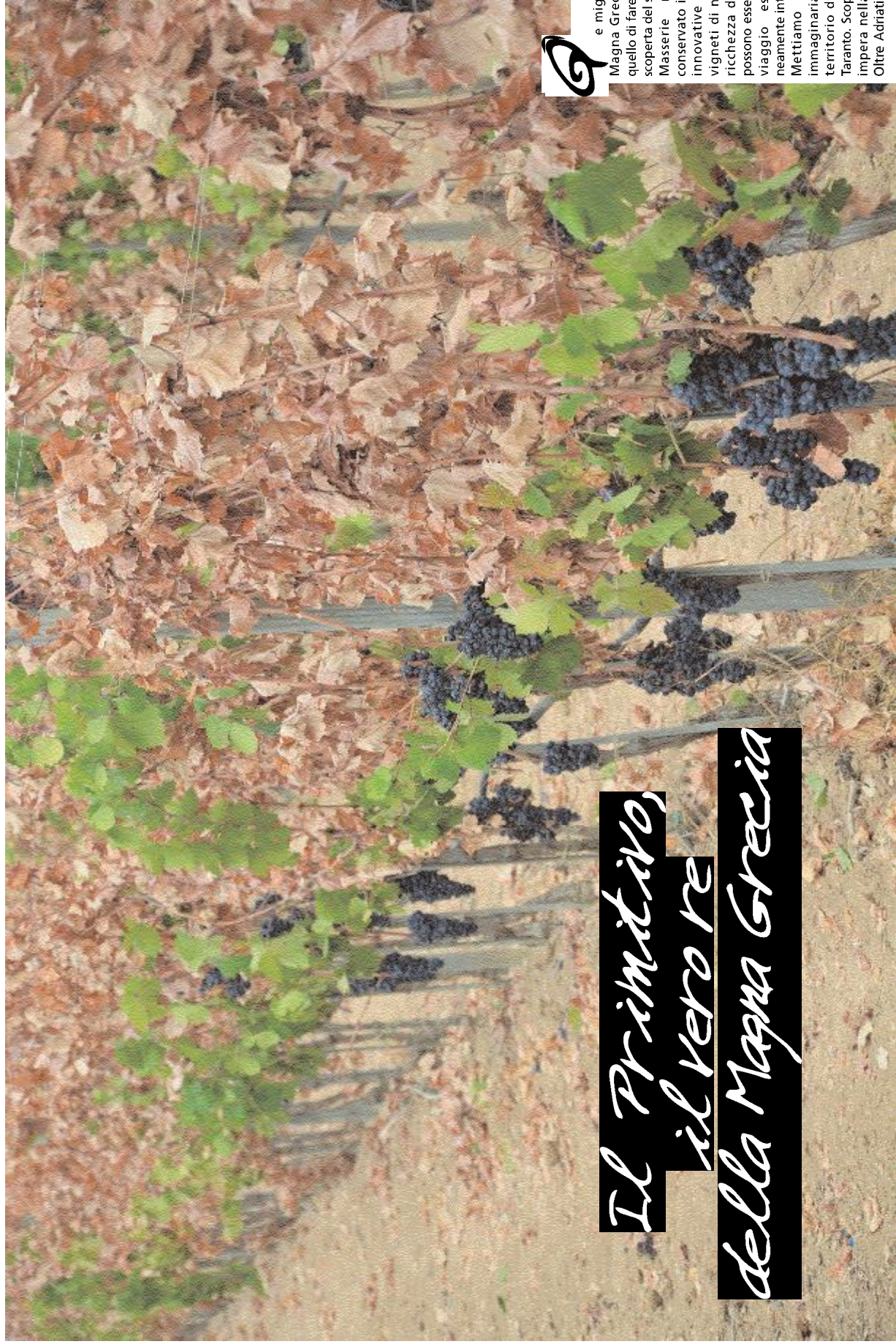




freetime

davide biasco

freetime
magna grecia



*Il Primitivo,
il vero re
della Magna Grecia*



e miglior modo per conoscere la Magna Grecia dei nostri giorni se non quello di fare un tour enogastronomico alla scoperta del suo vero re: il vino primitivo! Masserie ristrutturare che hanno conservato il sapore dell'antico, cantine innovative con produzioni di qualità, vigneti di nuovo e vecchio impianto e ricchezza di cultura enogastronomica possono essere dei riferimenti millari di un viaggio esperienziale contemporaneamente intenso e stupefacente.

