

Il Salento, patria culturale del Negroamaro

Sotto un riverbero autunnale gli uomini hanno vuotato il bicchiere: la mano passata sulle labbra suggella quella facile soddisfazione. E guardano la pianura rugginosa dove fra siepi irte di fichidindia spuntano dolmen a menhir. S'apprestano a tornare nei paesi, nelle corti calcinate ai bollori dell'estate. I cavalli consumano le strade, lenti sotto le uve traboccanti o i tufi gialli portati in lunghe file dalle cave.

Paesaggio salentino di Giovanni Bernardini

Destinazione: Salento. Il tacco dello stivale. Mare e natura per ritemperarsi, sapori e tradizioni enogastronomiche per solleticare i palati più esigenti, storia e cultura per nutrire la conoscenza, manifestazioni per il divertimento, artigianato per il piacere della bellezza nella manualità salentina. Un territorio d'inimitabile fascino, mistico e pagano, bagnato da due mari, ma profondamente ancorato alla terra. Un panorama di contrasti, di sapori forti, di rossi accesi, di ritmo e musica, di campagne accecate dal sole. Tutto questo è il Salento, terra antica e nobile che trova nel suo vino, il Negroamaro, il suo perfetto emblema. Salento preistorico, e megalitico, messapico e greco, romano e bizantino, normanno e svevo, aragonese e spagnolo ma anche arabeggiante, borbonico, francesizzante. Quanti popoli sono sbarcati quaggiù, in quest'estremo lembo di terra che saluta ogni giorno il primo sole d'Italia. Arrivare qui, quando l'aria è tersa e il sole non ancora rovente, significa godere della natura, passeggiando tra gli ulivi e le vigne, protagonisti assoluti del paesaggio. Ciò che colpisce di più è la luce riverberante e la pietra: quella dei muretti a secco e degli edifici barocchi. Lasciamoci coinvolgere dai colori, dai profumi e dalla vita salentina. Iniziamo il nostro itinerario da Copertino, la città del santo che vola: San Giuseppe, protettore degli studenti e degli aviatori. Il suo passaggio è evidente nel Santuario di Santa Maria della Grotella, poco fuori dall'abitato, dove visse gran parte della sua vita. Nel centro della cittadina, proprio di fronte alla chiesa a lui dedicata, si trova la casa dove nacque. Maestoso ed elegante il Castello del periodo normanno svevo, ampliato dagli angioini, circondato da un ampio fossato e con un portale intarsiato di ricami barocchi. E qui vale la pena soffer-



marsi per visitare il vigneto sui bastioni del maniero, un progetto unico e originale. Nel 2013, Giuseppe Pizzolante Leuzzi e Francesco Trono, rispettivamente enologo il primo e presidente il secondo, di Cupertinum, Antica Cantina del Salento, hanno presentato l'innovativo progetto "Vigneto sul Castello" alle autorità che hanno aderito con entusiasmo. Nell'aprile del 2014 sono state impiantate cento viti, con sistema di allevamento ad alberello pugliese, utilizzando una cultivar antica e precoce, il Negroamaro Cannellino. Un'iniziativa che fa confluire più storie insieme: quella di Copertino, del suo castello, della cooperativa sociale Cupertinum, fondata nel 1935 e quella della vitivinicoltura salentina. Proseguendo il nostro itinerario per le vie della cittadina situata quindici chilometri a sud di Lecce, ci fermiamo ad ammirare la romanica Collegiata di Santa Maria della Neve, che custodisce la pregevole deposizione del pittore manierista Gianserio Straffella. Sono molti i palazzi nobiliari in stile barocco che attraggono la nostra attenzione, per poi visitare la cinquecentesca chiesa di Santa Maria, con i suoi affreschi. Da Copertino alcuni emigranti partiti alla

volta dell'America forse fondarono Cupertino in California, o forse un esploratore spagnolo devoto di San Giuseppe da Copertino, attribui al fiume della regione il nome di Cupertino. Fatto sta che il cuore della Silicon Valley, famosa per essere sede anche della Apple, è gemellata con il paese salentino, con dei progetti di collaborazione futuri.

Per il pernottamento scegliamo Masseria Bernardini, a Nardò, ideale per il relax assoluto, punto di riferimento per i vari giri nei dintorni salentini. Un art resort di nuova concezione che unisce il fascino di una dimora del Quattrocento, circondata dalla campagna, con l'eleganza del design e della pittura contemporanea.

