

VINO & TERRITORIO

di Lorenzo Ruggeri

Manduria, **viaggio di ritorno**

*L'export come opportunità per cambiare.
Tra nuove aperture, giovani che studiano fuori
e rientrano in cantina, e un vitigno che racconta
viaggi e lunghe migrazioni*



Aprirsi verso l'estero è il diktat del momento. Anche nel mondo del vino. Per ripensare l'identità dei territori italiani in termini di ricettività, comunicazione, con effetti finali anche sullo stile dei vini. Non si tratta solo di vendite, che continuano a correre, ma di un confronto culturale continuo, un'apertura per essere in linea con i tempi. Prendiamo in esame il Primitivo di Manduria. Partiamo da un luogo simbolo, la Salina dei Monaci di San Pietro in Bevagna, trenta ettari di riserva naturale nel comune di Manduria. Profumi di elicriso, rosmarino, gigli di mare e ginepro coccolone, con le radici secolari che affondano nelle dune di sabbia. Da una parte lo Jonio, dall'altra la laguna con i fenicotteri rosa. Un paio di case, costruite lì dove non vorremmo vederle, poi iniziano i vigneti. Impianti giovani e vecchie piante ad alberello, il sistema di allevamento classico per il Primitivo di Manduria. Vediamo i numeri della Doc: dal 2008 al 2012 la quantità di vino imbottigliato è triplicata dai 18mila ettolitri ai quasi 56mila del 2012. Un dato in sintonia con l'export vitivinicolo regionale che nello stesso periodo è praticamente raddoppiato. La superficie vitata è rimasta pressoché stabile sulla soglia dei 2mila ettari. Cos'è cambiato? La consapevolezza di un patrimonio vitivinicolo che per anni è stato fonte di approvvigionamento, e in parte lo è ancora, per produttori



di altre regioni. Una percezione rinnovata, alimentata anche dall'ingresso delle nuove generazioni in cantina e da uno studio sempre più puntuale sulle caratteristiche delle singole sottozone. Le terre bianche e sabbiose, più vicine al mare, dove ci sono numerose vigne a piedefranco, le terre rosse nella zona di Torricella con suoli segnati dal ferro, le terre nere nell'area di San Marzano e di San Giuseppe, la parte più interna della denominazione. Qui argilla e suoli più profondi rivelano vini più potenti e spesso anche più alcolici. La qualità media è in crescita, il territorio si sta attrezzarsi per nuove sfide. Ha riaperto il G.A.L. Terre del Primitivo all'interno dell'ex Convento delle Servite per degustazioni tra musica, fotografia e arte barocca. A pochi me-

tri dall'atmosfera mistica della fonte pliniana, simbolo della città, la cui acqua ha alimentato le più fantasiose leggende, o dall'imponente triplo cerchio delle mura messapiche. Ma è tutta l'area del tarantino, tra masserie, città d'arte e tratti di costa intatti, ad avere un potenziale ancora inesplorato. Il nome di Manduria viaggia sempre più grazie ai produttori che hanno raddoppiato gli impegni esteri, aiutati anche da un piano regionale di supporto sul fronte dell'internazionalizzazione. Se il mercato italiano è la precisa immagine di uno stagno, le vendite all'estero danno solidità, fiducia, permettono di programmare il futuro. A cominciare dalla ristrutturazione delle cantine che diventano luoghi da esporre, proprio come le cucine di quasi tutti ristoranti di

La raccolta dell'uva tra i filari di primitivo: vitigno precoce portato in Puglia dalla Dalmazia e trasportato di nuovo in California



nuova apertura. Tante le aziende che esportano oltre il 70% della produzione: realtà più giovani come cantine storiche. È il caso di Vigne & Vini della famiglia Varvaglione a Leporano, o di realtà più recenti come l'Antica Masseria Jorche della famiglia Gianfreda a Toricella. Incoraggiati dai feedback internazionali, gli imprenditori sono tornati a investire. Pensiamo alla Masseria Altemura della famiglia Zonin, aperta al pubblico da un anno, che ha puntato molto sull'enoturismo, ristrutturando una masseria del '500, con tanto di cappella, una volta adibita a scuola, una cantina appena rinnovata e un corpo unico di vigneti tutto intorno. Chi ha pensato alla sua ristrutturazione, riu-

tilizzando tufo e pietre bianche della zona, aveva bene in mente uno degli elementi chiave di quest'area: l'intensità della luce. Diverso il percorso di Claudio Quarta. Dopo i successi americani nel biotech, ha lasciato il Nasdaq per dedicarsi alla sua terra. Ha fondato la Cantina Eméra, anche con l'aiuto della figlia Alessandra. Siamo a Guagnano: vecchie cisterne diventano sale di degustazione e ben presto inizieranno i lavori per riportare in auge l'ex Casino del Presidente Nitti, un delizioso villino di tre piani completamente immerso nei vigneti a pochi chilometri dal mare. Ha vissuto in uno stato di degrado per anni, a breve accoglierà appassionati da tutto il mondo.

