

Lunedì 12 giugno 2017



L'energia del Nero di Troia veleggia fra Napoli e la Puglia con la Riserva Santa Lucia

Marina Alaimo 12 giugno 2017 Vino 657



Dal 2 al 6 giugno a Brindisi si è svolto l'evento **Vinibus Terrae** alla sua prima edizione. Rientrava in un ventaglio di incontri sul vino e sui tanti aspetti interessanti della città che ha presentato la nascita del **Consorzio Discovery Brindisi**. A dare il via al percorso di degustazioni sui diversi territori del vino pugliese è stata la masterclass sull'areale di Capitanata e Castel del Monte, condotta dal giornalista **Othmar Kiem** e da **Giuseppe Baldassarre** relatore AIS, presso il Convento di Santa Chiara. È il **Nero di Troia** il vitigno che domina la zona di produzione che ha delineato un areale di eccellenza e massima espressività enoica lungo la Murgia pietrosa sulla quale svetta la presenza imponente del Castello Federiciano a pianta ottagonale. Ed è proprio il castello di antica memoria a dare il nome alla **Docg Castel del Monte**. Il nome del vitigno è piuttosto recente: Uva di Troia emerge come termine nel 1875 con l'agronomo Giuseppe Frojo mentre nel 1971 nasce la **Doc Castel del Monte Rosso Il Falcone**.

Prima il vitigno era conosciuto come **uva di Canosa** ed era usato in uvaggio con altre varietà; spesso con il Montepulciano. Fu **Luigi Veronelli** ad accendere l'attenzione sul Nero di Troia dichiarandolo eccellente in purezza. Ed aveva pienamente ragione. I vini rossi ottenuti con quest'uva esprimono piena personalità, austerità ed eleganza allo stesso tempo. Giuseppe Baldassarre ci racconta che gli alberelli di Nero di Troia, prima che ne parlasse Veronelli con entusiasmo, rischiavano di scomparire. Più di recente, i produttori della zona hanno riscoperto il piacere di reimpiantare quest'uva straordinaria.

Dovete pensare che l'Uva di Troia è geneticamente **figlia del Bombino bianco e del Boutillon noir di Provenza**. Gli assaggi sono stati tutti molto interessanti ed hanno acceso l'attenzione dei partecipanti al wine tasting. A differenza degli altri territori, dove i rossi puntano ancora troppo alla rotondità ed alla dolcezza, qui i vini da Nero di Troia dichiarano sfacciatamente una verve intrigante. Fra le tante etichette c'è sempre una preferenza personale che nel mio caso è ricaduta sul **Nero di Troia Riserva 0.618 annata 2010 dell'azienda Santa Lucia**. E' stata questa una conferma a precedenti assaggi che ho avuto l'occasione di fare proprio nella cantina ai piedi del Castello Federiciano, che domina sulle vigne, nel comune di Corato, a circa 300 metri di altitudine in una zona parecchio battuta dal vento.

Roberto Perrone Capano, proprietario dell'azienda, è napoletano e la sua famiglia possiede questo appezzamento di terreno **dal 1628**. Lui è il classico partenopeo che si divide tra due grandi passioni: una è quella per la vela, vissuta sempre ad altissimi livelli, vincendo importanti regate nazionali ed internazionali, al fianco dei più celebri esponenti di questo sport. L'altra è per la vigna ed il vino, seguita in maniera intensa, ma senza fare rumore, com'è nel suo stile. **Paolo Caciorgna** è il suo enologo. Va dato merito proprio a lui per aver segnato una svolta decisiva nella qualità ed espressività dei vini da **Nero di Troia in purezza**.



Roberto Perrone Capano



Il vino di cui vi parlo

è un cru di composto da appena 1,5 ettari ed ogni pianta produce 1,5 kg di uva: **solo 500 bottiglie prodotte all'anno**. E' stato quindi un privilegio, per me, aver partecipato a una degustazione di tal livello. Il Nero di Troia Riserva vibra di energia, ha forza e verve ancora giovane. Bisogna attenderlo nel bicchiere perché si racconti al meglio e, una volta deciso il momento giusto, riesce ad incantare tutti i presenti. E' un vino complesso sia al naso che al palato, piacevolissimo nei sentori di violetta, visciole, fichi neri, poi caffè e carrubo. Il sorso è pieno, ben sostenuto dalla freschezza che lo rende succoso e scorrevole. I tannini sono serrati e piacevolissimi, conferiscono movimento e carattere al vino che ha saputo mantenere alta l'attenzione ed acceso non poca curiosità verso il terroir d'origine e l'azienda. Questo Nero di Troia può svolgere la funzione di perfetto *"portavoce enologico"* di un areale che può crescere parecchio seguendo questo tipo di interpretazione.