PUGLIA, cantina d'Europa

PATRIA DI ALMENO TRE NOBILI E ANTICHI VITIGNI – PRIMITIVO, NERO DI TROIA E NEGRAMARO – LA REGIONE ABBINA A UN TERRITORIO MOZZAFIATO LA GRANDE CAPACITÀ DI OFFRIRE ETICHETTE DI PREGIO

C'è una regione, per secoli definita cantina d'Europa e d'Italia dove la cultura del vino affonda le radici fino ai tempi dell'Enotria, terra del vino ancestrale. Qui, in questi anni, si assiste a un'importante rivalutazione turistica e anche il vino oggi viene imbottigliato e curato nei dettagli, fino a farne campioni di gusto, qualità e successo di pubblico. Stiamo parlando della Puglia, un patrimonio enoico ancora poco sfruttato, ma sul quale l'Italia punta per allargare il proprio vantaggio internazionale in termini quantitativi e qualitativi di vino esportato nonché di variabilità di vitigni coltivati.

La Puglia è patria di almeno tre antichi e apprezzati vitigni rossi come Primitivo, Nero di Troia e Negramaro (oltre a vantare un'eccellenza speciale nei rosati e aver saputo offrire promettenti bianchi). Clamoroso il successo del Primitivo, vitigno strettissimo parente dello Zinfandel californiano e del Plavac Mali in Croazia, con le sue note forti di frutta di bosco, che lo rendono riconoscibile e inimitabile. In più, è riuscito a resistere al tempo e adattarsi ai territori in cui viene coltivato mettendo in evidenza differenze di terroir molto fini, un apparente controsenso per un vitigno amato soprattutto per la sua capacità di dare nettari ricchi e profumati, ma in prevalenza destinati a tagliare altri vitigni più deboli, e in genere a essere consumato giovane. Nella regione, è particolarmente rilevante la zona di Manduria. Tra le etichette più significative che abbiamo assaggiato il Primitivo di Manduria di Agricola Erario SS 2015, balsamico e intenso, con frutta sotto spirito, menta e timo; il Cantolio 2015, con amarene, pepe, tabacco e iodio; il Li Filitti Riserva 2010 Masa del Tacco, dolce e speziato, con bacche di goji, canditi di arance, mora, mirtillo, olive, amarene; il Byzantium Feudo di Santa Croce 2014, speziato e floreale; il biologico Piro Varrone con il Riserva 2011, cui il tempo ha donato agilità e speziatura negli aromi, e il Papale Varvaglione 2014, affinato e lezioso, mediterraneo, dolce, candito con fragole e lamponi, pepe e spezie.

Menzione speciale anche per la tipologia Primitivo di Manduria Dolce Naturale con i Produttori Vini Manduria 2012, generosi nel creare un vino carnoso e dolce, di confettura di more e mirtilli, visciola, lavanda, viole candite, arancio rosso, senape; rivelando inoltre una sapidità di fondo che emerge in maniera insospettata a rendere la beva piacevole. Attivi sempre nel territorio altri due big, come la cantina cooperativa Cantine San Marzano, con il famoso Sessantanni Primitivo di Manduria Dop 2012, nonché la sua versione Anniversario 62 Primitivo di Manduria Dop Riserva 2012; vini di spessore e di eleganza sublime, forti di vecchi vigneti quasi centenari, che fruttificano in una delle zone attorno a Sava.

L'Italia PUNTA SU QUESTI VINI per allargare il proprio VANTAGGIO internazionale SULL'EXPORT

Così come dimora a Sava, Gianfranco Fino e il suo ES, da poco uscito dal Consorzio, ma per tutto il mondo la persona che ha svelato le potenzialità di questo vino, che ha saputo stupire con la versione Riserva dello stesso: una 2013 che ha note di resina dolce, pepe, rafano, amarena croccante, fragole e tabacco, macchia mediterranea, mirto, ginepro, cuoio lamponi che in bocca risuonano con un tannino e freschezza clamorose.

Tra i Primitivo fuori dall'areale di Manduria, vanno ricordati il Masseria Altemura nell'Agro di Torre di Santa Susanna sempre nel Salento, caldo avvolgente ma sapido e dissetante, e quelli famosissimi di Gioia del Colle, l'altro grande cru di riferimento. Dove troviamo Nicola Chiaromonte, con il Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto Gioia del Colle 2014, con spezie orientali, scorza d'arancio e ciliegie; il famoso Polvanera Primitivo "16" Gioia del Colle 2014, con tartufi neri, frutto rosso denso e potente con un abbrivio gustativo unico, ricco di frutti purissimi, tracce mediterranee e erbe officinali, e il Trullo di Pezza Mezza Pezza 2012 Primitivo 2014, fragole in confettura e ribes, ma pulito e netto.

Da una conversazione con Filippo Bartolotta, guida e giornalista di vino tra i più esperti in Italia, scopriamo alcune chicche tra i Negramaro e i Nero di Troia, più diffusi nella costa adriatica e nelle zone centrali della regione. Per esempio, l'Apollonio Di Voto 2009 con trascinanti profumi di tabasco, spezia di cannella, liquirizia, pepe nero; il Candido Cappello di Prete Salice Salentino moderno, pulitissimo dal tannino vellutato; il classico di Cantele Teresa Manara Rosso Negramaro Igt Puglia 2013, con note di caffè appena tostato, mirtillo e una traccia di cuoio e alloro; il Valle dell'Asso Jonico Negroamaro Salento Igt Puglia 2016, con sentore di pepe nero, more, amarene e una bella sensazione di salmastro. In casa Antinori il grande investimento sta dando i suoi frutti con Masseria Maimé Tormaresca Igt Puglia 2012, che mostra dopo qualche anno di bottiglia un bel colore, note di amarene e ribes rosso conditi con tocco di vaniglia, finocchio e origano, in un mix moderno e pulitissimo. Sempre tra i più premiati il Cantina Due Palme Salice Salentino Rosso Riserva 2012, frutto e spezie scure, con cardamomo e pepe a impreziosire il sorso. Altro big famoso e storico, il Graticciaia di Agricole Vallone da Negroamaro, Susumaniello e Ottavianello, potente ed elegante, con tocco affumicato e iodato, capace di eccezionali performance in bottiglia fino a 15-20 anni di evoluzione aromatica.