*Una panoramica
del viale di ingresso
del Casino Nitti*



Marzia Varvaglione
Export Manager
Vigne & Vini

Economia alla Cattolica di Milano, poi Lugano, Londra e Losanna. Da pochi mesi è rientrata a Taranto nella cantina di famiglia. «L'importante è dare continuità tra passato e presente. Qui la tradizione può essere anche un'arma a doppio taglio, c'è il rischio di innamorarsi troppo del proprio prodotto». Prosegue: «Andando all'estero abbiamo imparato a conoscerci tra produttori. Il contatto con il pubblico è fondamentale per sapere valorizzare il proprio vino, conoscendone anche i limiti. Il riscontro esterno è importante». «La percezione che ho avuto tornando in zona è quella di una competizione tra piccoli davvero futile in un mercato globale - e incalza - Se arriva un premio a Vigne & Vini non valorizza solo l'azienda ma tutta la zona. Dobbiamo lavorare ancora tanto, siamo indietro ma ci stiamo evolvendo». Grazie anche al boom turistico del Salento, soprattutto tra i giovani: iniziano a conoscere il territorio, avventurandosi nelle cantine nei periodi di vacanza.



Emanuela Gianfreda
Enologa
Antica Masseria Jorche

Si è formata all'Istituto di San Michele all'Adige, l'esperienza prima a Bordeaux, poi Bolgheri, Treviso e ancora un'esperienza in tra i vigneti alle porte di Melbourne. «Sono fortunata perché mio padre mi lascia fare. In tante cantine italiane i genitori rimangono statici e non lasciano spazio. L'esperienza è fondamentale ma il mondo enologico italiano è decisamente vecchio. L'opposto dell'Australia...» Cosa manca sul territorio? «L'idea di lavorare di gruppo tra aziende con un obiettivo comune, altrimenti è impossibile comunicare con efficacia, soprattutto all'estero». Se per anni il Primitivo è stato considerato un vino secondario, da taglio, oggi la percezione è cambiata. «Esprime al meglio le potenzialità della zona e un clima unico. Non abbiamo bisogno di particolari trattamenti, il primitivo fa naturalmente in pianta quello che per l'Amarone devono fare artificialmente». L'avventura è appena iniziata, i risultati nel bicchiere sono davvero convincenti. I più ricettivi? I consumatori del Nord Europa.



Alessandra Quarta
Business Development
Magistravini

Giramondo. Alessandra ha studiato in Pennsylvania, a Como, si è laureata alla Bocconi, con una parentesi argentina, ora si divide tra le due aziende di famiglia: San Paolo nell'avellinese e la tenuta Eméra a Guagnano. «Per me primitivo vuol dire proprio primitivo. Se fa questo effetto a me può farlo un po' a tutti... mi trasmette una idea forte e saporita di sapienza contadina, il suo gusto pieno e avvolgente. Penso a Manduria e la sua posizione speciale sul mediterraneo, la terra rossa dei campi, una cultura tradizionale ancora poco spezzata». C'è tanto da aggiornare e valorizzare, continua Alessandra, dalla cura del design delle cantine alle tradizioni in cucina. I nuovi media possono essere di grande aiuto. «Penso a piccole cose come una go-pro per filmare la vendemmia, la condivisione delle foto su instagram. I social media riescono a trasmettere l'emozione dell'esperienza e sono di grande supporto anche per noi che viviamo in campagna, lontani da tanti amici e dal dinamismo culturale. Ci fanno sentire più forti e meno soli».



TOKYO
Isao Miyajima
Primitivo & Shabu Shabu

Impossibile trovare in tutto il Sol Levante un giornalista più preparato sul vino italiano di Isao. «In Giappone il Primitivo di Manduria è molto presente sul mercato anche se non ancora molto famoso. Si colloca su una fascia di prezzo molto bassa, potrebbe fare di più. È un vino che incontra il palato giapponese. Con questo frutto così esplosivo, immediato e piacevole dal primo sorso». L'abbinamento? Isao suggerisce lo Shabu Shabu. «Sono fettine sottili di manzo o maiale cotte per immersione in una pentola bollente e servite assieme a una salsa (ponzu-shoju) dove intingere la carne. Il Primitivo è ideale anche sugli spiedini di pollo che sono molto popolari qui. L'abbinamento può essere la chiave per fare breccia». Poi, precisa Isao, occorre una comunicazione mirata. «I giapponesi amano imparare e studiare tutti i dettagli, a partire dai sommelier. Bisogna spiegare la grandezza di questo vino, le cause di questo frutto così intenso, il microclima d'origine».