Nunc est bibendum: e quale miglior bicchiere del tipico Negroamaro? Prima di dedicarci alla visita delle cantine dei dintorni, ecco una breve presentazione di questo vitigno dalle origini tuttora incerte. Forse fu introdotto in Puglia dai greci, che la colonizzarono a partire dall'VIII secolo a.C.. Potrebbe però avere un'origine più antica, risalente all'incirca al 2.000 a.C., proveniente dai Balcani. Le tracce storiche di quest'uva, con il nome attuale, risalgono solo al 1874. La derivazione del nome è controversa, ed esistono due principali interpretazioni. La prima dipende dal dialetto locale e, precisamente, da niuru maru, che significa nero amaro; questo termine racchiude in sé una descrizione del vino di un tempo, scuro e leggermente amarognolo (le note amaricanti non si ritrovano quasi più oggi giorno però, in seguito all'uso del legno). Una seconda spiegazione, invece, propende per un'origine classica e, precisamente, dai termini niger e mavros che, rispettivamente, significano nero in latino e in greco: quindi, Negroamaro non sarebbe null'altro che l'italianizzazione ripetuta di nero-nero. La sua vigoria è buona e predilige soprattutto i terreni calcareo-argillosi, quelli del Salento sono particolarmente adatti, non a caso il Tacco d'Italia è la sua patria d'elezione. Il sistema di allevamento più antico, che dà i migliori risultati da un punto di vista qualitativo, è l'alberello pugliese (purtroppo con costi elevati) ma negli ultimi anni si sta sempre più diffondendo la coltivazione a spalliera e a tendone. Il Negroamaro è un vitigno impegnativo sia in fase agronomica, sia in vinificazione, ma dà grandi soddisfazioni per l'estrema versatilità.



Carlo Bevilacqua

Ecco allora i freschi e sapidi rosati, con o senza bolicine; i rossi che si declinano in variazioni moderne, equilibrate e di beva piacevole ma anche in versioni tradizionali più strutturate, potenti e intense, dai tannini maturi, stoffa elegante e morbida, note speziate, balsamiche, empireumatiche e di frutta matura. Può essere anche vinificato in bianco e prestarsi a vendemmie tardive o surmature di personalità e solarità tutta mediterranea.

La prima sosta nelle aziende è per la cantina sociale di Copertino, la più antica della provincia di Lecce, fondata nel 1935 da quaranta viticoltori. Una realtà (un milione di bottiglie prodotte, destinate per l'ottanta per cento all'estero) che rappresenta una parte importante della storia contadina, viticola ed economica dell'intero territorio salentino. Seguita per quasi mezzo secolo da Severino Garofano, da quattro anni è nelle mani di Giuseppe Pizzolante Leuzzi, che ha apportato novità e un restyling della cantina. Sono quattrocento gli ettari, suddivisi fra i trecentocinquanta conferitori. I vini hanno un rapporto qualità prezzo veramente sorprendente, da far scorta per i momenti bui.

L'altra cantina che andiamo a visitare è Moros, a Guagnano. Claudio Quarta, il proprietario, affiancato dall'enologo Cosimo Spina, ha creato nel 2012 una cantina spettacolare e artistica (ristrutturando completamente l'opificio più antico del paese) dove si lavorano le uve di Negroamaro e Malvasia nera, coltivate in un piccolo vigneto di proprietà di poco più di un ettaro situato alla periferia del paese. Poi proseguiamo per Cantele, nel medesimo paese, un'azienda giovane e dinamica diretta da due coppie di fratelli, terza generazione di una famiglia di emigranti al rovescio (e come si fa a non decidere di venire a vivere da Pramaggiore al Salento?). Nonna Teresa Manara in Cantele, come ci spiega Umberto Cantele, è una figura storica, tanto da averle dedicato un vino e sulla quale

è stato scritto anche un libro. Oltre ai vini, interessante il laboratorio sinestetico "I sensi", un locale con cucina per gli appuntamenti gastronomici. Altra tappa, sempre a Guagnano, per l'azienda Feudi di Guagnano, che nasce nel 2002 con una precipua missione: recuperare vigneti ad alberello in via di dismissione. I cinque imprenditori fondatori hanno così contribuito a sostenere la rinascita della viticoltura locale, portando alla rivitalizzazione di svariati vigneti.