Mettiamo a fuoco con una lente immaginaria d'ingrandimento il fertile territorio di Manduria, in provincia di Taranto. Scopriamo che questo vitigno, che impera nella zona, è di origine Croata. Oltre Adriatico, ormai estinto, si chiamava

freetime

magna grecia



vini della Masseria Altamura

freetime

il primitivo



Crijenak Kastekanski, ma in qualche modo arrivò in Puglia forse col nome Zagarèse per poi diventare Primitivo (per il fatto che matura prima degli altri) e raggiungere le colline californiane degli Stati Uniti col nome di Zinfandel. La storia della scoperta delle origini di questo vitigno è tutta un romanzo che meriterebbe un racconto a se stante.

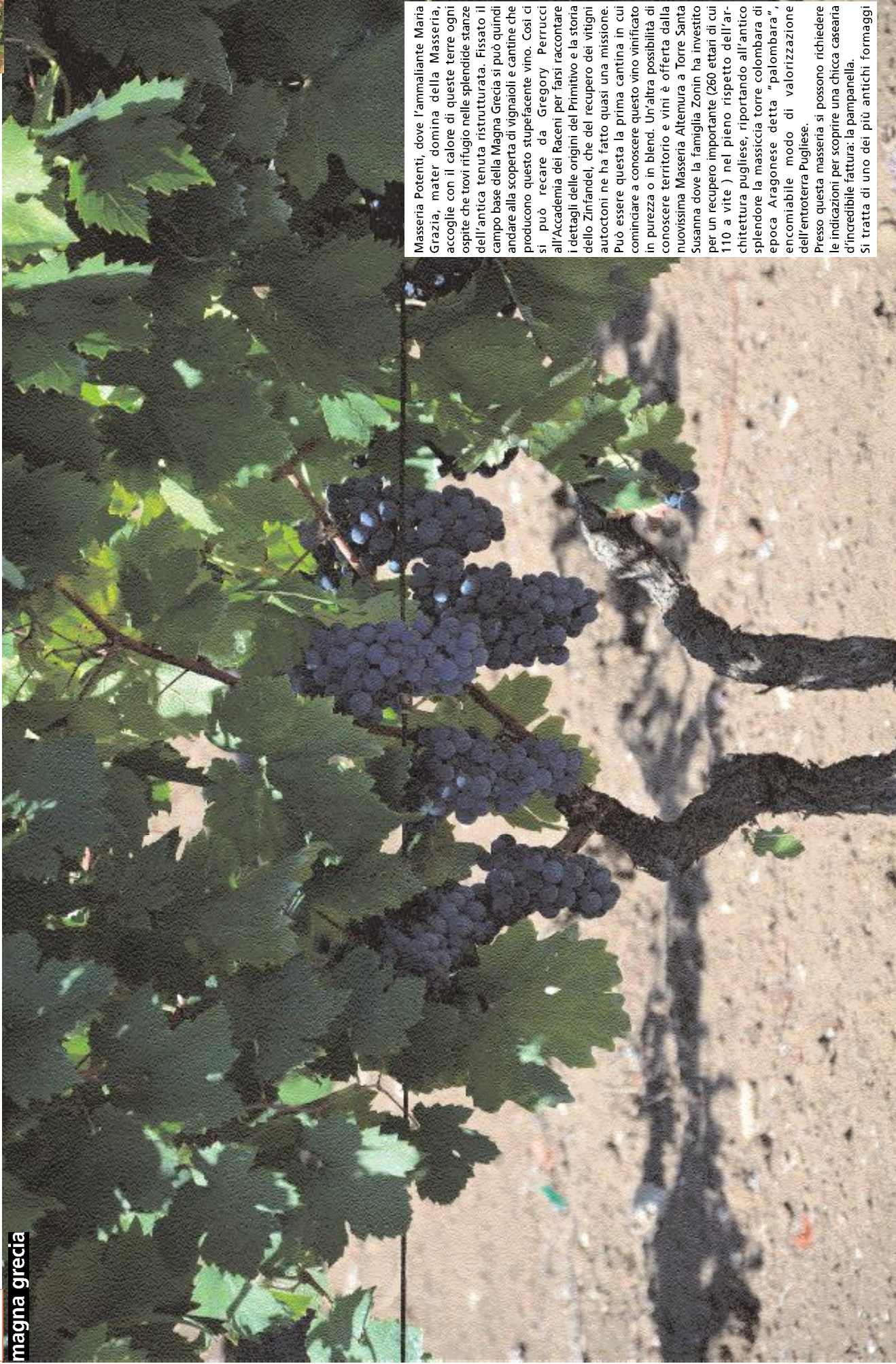
Il Movimento Turismo de Vino della Puglia, insieme con il Gruppo di Azione Locale (GAL) Terre del Primitivo e la Regione Puglia sono gli attori particolarmente attivi nel valorizzare aspetti, valori e contenuti di questo grande angolo di Puglia. Il nettare rosso cupo con sentori di frutta, amarena, gelso, mora lampone, anche sotto forma di confettura, che viene prodotto da acini scuri tendenti al blu di questa vite, viene qui prodotto in terre che vengono distinte in bianche, nere e rosse, per la presenza di sesquiossido di ferro. Ricco di tannini, di buona struttura può essere di una discreta acidità e ricorda il Montepulciano o il Nero d'avola. Oltre alla DOC è vinificato come DOCG nella versione dolce naturale. Ma per conoscerlo veramente bisogna andarci a scoprire i luoghi dove questo vino è prodotto. È necessario innanzi tutto individuare un punto logistico di riferimento che può essere incantevole scegliendo il Country Resort