RIO DE JANEIRO
Marcelo Copello
Primitivo & Feijoada

«Può suonare strano viste le temperature brasiliane ma l'80% dei vini qui consumati sono rossi, 15% bollicine, solo 5% sono bianchi. E il Primitivo di Manduria ha un gusto davvero in linea con quello locale: tannini dolci, importanti doti alcoliche, l'immediatezza del frutto». Esordisce così Marcelo Copello, curatore di Baco e tra i giornalisti più autorevoli di tutto il Paese. «Negli ultimi anni sul mercato brasiliano sono entrate numerose etichette di Primitivo di Manduria. Grazie ai tanti ristoranti italiani, ma anche alla capacità del Primitivo di abbinarsi a tavola. Ottimo ad esempio con la feijoada, un piatto tipico a base di fagioli e carne». Tuttavia la conoscenza della zona è ancora molto limitata, ci conferma. «In linea di massima i brasiliani fanno difficoltà a localizzare già la Puglia, c'è ancora molto da lavorare sulla promozione. Di sicuro il sounding gioca a favore del Primitivo: è una parola di forte impatto, che si ricorda facilmente, molto evocativa».



SACRAMENTO
Darrell Corti
Zinfandel & fine food

L'identità genetica tra Zinfandel e Primitivo ha messo in luce il carattere patriottico degli americani anche in tema di vino. Darrell Corti, icona del *fine food* a Sacramento, è categorico: «I produttori californiani non vogliono nemmeno sentire nominare la parola primitivo. Pensate che lo Zinfandel è talmente radicato qui che in etichetta non è permesso menzionare la denominazione d'origine, perché la legge dice che può solo essere californiano. Qui considerano lo Zinfandel l'unica varietà autoctona e vogliono continuare a proteggerlo come un'immagine sacra». Quello che sta succedendo da queste parti ci suona familiare: «Stanno riscoprendo vigneti molto vecchi, anche oltre i sessant'anni. I vini sono tornati allo stile di 30 anni fa: maggiore bevibilità, alcol contenuto, eleganza. Penso soprattutto all'Amador County in Sierra Nevada». Infine, una provocazione: «In California c'è sempre stato un interesse per la produzione di zinfandel vinificato in bianco. Negli anni '70 i risultati erano molto positivi. A Manduria ci hanno mai pensato?».

LE NOSTRE SCELTE

Sava (TA)

**III Gianfranco Fino
Primitivo di Manduria Es '11**

www.gianfrancofino.it | 40 euro

Un vino così fa bene a tutto il territorio: un ambasciatore di Manduria in Italia e nel mondo. Solo vigne ad alberello, tutte oltre i 50 anni d'età, rese oltremodo basse. Il Primitivo di Manduria Es '11 si offre intenso al naso nei suoi toni di ciliegia nera e macchia mediterranea, rosmarino e grafite, al palato è ricco di frutto dolce ma anche lungo, dinamico, dai profondi toni iodati. Chiusura lunghissima, allo stesso tempo fresca e avvolgente. Tre Bicchieri.

Manduria (TA)

**III Accademia dei Racemi
Primitivo di Manduria
Dunico Masseria Pepe '10**

www.racemi.it | 21 euro

Gregory Perrucci ha svolto un lavoro fondamentale per salvaguardare vecchi appezzamenti, valorizzando i singoli territori d'origine, portando così l'attenzione sul Primitivo in Italia e all'estero. Il Dunico Masseria Pepe '10 ha un frutto rosso nitido, di grandissima fragranza e precisione, delicatamente speziato, al palato ha ritmo, sapore e ottima distensione. Tre Bicchieri. Davvero valido anche il Sinfarosa '11, dal frutto più scuro, di grande equilibrio e piacevolezza gustativa.

Manduria (TA)

**II Soloperto
Primitivo di Manduria
Centofuochi Tenuta
Bagnolo '11**

www.soloperto.it | 15 euro

Se visitate la Tenuta Bagnolo vi troverete di fronte alcuni tra i più vecchi vigneti ad alberello, alcuni addirittura centenari. D'altronde la famiglia Soloperto è stata la prima a iscriversi all'albo dei vigneti della denominazione Primitivo di Manduria. Il Centofuochi Tenuta Bagnolo '11, dal

colore compatto e impenetrabile, coniuga bene un palato giocato su sensazioni di ribes e sottobosco e un palato che è sì dolce, ma anche grintoso e di lunga persistenza balsamica.

