ricca e avvolgente, dai tannini vellutati e un lungo finale.

Cosimo Taurino, dalla Puglia al mondo

Cosimo Taurino fondò l'azienda nel 1970 e fu tra i promotori della Doc, tanto che già nel 1976 uscì con la sua prima annata di Salice Salentino Doc. La famiglia Taurino produceva vino sfuso da sei generazioni, ma fu Cosimo a imbottigliare, contro il parere paterno. Iniziò presto a viaggiare per promuovere il vino, stabilì un rapporto amichevole con Leonardo LoCascio che divenne il suo distributore negli Usa. «Mio suocero», racconta **Antonio Bello, direttore generale**, «negli anni Ottanta ospitava i tour dei clienti di LoCascio, mostrando loro il territorio e poi li faceva pernottare a casa. Creò così un legame esperienziale che restò nella memoria. Ad oggi esportiamo il 90% delle circa **900.000 bottiglie** che produciamo su **90 ettari**».



Antonio Bello, direttore generale di Cosimo Taurino

Il legame con Garofano e Veronelli

Profondo fu il legame di Cosimo Taurino con l'enologo **Severino Garofano** e anche con **Luigi Veronelli**. Taurino puntò sempre sulla qualità, condizione irrinunciabile anche attualmente. Bouquet intenso per il **Salice Salentino Riserva**, con note di prugna e spezie e sentori balsamici. La bocca è sapido ed elegante, i tannini sono armoniosi, il piglio è deciso ma piacevole, per un sorso appagante.



Giuseppe Serio

Giuseppe Serio, la quota giovane

Tra i più giovani produttori della Doc e il primo, nel 2017, a imbottigliare nella realtà di famiglia, è **Giuseppe Serio**, classe 1988. L'azienda si estende su **6 ettari** e produce circa **15.000 bottiglie**, vendute nel canale Horeca per l'80%, il resto in vendita diretta. L'export è del 20%. «Tra giovani non ci s'incontra spesso, ma siamo

solidali e non esiste invidia», racconta Serio, «anche se non uniamo le forze per obiettivi comuni. Noi puntiamo molto sul prodotto di nicchia di qualità, ma andrebbe alzata l'asticella per tutti». Sarebbe interessante proporre la costituzione di un **Gruppo giovani all'interno del Consorzio**, potrebbero essere il ponte comunicativo con la nuova generazione dei consumatori. Il **Salice Salentino Riserva Narrante** esprime registri aromatici che spaziano da note di erbe aromatiche a quelle di frutta rossa, dalle spezie a sentori balsamici. Al sorso si rivela agile, dai tannini fini, di scorrevole piacevolezza.