Proseguiamo il nostro tour nel Salento con la visita a Galatina, una città d'arte fra le più belle della provincia. Sulle vie del centro storico, lastricate in pietra viva, si affacciano interessanti esempi di palazzi a corte centrale, edifici del Seicento e del Settecento di indubbia suggestione. Non c'è portone, finestra o balcone che si assomigli: è un tripudio di Barocco ma anche di Rococò. E' famosa per il rito delle tarante, (nella cappella di San Paolo confluivano nel giorno dedicato al santo, il 29 giugno, le donne tarantolate per implorare la grazia e bere l'acqua miracolosa che le avrebbe salvate, proveniente da un pozzo murato all'interno della cappella), per i maestri di alta pasticceria e per il chiacchierino, il caratteristico merletto. Tenendo le spalle alla fontana di Gaetano Martinez, con al centro la scultura bronzea della "lampada senza luce", si apre piazza San Pietro, circondata dal castello, da eleganti palazzi e dominata dalla grandiosa facciata della Chiesa Madre. In stile barocco, all'interno custodisce opere di Giuseppe Cino, Serafino Elmo e altri artisti. Poco lontano la settecentesca chiesa dell'Addolorata che conserva, nella navata principale, un sontuoso altare maggiore e un ricco patrimonio pittorico. Merita una visita la basilica di Santa Caterina e il suo chiostro con affreschi che interessano tutti e quattro i lati del portico e rappresentano la maggiore esposizione pittorica della fine del Seicento. E' monumento nazionale e luogo di culto fra

i più belli del Salento. Lascia senza parole l'interno, gotico, a cinque navate, con le pareti ricoperte da un ciclo pittorico con oltre centocinquanta scene riprodotte, del Quattrocento, che richiama nello stile la basilica di Assisi.

Il tour delle cantine prosegue invece per Salice Salentino, dall'azienda Castello Monaci. Una realtà vitivinicola attiva dai primi del Novecento, di proprietà delle famiglie Seracca Guerrieri e Memmo, che nel 1999 hanno coinvolto per gli aspetti produttivi e commerciali il Gruppo Italiano Vini. I vigneti, di proprietà della famiglia, sono gestiti direttamente nei duecentodieci ettari, suddivisi in tre distinti corpi aziendali. I vitigni a bacca nera sono raccolti in centoquaranta ettari a corpo unico intorno alla sede su terreni argillosi; i bianchi derivano per la maggior parte dai sessanta ettari su terreni sabbiosi a poca distanza dal mare, nell'agro di Tutturano; altri dieci ettari su suoli vulcanici sono a Trepuzzi, nell'entroterra leccese. Altra tappa alle Tenute Mater Domini, poco lontane, una struttura che nasce nel 2003 dalla sintesi di un progetto imprenditoriale di Pierandrea Semeraro. L'azienda, su quaranta ettari vitati, si divide in due corpi fondiari principali, che prendono il nome dalle rispettive masserie. La prima, Masseria Fontanelle, è il centro operativo dell'azienda agricola (qui si trovano i vigneti storici di Negroamaro e Primitivo, ad alberello, con un'età che può superare i sessanta anni); la seconda, Masseria Casili, con la splendida masseria del Seicento, ospita i vigneti più giovani. Poi, si parte alla volta dell'azienda vitivinicola Leone de Castris, sempre a Salice Salentino. In realtà il paese si è formato attorno alla cantina, fondata nel 1665, una pietra miliare nella storia enologica pugliese. I trecento ettari, di cui metà di proprietà e metà in affitto con conduzione diretta, sono su terreni calcareo argillosi. Il primo rosato imbottigliato in Italia fu prodotto proprio qui, nel 1943, il mitico Five Roses, che ha una storia bellissima (da



Carlo Bevilacqua



Carlo Bevilacqua



leggere il librettino "Cinque Rose di Negroamaro" di Antonio Massara).

Un salto a Gallipoli, per camminare fra le strette e tortuose stradine che disegnano un dedalo di percorsi in cui si affacciano raffinati palazzi sei-settecenteschi e chiese maiolicate, inframmezzati da antiche "case a corte" e minuscoli slarghi. Da visitare: la cattedrale-pinacoteca di Sant'Agata, dalla maestosa facciata barocca, il Museo Diocesano nell'attiguo seminario, le tantissime chiese - come quella della Purity, di San Francesco, dell'Immacolata, del Crocifisso -, il frantoio ipogeo scavato nella roccia, i palazzi fortezza, il castello angioino, le mura e i bastioni.