Emerse - Sud del Sud - Primitivo e Negramaro, etichetta di Ettore Pignatelli

freetime

magna grecia

freetime



Masseria Potenti, dove l'ammalianta Maria Grazia, mater domina della Masseria, accoglie con il calore di queste terre ogni ospite che trovi rifugio nelle splendide stanze dell'antica tenuta ristrutturata. Fissato il campo base della Magna Grecia si può quindi andare alla scoperta di vignaioli e cantine che producono questo stupefacente vino. Così ci si può recare da Gregory Perrucci all'Accademia dei Raceni per farsi raccontare i dettagli delle origini del Primitivo e la storia dello Zinfandel, che del recupero dei vitigni autoctoni ne ha fatto quasi una missione. Può essere questa la prima cantina in cui cominciare a conoscere questo vino vinificato in purezza o in blend. Un'altra possibilità di conoscere territorio e vini è offerta dalla nuovissima Masseria Altamura a Torre Santa Susanna dove la famiglia Zonin ha investito per un recupero importante (260 ettari di cui 110 a vite) nel pieno rispetto dell'architettura pugliese, riportando all'antico splendore la massiccia torre colombara di epoca Aragonese detta "palombara", encomiabile modo di valorizzazione dell'entroterra Pugliese. Presso questa masseria si possono richiedere le indicazioni per scoprire una chicca casearia d'incredibile fattura: la pampanella. Si tratta di uno dei più antichi formaggi



appassimento su traliccio presso tenuta Emere

d'Italia: ottenuto con latte, vacchino o misto con ovino e caprino si produce con la raccolta del primo caglio su una foglia di fico precedentemente tenuta a bagno. Grazie agli enzimi coagulanti della foglia, il caglio si rassoda dando vita ad un formaggio morbidissimo e profumato dal delicato sentore erbaceo, tipico della stagione estiva. Da qui non si è distanti per un bagno nella storia più lontana testimoniata dalle tre cerchie concentriche di mura Messapiche nei pressi di Manduria. I resti sono datati tra l'ottavo ed il terzo secolo avanti Cristo e documentano una presenza umana attiva e produttiva.

