



6.7.17

di *Alberto del Giudice*



[Home](#) > [Lifestyle](#) > [Food & Drinks](#)

# Una vacanza alla scoperta dei grandi vini di Puglia

Siamo partiti da Brindisi per gustare alcune tra le migliori espressioni dei vini della Regione

Laddove termina la Via Appia comincia il nostro viaggio tra alcune delle migliori cantine pugliesi. **Brindisi**, da una decina di anni a questa parte, è una città in grande fermento e profondamente rinnovata. Il Fronte del porto è animato dalla mattina a notte fonda. Il centro storico alle sue spalle narra la storia millenaria della città. I suoi ristoranti servono il meglio dei prodotti della terra e della cucina pugliese. A tavola si stappano i migliori vini della Regione. Dal **Nero di Troia** della Capitanata e di Castel del Monte, al **Primitivo** delle Murge e

---

della Terra dei Messapi fino al **Negroamaro** del Salento. Insomma, un viaggio alla scoperta dei tesori della Puglia, soprattutto dei tesori enogastronomici, dovrebbe cominciare proprio da qui. Ne sono convinti, a ragione, quattro giovani imprenditori locali, Giuseppe Danese, Teo Titi, Luigi Rubino e Pierangelo Argentieri, che hanno fondato il **Consorzio Discovery** e promosso una serie di iniziative, dalla **Regata Internazionale Brindisi-Corfù** a **Vinibus Terrae**.

Quest'ultima è certamente una delle iniziative più pregevoli organizzate negli ultimi anni per far conoscere i vini italiani, rivolta a esplorare il territorio pugliese, con Master Class dedicate alla **Capitanata e Castel del Monte**, le **Murge e la Terra dei Messapi**, il **Salento** e degustazioni aperte al pubblico lungo il porto. Le Master Class dirette dal **Giuseppe Baldassarre**, dell'Ais Puglia, affiancato da alcuni esperti giornalisti quale **Othmar Kiem** hanno illustrato come capita troppe poche volte il grande patrimonio vitivinicolo della regione. Ecco quindi le tappe di un viaggio ideale da compiere di cantina in cantina

## **CAPITANATA E CASTEL DEL MONTE**

### **“Tracotante, potente, al limite del kitsch”**

A prima vista le parole riportate qui sopra non sembrerebbero un complimento per un vino. E, invece, lo sono eccome. E vanno a pennello per descrivere **Torrevento, Castel del Monte, Nero di Troia Riserva Ottagono 2014**, una straordinaria espressione del vitigno autoctono pugliese. Il nome Ottagono si riferisce alla pianta dell'imponente castello federiciano, dalle cui parti si trova il vecchio vigneto di 5 ettari dove nasce il vino della cantina. Il Nero di Troia subisce quindi un affinamento di otto mesi in cemento e altri 12 mesi in botte di rovere grande. Parliamo di un vino relativamente nuovo nel panorama della Doc di Castel del Monte. La prima annata, entrata in commercio nel 2014, risale infatti solamente al 2011. Un enfant prodige.

[La cantina online](#)

---

### **Il traghettatore**

Il Falcone “ha traghettato il vino pugliese verso la modernità”. Ecco un altro complimento perfetto per un vino quale il **Rivera, Castel del Monte Rosso Riserva, Il Falcone** (di cui abbiamo degustato il 2011). Ovvio che anche nel nome di questo vino ci sia lo zampino di Federico II, l'imperatore appassionato dell'arte della falconeria. Comunque sia questo vino entra di diritto da protagonista nella storia recente della viticoltura pugliese. Ottenuto da un 70% di Nero di Troia e dal restante 30% di Montepulciano d'Abruzzo o altre cultivar in proporzioni che variano a seconda delle annate, Il Falcone fa un affinamento di 14 mesi, per metà in barriques di rovere francese e metà in botti di rovere francese da 30 Hl, per poi affinare ulteriormente un altro anno in bottiglia.

