

- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando

Vinibus Terrae, Brindisi si presenta al grande pubblico del vino



L'immagine restituita dalle tre serate è sicuramente di una Puglia in gran fermento, con un'identità enologica importante e netta pur se perfezionabile



La data forse non era la migliore ma è pur vero che giugno è un mese pieno di eventi e, soprattutto, Vinibus Terrae era collegato alla 32esima edizione della regata d'altura Brindisi-Corfù e quindi... Quindi il neonato Consorzio Discovery ha puntato sul periodo 2-6 giugno per dare vita al primo degli eventi "misti" sui quale vuole puntare per rilanciare Brindisi e il suo areale. In questo caso vino e vela, ma i quattro fondatori del consorzio hanno già in mente tante altre iniziative.

Lo scopo è promuovere il territorio con i suoi punti di forza, espressi in parte proprio dai quattro fondatori del Consorzio Discovery: Pierangelo Argentieri, vice presidente della Federalberghi di Puglia e Presidente Associazione Puglia Hortus (mostra mercato dell'orto e del giardino); Teo Titi, presidente della sezione Turismo Confindustria di Brindisi; Giuseppe Danese, organizzatore del campionato mondiale della motonautica per la Puglia e Luigi Rubino delle Tenute Rubino. Vela, Giardinaggio, Motonautica e Vino sono alcune delle materie prime sulle quali il consorzio andrà ad agire, per riuscire a riportare Brindisi al centro dei flussi turistici che, per ora, privilegiano soprattutto la zona più a sud pur essendo situate proprio in questa città le strutture logistiche fondamentali, come porto e aeroporto.

Quello che manca di sicuro, come un po' in tutto il sud, è l'investimento nei trasporti. Una linea ferroviaria ad alta velocità (quella vera), per dire, potrebbe collegare Brindisi a Roma in poche ore, con un flusso di spostamenti merci e persone ben più consistente rispetto a quello aereo.



Ma torniamo a Vinibus Terrae, evento dedicato ai vini di tutta la Puglia e distribuito su diversi piani: area popolare con stand sul lungomare di Brindisi, degustazioni tecniche all'ex convento di Santa Chiara, convegno istituzionale a palazzo Granafei Nervegna (con Gianfranco Vissani), serata di gala (Salotto del Vino nel foyer del Teatro Verdi) e press tour.

Notevole la partecipazione delle aziende vinicole pugliesi, nonostante gli impegni erano infatti presenti in massa agli stand sul rinnovato lungomare della città. Tre le degustazioni tecniche, tutte guidate da Giuseppe Baldassarre della commissione didattica AIS, accompagnato però da altrettanti ospiti speciali: "I vini della

Capitanata e di Castel del Monte” con Othmar Kiem (Falstaff), “I vini delle Murge e Terra dei Messapi” con Davide Gangi (Vinoway) e, per finire, “I vini del Salento” con Filippo Bartolotta (Decanter).

L'immagine restituita dalle tre serate è sicuramente di una Puglia in gran fermento, con un'identità enologica importante e netta pur se perfezionabile. Contrariamente al passato si sono riscontrati solo pochissimi casi di vini non del tutto puliti, mentre si sono assaggiate espressioni davvero interessanti di molto vitigni autoctoni che meritano palcoscenici internazionali. Negroamaro e Primitivo senza dubbio, ma anche Nero di Troia e Susumaniello si sono fatti valere, quest'ultimo assaggiato pure in versioni spumanti eleganti e di spessore. Non potevano mancare ovviamente i rosati, compreso un esempio di vino tradizionale pugliese molto sorprendente.

Ecco la nostra selezione di assaggi.

Le Braci Salento IGP Rosso Negroamaro 2010 – Severino Garofano Vigneti e Cantine

Un Negroamaro che nasce da uve sottoposte a surmaturazione e poi affina un anno in barrique, queste le due caratteristiche principali di un vino che si presenta con evidenti note di ciliegia matura al naso, senza mai andare verso la confettura o comunque su sentori troppo spenti. Al palato è morbido ma di grande struttura e forza, il colore sembra stia già virando verso il granato sebbene l'equilibrio che questa annata ha raggiunto sia davvero notevole, anche grazie ad una buona acidità che lo mantiene fresco. **Voto: 90/100**



Castel del Monte Rosso Riserva DOCG

“Il Falcone” 2011 – Rivera

Nero di Troia con un apporto di Aglianico, l'azienda Rivera è una realtà storica della zona e produce questo vino (nelle prime uscite si chiamava “Stravecchio”) facendolo maturare in parte in barrique e in parte in botti, in entrambi i casi di rovere francese, per 14 mesi, successivamente il vino rimane 1 anno in bottiglia. Al naso emerge subito, insieme alla frutta, un sentore balsamico e alcune note di liquirizia, che poi evolvono verso il tabacco con l'ossigenazione. La beva è intensa e il corpo notevole, i tannini si sentono bene e tutto fa pensare che il vino possa ancora migliorare rimanendo in bottiglia qualche altro anno. **Voto: 87/100**

Polvanera 17 Primitivo di Gioia del Colle DOC 2013 - Polvanera

Solo acciaio e vetro per questo Primitivo biologico che si presenta al naso molto austero, con note di frutta matura poco invadenti. Poi emergono però sentori di cioccolato, che ritornano anche in bocca dove si sposano ad un gran corpo e a una lunga persistenza. Una bella acidità insieme ai tannini eleganti rendono questo vino davvero una bella espressione del territorio, d'altronde viene da vigne ad alberello di 70 anni, e del vitigno. **Voto: 89/100**

Diciotto Fanali Salento IGP Negroamaro Rosato 2014 – Apollonio

Un rosato mascherato da rosso, assolutamente diverso e sorprendente rispetto ai vini della stessa categoria. L'azienda ha infatti voluto fare un omaggio al passato con un rosato tradizionale pugliese, affinato un anno in botte, e dalle espressioni meno fresche e beverine, ma più intense dei suoi compagni di denominazione. Il colore preannuncia subito la differenza con una buccia di cipolla dai riflessi ambrati, il naso è delicato con frutti maturi e alcune note di macchia mediterranea e iodio. In bocca è sapido e ricco, di buona acidità e ottimo corpo, la potenza del Negroamaro non è quindi svanita e lascia il segno. **Voto 91/100**

Fabio Ciarla



REDAZIONE

Via Edda Fagni, 35 - 57123 Livorno (LI)

Realizzazione del corriere del vino