Il fonte Pliniano è poi ricco di suggestioni per gli impieghi e la storia di cui è stato protagonista. Ma Manduria è anche di interesse, tra l'altro, per l'architettura di chiese

e cappelle (se ne contano quaranta) tra le quali la Chiesa Madre, il chiostro di San Francesco e la presenza di un antico ghetto ebraico. Le località dove cercare un ristoro che permetta di conoscere la gastronomia del territorio sono presenti dappertutto.

Solo per fare alcuni nomi si possono citare piatti di pesce fresco del ristorante La barca di Ciro, sul litorale di Marina di Pulsano o le ricercatezze nell'ambiente particolarmente raffinato della Masseria Bagnara che, tra l'altro, offre un'ospitalità alberghiera decisamente elegante. Il percorso conoscitivo può continuare nella storia della viticoltura, ma anche della produzione dell'olio, visitando l'antica Masseria Torche di Torricella ed il suo interessante frantoio Ipogeo.

Qui si produce un primitivo da uve raccolte a

freetime
magna greca



angolo caratteristico di Manduria

freetime



i capasotti presso l'Antica Masseria Jorche

mano e trasportate in piccole cassette. Una parte della produzione ricorre all'invecchiamento in "capasotti" antichi e grandi orci da quasi duecentotrenta litri in terracotta, a testimonianza di una tradizione passata come quella rappresentata dal "palamiettu", una struttura per la produzione vinicola organizzata tipica della zona salentina degli inizi del '900. Tra le cantine da non trascurare ci sono però anche la Tenuta Emera di Pulsano. Nasce nel 2003 da Claudio Quarta che, dopo un'importante esperienza oltreoceano, è rientrato per sviluppare un nuovo progetto imprenditoriale legando innovazione tecnologica, tradizione locale ed attenzione estetica anche agli aspetti artistici della sua attività. L'ultimo suggerimento, ma i produttori sarebbero comunque numerosissimi, è per un'altra cantina, a Leporano dove, con il nome Vigne&Vini, Cosimo e Maria Teresa Varva-gione producono in collaborazione con l'Università Tor Vergata di Roma ed offrono un laboratorio alla ricerca ed alla valorizzazione

di queste produzioni. Un Primitivo tanto importante quanto da scoprire, un entroterra ricco e fertile, un passato ancora presente nelle attività quotidiane, una gastronomia ricca e specifica e sicuramente un mare smeraldino fanno quindi della Magna Grecia pugliese un angolo di Italia che ancora non è adeguatamente conosciuto.

COUNTRY RESORT MASSERIA POTENTI - WWW.TENUTAPOTENTI.IT
MOVIMENTO TURISMO DEL VINO PUGLIA - WWW.MTVPIUGLIA.IT
ANTICA MASSERIA JORCHE - WWW.JORCHE.IT
MUSEO DELLA CIVILTÀ DEL VINO PRIMITIVO - WWW.MUSEODELPRIMITIVO.IT
VIGNE & VINI SRL - WWW.VIGNEVINI.IT
MASSERIA AVENURA - WWW.MASSERIAAVENURA.IT
RACEMI - WWW.RACEMI.IT
MASSERIA BACINARA RESORT & SPA - WWW.MASSERIBACINARA.IT
TENUTE DI EMERA - WWW.TENUTEDELBARCO.COM