[La cantina online](#)

### **La sezione aurea**

Il numero “0,618” esprime la sezione aurea, ideale di armonia e perfezione fin dall'antichità, un numero irrazionale per progettare architetture di impianto razionale. Un numero che rappresenta quindi anche benissimo il **Santa Lucia, Castel del Monte, Nero di Troia, Riserva “0,618”** (abbiamo assaggiato l'annata 2010). Un vino rarissimo (500 bottiglie) e prezioso come un capolavoro dell'arte antica. Lo “0,618” si potrebbe quindi definire senza esagerare un super cru. Ha una maturazione lunghissima: 18 mesi in botti di rovere francese e 5 anni in bottiglia.

[La cantina online](#)

### **L'Antinori di Puglia**

La grande famiglia di viticoltori toscani ha fondato in Puglia due grandi aziende, la prima nella DOC di Castel del Monte, la seconda nel Salento. A Bocca di Lupo sorge l'azienda Tormaresca di stretto regime biologico, dove nasce un aglianico elegantissimo, **La Tormaresca Castel del Monte Aglianico, Bocca di lupo (2012)**, frutto della inestimabile esperienza del produtore toscano. Il Bocca di Lupo, aglianico in purezza, matura 15 mesi in barriques di rovere per poi affinare ulteriormente in bottiglia per altri 24 mesi.

[La cantina online](#)



---

## I VINI DELLE MURGE E TERRE DEI MESSAPI

### Un Primitivo papale papale

Varvaglione, la grande azienda di Taranto da quasi un secolo mira a imprigionare nelle sue bottiglie le migliori espressioni del territorio, con un maniacale lavoro sia in vigna sia in cantina. E i risultati si vedono eccome. Vedi per esempio il Primitivo della Linea Papale Oro, che matura in botti francesi e americane per almeno 10 mesi. Un primitivo papale papale, cioè, questa è la nostra interpretazione, con il bouquet e i sapori classici del vitigno più celebre della Regione e in particolare del tarantino. **Varvaglione Vigne & Vini, Primitivo di Manduria Papale Oro 2014, 14,5%.**

[La cantina online](#)

---

### L'istinto del Primitivo

Un rosso da quasi 17 gradi è il miglior biglietto da visita di un produttore che come **Gianfranco Fino**, per sua stessa ammissione vive il vino come “una passione sfrenata”. Ma qualcuno lo ha definito anche come un uomo che l'istinto per il terroir. Insomma, mettetela come volete. Certamente il nostro firma più di un vino eccellente. E sorprendente. Il più narciso, nel senso buono del termine, è forse il **Primitivo di Manduria Es**, una piccola pregevole produzione 14/15 mila bottiglie. L'uva fa un lieve appassimento sulla pianta, quindi in cantina dopo un passaggio in tini di acciaio inox matura 9 mesi in barriques di primo e secondo passaggio e affina altri 9 mesi in bottiglia.

[La cantina online](#)

### Tutta l'eleganza di una terra antica

Ancora un magnifico e potente Primitivo Dop, che nasce da antichi vigneti e in cui ritroviamo con piacere i profumi fruttati, l'aroma di confettura e quindi il tabacco e le note speziate. Per poi in bocca ritrovare il cacao, la vaniglia e altri sapori che raccontano i 12 mesi di affinamento in barriques francesi e americane. **San Marzano, Primitivo di Manduria Sessantanni 2013, 16,5%.**

[La cantina online](#)

---

### **Pura poesia**

Il sonetto è un breve componimento poetico, che in sole due quartine e due terzine di versi endecasillabi può esprimere in estrema sintesi concetti altissimi. Lo stesso può accadere con un vino capace di suscitare grandi emozioni. È questo certamente anche il caso del **Primitivo di Manduria Sonetto Riserva 2012** (14,5%) dei Produttori Vini Manduria, non filtrato e affinato 24 mesi in barriques di rovere francese Allier.

[La cantina online](#)

### **Palmo a palmo**

Il concetto di terroir certamente non vale solo per i grandi vini francesi, i grandi nebbioli e pochi altri pregiati vini. **Nicola Chiaromonte** a Gioia del Colle lo ha appreso fin da piccolo dai propri genitori. Ce lo racconta sul sito ufficiale dell'azienda e ce lo racconta ancora meglio con i Primitivi eccellenti che produce. Frutto di una selezione accuratissima delle uve, che coltiva ad alberello nelle proprie terre. Si veda, anzi, gustate **Tenute Chiaromonte, Gioia del Colle Riserva Primitivo Chiaromonte 2011**.

