

# Primitivo affiatamento

*di Alessandra Piubello foto di Lido Vannucchi*

Una laboriosa famiglia di viticoltori originaria della Valpolicella si è spinta fino al cuore del Salento per coltivare generosità e poesia di un vitigno: benvenuti alla Masseria Surani

La Masseria Surani, restaurata dai Tommasi nel rispetto delle origini moresche, è a pochi chilometri da Manduria (Taranto). Dalla fondazione nel 1902, l'azienda di Pedemonte è cresciuta molto. La quarta generazione è dal 1997 che investe nelle zone più vocate d'Italia: Valpolicella Classica, Zone Doc di Verona, Prosecco a Treviso, Maremma Toscana e ora Manduria in Puglia.



## Per dare un nome originale ai vini si sono

**A**ssolato e accecante Salento. Terra selvaggia e antica. Aspra, dura e arsa, il tacco di un'Italia di cui non sembra essere parte. Ancorata a ritmi ancestrali di civiltà passate, dagli arcani simbolismi geometrici. Che si riverberano in questa composizione architettonica arabeggiante, bianca e pura, stagliata austera a dominare un verde mare di vigne. Libeccio e Scirocco mormorano i loro viaggi, accarezzando i filari piantati seguendo la loro direzione, inebriandoli con il soffio caldo del mare. Ecco: Masseria Surani. Nome dal dolce sussurro, risalente a un'antica casata di nobili. Ci visse il Conte spagnolo Daiala, uomo di cultura cosmopolita, che impresse lo stile moresco a quest'antica cellula autonoma di organizzazione agricola, che nutrive in sé i fabbisogni degli abitanti. Oggi la masseria è splendente di vita nuova, restaurata nel rispetto rigoroso delle origini. Un angolo di paradiso punteggiato da fichi d'india, palme, bougainvillee, pini marittimi, aranceti. Il tempo qui si dilata

e le percezioni si acuiscono, i colori si stagliano violentemente intensi sull'orlo blu. Ad accoglierci in questo eden la calorosa ospitalità di Piergiorgio e Stefano Tommasi. Fra il frinire assordante delle cicale ci arrampichiamo sul tetto. Di fronte, Manduria, capitale del Primitivo, città «viticulosa» come la definì Plinio il Vecchio. Dovunque, attorno, siamo circondati da una fitta schiera di vigne, delimitate da 14 chilometri di muretto a secco, orlate da secolari olivi. Oltre, a pochi chilometri, il mare della costa jonica, con le sue spiagge di rena granulosa. Soggiogati dall'energia di questa luce prorompente, vibranti di un vento incessante, scendiamo in vigna per camminare nella terra rossa. Un terreno argilloso-sabbioso, con sottosuolo tufaceo che nasconde fossili marini. E tu sei lì, che ci aspetti, fiero. Primitivo ti hanno chiamato, perché le tue uve maturano prima delle altre. Tu, che con la trasfusione del tuo sangue hai salvato vini del Bel Paese e blasonati stranieri, curando

la loro anemia con la sostanza del tuo ricco liquido vellutato. Meriti un ruolo da protagonista, anziché da silente comprimario coupé. Guardandoti capiamo la sfida che ha portato i Tommasi, viticoltori veronesi dal 1902 nella celebrata Valpolicella, ad acquisire nel maggio del 2013 questa tenuta nel Salento, nella «terra sitibonda ove il sole si fa vino», come scrisse Dante Alighieri. La famiglia Tommasi nel 1997 si era già spinta fuori del Veronese, con l'acquisto della tenuta Poggio al Tufo a Pitigliano, in Maremma Toscana. La storia di questa realtà aziendale, ancora strettamente in mano a una laboriosa famiglia, è esemplare. A oggi sono arrivati a riunire in un unico master brand, Tommasi Family Estates, le vocazionalità di sempre: il vino e l'ospitalità (con Villa Quaranta Park Hotel, l'agriturismo di Poggio al Tufo, l'Antico Caffè Dante, l'albergo Mazzanti). Un marchio che raggruppa 300 ettari vitati. Una dinastia che ha la sua forza principale proprio nella famiglia, che non rinnega le