Per raggiungere le Cantine Due Palme bisogna invece andare a Cellino San Marco. Questa cooperativa, presieduta dall'enologo Angelo Maci, raccoglie milleduecento soci su duemilaquattrocento ettari. Un vero e proprio quartier generale dove viene imbottigliato il sessanta per cento della Doc Salice Salentino. Molte sono le ricerche messe in campo, anche con la collaborazione del CNR di Lecce, sui leviti autoctoni, sui nuovi cloni resistenti alle malattie, sui nuovi portainnesti. Proseguiamo poi per Masseria Altemura, a Torre Santa Susanna, in posizione equidistante dai mari Ionico e Adriatico, in una zona molto ventilata. La masseria, risalente al Seicento, è stata ristrutturata mantenendo l'architettura tradizionale dai Zonin, che l'hanno acquistata nel 2000 (l'inaugurazione è del 2012, tanti gli anni che ci sono voluti). Sono centocinquanta gli ettari vitati in corpo unico su terra rossa mischiata a blocchi candidi di origine calcarea. La nuova cantina, studiata secondo i principi della bioarchitettura, è stata costruita nel rispetto dell'ambiente circostante. Antistante la cantina si trovano le sale di degustazione e accoglienza, dalle quali si può ammirare il giardino di vigne circostante. Prossima tappa a San Donaci, dalle cantine Paolo Leo, alla quinta generazione. E oggi è ancora un erede, l'omonimo Paolo Leo, a guidare la cantina, insieme a sua moglie Roberta e ai figli maggiori, Nicola e Stefano. Trenta ettari di proprietà e trenta in affitto, per un totale di 750.000 bottiglie.

Terminiamo il nostro giro enoturistico con la visita a



Lecce, che deve la sua notorietà artistica alla presenza dell'originale Barocco. Merito della morbida e plasmabile pietra locale e dei tanti scalpellini che hanno arricchito il volto della città di mascheroni, cariatidi, puttini, canestri ridondanti di fiori e frutta. Piazza Duomo è il salotto per eccellenza, uno spazio reso ancor più suggestivo, la sera, dagli effetti creati dalla luce. E' un gioco di forme architettoniche e coreografici inganni il ricco ingresso della cattedrale di fronte alla piazza, che è solo un'entrata laterale, poiché la chiesa si sviluppa nell'altro senso, verso il Vescovado, con il prospetto principale sobrio e un'imponente porta bronzea. L'interno, ricco di decori, sembra voler gareggiare con l'esterno. Splendido il soffitto ligneo del 1685 a cassette dorati, pregevole nell'abside l'altare maggiore in marmo e bronzo. Nella scenografica Piazza Duomo gli edifici, posti uno accanto all'altro - Duomo, campanile, palazzo del Vescovo e palazzo del Seminario - sembrano avere la funzione di quinta teatrale, da secoli aperta all'ammirazione per la sua autenticità architettonica e stilistica. I segni che rendono singolare il barocco leccese sono scritti sulla facciata della Basilica di Santa Croce, il trionfo di ghirlande, fiori, frutti, simboli e figure mitologiche. L'interno, bianco e più sobrio rispetto all'esterno, si rifà alla tradizione medievale nell'impianto a croce con transetto e cupola al centro.

Piazza Sant'Oronzo, un tempo chiamata piazza dei Mercanti perché ospitava portici e botteghe, è stata ridisegnata ai primi del Novecento con l'abbattimento di alcuni edifici per far spazio a parte dell'anfiteatro romano scoperto nel 1901. Bellissimo il portale della chiesetta di San Marco, addossata al palazzetto del Sedile, di stile rinascimentale. Ma vero simbolo della piazza è la colonna di Sant'Oronzo, patrono della città, innalzata nel 1660, che regge la statua in rame del santo. Da visitare anche il Palazzo dei celestini, della metà del Cinquecento, palazzo Adorno, fra i maggiori esempi di architettura del Cinquecento.

Ecco: un'immersione benefica nelle terre del Negroamaro, in una delle zone più belle della Regione Puglia, ben valorizzata dal Consorzio Movimento Turismo Vino Puglia, merita il viaggio.

