

Gusto

LUOGHI E SAPORI

10
BA

Lunedì 13 Aprile 2015 Corriere del Mezzogiorno

Il vino

Il giornalista

Bruno Vespa
stregato dai vitigni
del Salento

Da Porta a Porta ai vitigni doc della Puglia. Il fascino del vino Primitivo di Manduria e delle antiche masserie del Salento ha stregato Bruno Vespa, che ora potrà sfidare uno degli ospiti più affezionati del suo salotto televisivo, Albano, da diversi anni produttore rinomato. Il giornalista, scrittore, produttore e conduttore televisivo ha deciso di assecondare la sua passione per il vino acquistando venti ettari di vitigno con annessa masseria dell'Ottocento nelle campagne di

Manduria. A portare Vespa e consorte in terra Messapica è stato il giornalista, enologo e winemaker Riccardo Cotarella. Con la moglie Augusta Iannini, e grazie ad un investimento di 620mila euro, Vespa ha costituito una società che controlla il 31 per cento di una proprietà divisa con altri soci. Il podere è tra Manduria e le marine di San Pietro in Bevagna e Torre Colimena, ed è uno dei pochi siti in altezza della piana del primitivo. (m. c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vino made in Puglia, calici d'autore

Il nuovo corso punta forte sull'eccellenza e su tecniche sempre più moderne
Il boom dei vitigni autoctoni, Negroamaro e Primitivo spopolano anche all'estero



Territorio

La Puglia può vantare eccellenti vitigni autoctoni che ormai si sono conquistati un ruolo di primo piano nello scenario italiano del vino: dal Primitivo al Negroamaro al Nero di Troia

Dalla Daunia al Salento, passando dalle Murge, la mappa vitivinicola riconferma anche quest'anno la Puglia leader nel panorama nazionale rientrando tra le regioni che contano di più in termini di produzione di qualità. La conferma arriva anche dalle "bibbie" del bere bene, che dimostrano la crescita della cultura enologica pugliese avvenuta nel corso degli ultimi due decenni. Se la Puglia è diventata leader nel settore lo si deve anche all'intraprendenza di molti produttori che hanno cominciato anni fa un'opera di valorizzazione della viticoltura pugliese.

Grandi investimenti sono stati fatti per ammodernare le tecnologie di cantina e i reparti di imbottigliamento per la rivalutazione del vigneto e la valorizzazione di molti vitigni autoctoni (negroamaro, malvasia nera, primitivo, uva di Troia, bombino bianco e nero). Sono arrivati, così, importanti riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale. Oggi la Puglia conta 32 vini a denominazione di origine controllata (doc) con 128 preparazioni diverse: 52 vini rossi, 28 bianchi, 22 rosati, 17 dolci e/o liquorosi

e 9 spumanti. E' quasi completamente ad appannaggio dei vini appartenenti alle denominazioni di origine controllata la lista ufficiale dei Tre Bicchieri 2015, riconoscimento assegnato alla Puglia dalla Guida dei vini d'Italia firmata "Gambero Rosso". Grazie ad una squadra di 70 degustatori competenti e appassionati, alla fine di oltre 5 mesi di assaggi (45mila vini degustati), sono state valutate e recensite ben 2.402 aziende, dalla Valle d'Aosta fino alla Sicilia. I temuti ma ambiti "Tre Bicchieri" sono stati assegnati a 423 etichette, 12 delle quali sono pugliesi. Riconoscimenti che dimostrano come la Pu-

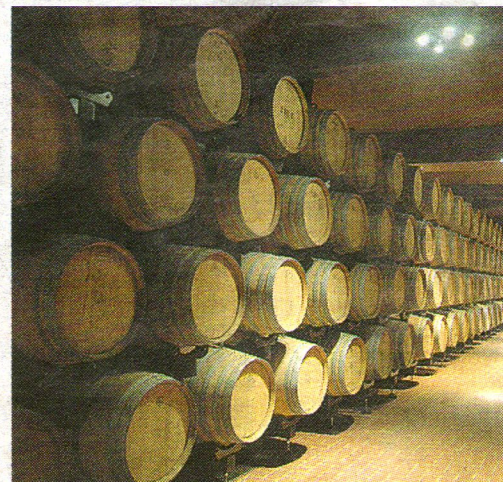
Qualità

Ormai le bottiglie pugliesi sono prodotti di alta qualità a livello internazionale

Tradizione

Le aziende pugliesi puntano sulla tradizione, ma con criteri moderni

glia, terra di uve solari e potenti, si sia ormai affrancata dal ruolo di fornitrice di vino anonimo da taglio, apporto di vigore e di alcolicità, mentre l'uva che finiva nelle cantine del nord per essere trasformata in vino del nord, è tornata alle origini dando vita ad un vino con una bottiglia ed una etichetta tutta pugliese. Vino che oggi è finalmente apprezzato proprio per la sua unicità, specialmente quello delle varietà autoctone che la natura e la sapienza agronomica dell'uomo sono riuscite a selezionare nei secoli. Con i tre grandi vitigni (Nero di Troia, Negroamaro e Primitivo), la Puglia è la regione italiana col più alto potenziale di rossi, anche se negli ultimi anni si dà molta attenzione ai vitigni a bacca bianca soprattutto nelle province di Brindisi e Taranto. Nel Foggiano e nel Barese il suolo calcareo privilegia il Nero di Troia ma sono diffusi anche il Bombino Bianco e Nero, la Malvasia Bianca e il Fiano. Il Salento - detto il vigneto tra i due mari - è il regno del Negroamaro, vitigno di grande versatilità tanto da essere vinificato anche in bianco e in rosati profumatissimi. Altri autoctoni diffusi sono



La Puglia è una regione in grande ascesa sul fronte del vino e svetta per la produzione dei rosati

il Susumaniello, la Malvasia Nera e Bianca e la Verdeca. Nel Brindisino invece prospera il Primitivo. Il suolo, il clima, le escursioni termiche e i venti sono fattori importanti che influiscono sul frutto della vite. Ma esiste anche un'altra Puglia, quella delle bollicine, che trova dimora privilegiata a San Severo, dove domina il vitigno bombino bianco. Nell'ormai lontano 1979, tre amici con la passione del vino ebbero l'intuizione di utilizzare queste uve per la spumantizzazione seguendo il metodo classico. La cantina D'Ararpi è nata da questa sfida, persino un po' temeraria per l'epoca, ma che con il tempo ha portato risultati e prestigiosi riconoscimenti. L'ultimo è quello assegnato al gran Cuvée XXI secolo brut 2008 come "Vino dell'emozione 2015" conferito all'azienda del Tavoliere nel corso di Sparkle Day, la grande manifestazione dedicata alle migliori bollicine italiane. Le cantine d'Ararpi sono rientrate anche nell'esclusivo circolo dei Chiocciolati della guida Slow Wine 2015. La Chiocciola è il simbolo assegnato a una cantina per il modo in cui interpreta i valori organolettici, territoriali ed ambientali, in sintonia con Slow Food. Riconoscimenti incoraggianti che tengono alto il vessillo delle bollicine in terra pugliese.

Marzia Campagna

© RIPRODUZIONE RISERVATA