## ispirati alla mitologia dei Greci antichi, che abitavano queste terre

radici contadine, ma le rivendica con umiltà. E con l'ultimo progetto, Masseria Surani, si spinge nella terra per eccellenza del Primitivo. La località Surani, dove si erge la mole candida della masseria abbracciata a 80 ettari (25 da impiantare), si trova a pochi chilometri da Manduria, nelle murge tarantine. Cittadina equidistante da Taranto, Lecce e Brindisi, tanto da essere conosciuta come il cuore del Salento. Era una delle capitali dei Messapi, popolazione di origine illirica o egeo-anatolica che già produceva vino, con vitigni probabilmente importati dalla Grecia. Forse è per questo che il Primitivo viene chiamato «poesia», presupponendo che provenga dall'Arcadia. Manduria è soprattutto nota per essere la sua patria. Un riconoscimento dovuto alla sua storicità viticola, codificato nel 1975 anche dalla Doc, che la rende il fulcro di un territorio di produzione ben delimitato. Il racconto dei nostri giorni vede Manduria trainare il risascimento del Primitivo in Italia, con centinaia di contadini che ancora al-

levano con amore quest'uva antica e aziende storiche dell'universo vino che ci investono, credendo nelle sue grandi potenzialità ancora non pienamente espresse. I Tommasi hanno ben 30 ettari (dei 55 vitati) della loro azienda, a Primitivo. Le vigne di questa varietà sono state impiantate 13 anni fa con cloni locali. Nel 2005 fu la volta degli altri 25 ettari, 10 a Fiano, 5 a Negroamaro, 5 a Chardonnay, 5 a Cabernet Sauvignon. I vigneti sono a conduzione biologica, certificata dal 2009. La famiglia Tommasi, cresciuta in un mondo che odorava di mosto, uva, viti, è solo alla prima vendemmia manduriana. Si sono ispirati alla mitologia degli antichi Greci che colonizzarono queste zone a partire dal 700 a.C. per dare un nome ai loro vini. Artemis, dea del-

la Luna, è il Fiano; Helios, dio del Sole, è il Negroamaro in versione rosé; Ares, dio della Guerra, è il rosso Puglia Igt; Heracles, l'eroe figlio di Zeus, è il Primitivo.

Li abbiamo assaggiati sotto le volte settecentesche in tufo, la bottaia come testimone. Vini netti, d'immediato approccio, che incontreranno il gusto del pubblico. Su tutti spicca l'Ares 2012, equilibrato e morbido senza essere ruffiano. Molto ci attendiamo da Dyonisos, il Primitivo Riserva che ancora riposa in botte. L'impressione è di vera potenza in sospensione. Ancora deve distendersi e affinarsi ma risulta consistente e fitto nella trama. E ora un brindisi, rito propiziatorio nato in questa terra, per le future vendemmie manduriane della famiglia di viticoltori valpolicellesi!



Sopra, a sinistra, il Primitivo, vitigno antico, probabilmente originario della Croazia, che ha trovato nel Salento il suo terreno d'elezione. Ma gli 80 ettari della tenuta (25 da impiantare) spaziano fra altri vitigni autoctoni come Negroamaro e Fiano, che esprimono vini di grande personalità. A destra, l'enologo Giancarlo Tommasi ([www.masseriasurani.it](http://www.masseriasurani.it); [www.tommasiwine.it](http://www.tommasiwine.it)).

Sopra, le etichette ispirate alle divinità greche: Heracles è il Primitivo, Ares il rosso Puglia Igt. In alto, da sinistra, le botti dove riposa ancora il Dyonisos, Primitivo Riserva che promette esiti d'eccellenza; Piergiorgio e Stefano Tommasi, quarta generazione di famiglia. Tommasi Family Estates è un master brand che si occupa di vino e ospitalità, con tenute, alberghi e agriturismo.