[La cantina online](#)

## **I VINI DEL SALENTO**

### **E il rosato?**

Eccovelo un rosato strepitoso: **Apollonio, Diciotto Fanali 2014**. Un rosato di 14 gradi dalla struttura notevolissima. Negroamaro in purezza affinato 12 mesi in botti di acacia, 6 mesi in bottiglia. È un vino sapido, amaro, acido, salmastro, con note di frutti rossi. È un rosato super longevo.

[La cantina online](#)

---

## **Il laboratorio del Susumaniello**

Ci sono produttori che non si limitano a fare vini buoni o eccellenti che siano, ma che danno anche un contributo concreto alla cultura del vino e alla storia stessa del vino. Tra questi va certamente annoverato Tenute Rubino, un vero e proprio laboratorio all'aperto, in vigna, e in cantina. In particolare riguardo a un vitigno formidabile quale il Susumaniello. Quasi un chiodo fisso del giovane produttore di Brindisi **Luigi Rubino**. Una delle persone più entusiaste e appassionate del proprio lavoro, della propria terra e della propria città. E quando tutti questi ingredienti s'incrociano, la ricerca, la professionalità la passione possono dare frutti notevolissimi. Addirittura dei capolavori, come il **Susumaniello Torre Testa 2013**. Un rosso Igt Salento di 16 gradi eppure fine ed elegante. L'affinamento avviene in barriques per 12 mesi e per 12 mesi in bottiglia.

[La cantina online](#)

## **Quando il Negroamaro incontra la Malvasia nera**

Ecco un'altra pregevole cantina dove fare tappa e i cui vini valgono la pena anche di un lungo viaggio. Schola Sarmenti ha, infatti, una produzione notevolissima di vini rossi. Ma non solo. Tra questi un prodotto certamente di punta è **Nardò Rosso Riserva Nerio** (noi abbiamo gustato l'annata 2013). Nasce da viti che hanno mediamente 50 anni. 80% di Negroamaro e 20% di Malvasia nera. Fa 8 mesi in Tonneaux di queercia francese e 8-10 mesi in bottiglia.

[La cantina online](#)

## **Il gusto dell'antico con uno sguardo al futuro**

### **L'Astore Masseria, Alberelli di Negroamaro dal 1947.**

Questa è una delle poche etichette che dicono già tutto. Ed evocano la ricerca su un vino antico. E vitigni antichi coltivati ad alberello. Anche la gradazione alcolica con i suoi 15 gradi fa la voce grossa. Insomma, questo vino è il frutto di una grande tradizione che non esclude metodi di lavorazione moderni ed estremamente rispettosi del territorio, secondo un regime biologico ed ecosostenibile.

[La cantina online](#)

---

### **Parola d'ordine: osare**

E questa cantina osa per davvero. A cominciare dal suo vino di punta, **Agricole Vallone, Graticciaia** (annata assaggiata 2012). Il Negroamaro in purezza assume una ricchezza spiazzante di aromi e sapori. Le uve, raccolte a piena maturazione in pianta, vengono lasciate appassire su graticci per 10-15 giorni. Quindi il vino matura per 26 mesi in acciaio e si affina per un altro anno in barriques. Una procedura insomma davvero ardita. Ma il risultato è eccellente. Un vino da conservare come un tesoro per anni in cantina.

[La cantina online](#)

### **Il surmaturato**

**Severino Garofano** è uno dei viticoltori più visionari del Bel Paese. del Negroamaro coglie tutte le migliori declinazioni possibili. Tra queste va segnalato **Le Braci 2010**. Negroamaro in purezza, frutto della vinificazione di uve surmature, raccolte non prima della seconda decade di ottobre. Dopo l'avvizzimento spinto degli acini il vino viene invecchiato in barriques per almeno un anno e quindi in bottiglia.

[La cantina online](#)

### **Una dolce conclusione**

**Botrugno, Botrus 2014**. Malvasia Nera, 15 gradi. Passito. Esperienza unica. È come bere un acino d'uva. La promessa di un viaggio a ritroso nel tempo. Un vino che trasmette il senso dell'antico.

[La cantina online](#)