Leporano (TA)

**II Vigne&Vini
Primitivo di Manduria
Papale Linea Oro '11**

www.vigneevini.it | 12 euro

Davvero molto buono questo Primitivo proposto da Cosimo e Maria Teresa Varvagione, alla guida di questa azienda fondata già nel 1901. Ha un profilo olfattivo ben modulato tra note di terra bagnata, frutti neri, e un delicato tocco di grafite. Bocca succosa, dai tannini dolci, che regala una progressione fluida e continua. Notevole.

Guagnano (LE)

**II Eméra
Primitivo di Manduria
Anima di Primitivo '11**

www.magistravini.it | 8.50 euro

Claudio Quarta ci propone un Primitivo di grande versatilità, da tutto pasto. Si offre ampio nei suoi fragranti toni di melograno, scorza d'arancia e un frutto rosso ben vivo. Palato di ottima scorrevolezza, reattivo e vibrante, dal finale appena ematico. Testato in abbinamento con una parmigiana: da ripetere.

Torricella (TA)

**II Antica Masseria Jorche
Primitivo di Manduria
Riserva '10**

www.jorche.it | 15.00 euro

Una piacevole sorpresa. La Riserva proviene da vigneti di 50 anni d'età, il 10% è affinato nei capasoni, antiche giare di terracotta lavorate nella zona di Grottaglie. Il 2010, prima uscita, è un vino di bella materia, si apre su sensazioni di pepe appena macinato, erbe secche e un frutto maturo ma molto integro. Bocca fitta ma molto ben sostenuta da acidità e grinta sapida. Da seguire con attenzione.

Torre Santa Susanna (BR)

**II Masseria Altemura
Primitivo di Manduria
Altemura '10**

www.masseriaaltemura.it | 15 euro

L'espressione di un cru, l'agro di Torre Santa Susanna, uno dei tre comuni brindisini che rientrano nella Doc Manduria. Il Primitivo di Manduria Altemura '10, ha un carattere carnoso, ricco di polpa e sensazioni di ciliegie e liquirizia. A dare freschezza toni di erbe aromatiche e un profilo balsamico che ritroviamo in un palato sapido e di bella precisione tecnica, senza sgranature e pesantezze.

Manduria (TA)

**II Consorzio
Produttori di Manduria
Primitivo di Manduria
Sonetto Riserva '10**

www.cpvini.com | 28 euro


Il Consorzio, con i suoi 400 soci e i 1000 ettari vitati, è una realtà integrata nel territorio già dal 1932. Tra le tante declinazioni di Primitivo proposte, il Sonetto Riserva '10, da vigne ad alberello che vanno dai 50 ai 70 anni, di chiara impostazione tradizionale. TONI di ciliegia sotto spirito, pepe e cacao; al palato è ricco, saporito, con un lungo ritorno di frutti neri. Tra le vecchie cisterne ipogee la cantina ospita anche il Museo della Civiltà del Vino Primitivo.

Sava (TA)

**II Pichierri
Vinicola Savese
Primitivo di Manduria
Dolce Naturale Il Sava 2007**

www.vinipichierri.com | 22 euro

Chiudiamo con lo straordinario Primitivo di Manduria Dolce Naturale Il Sava '07. Anche in questo caso una parte matura nei capasoni. Ha note di fichi secchi, caruba e cacao amaro; è ampio e disteso, con zuccheri e alcol magistralmente integrati e un finale sostenuto da una fresca acidità. Da meditazione.



UN VITIGNO VIAGGIATORE Concentriamoci un momento sulla storia del primitivo, così chiamato per la maturazione precoce dei suoi acini. Un percorso complesso che s'intreccia con viaggi e migrazioni, parte dalla Dalmazia, arriva in Puglia; da una collezione culturale dell'impero austro-ungarico sbarca sulla east coast degli Stati Uniti, per poi trovare il suo habitat naturale in California. I primi riscontri ci portano alla fine del '700 e siamo dalle parti di Gioia del Colle: il Parroco Don Francesco Filippo Indelicati individua una varietà, dal gusto particolarmente dolce e fruttato, che matura per prima. Nel 1881 le talee arrivano come dono di nozze a Manduria, precisamente tra le dune di Campomarino a pochi passi da Torre Colimena e la Vecchia Salina. Parallelamente lo zinfandel, originario arriva a Boston e da lì si diffonde sulla west coast. Nel 1967 Anthony Goheen, professore dell'Università di Davis, durante un viaggio in Puglia per primo s'insospettisce delle assonanze gustative tra Primitivo e Zinfandel. La svolta nel 1994 quando Carole Meridith certifica l'identità genetica tra i due vitigni. Il progenitore comune arriva dalla Croazia, precisamente dalla Dalmazia, è il Crljenak Kaštelanski. Oggi troviamo esempi di zinfandel-primitivo in Sud America, in Messico, in Sud Africa, persino nella west coast australiana. Gregory Perrucci - Accademia dei Racemi - è l'unico produttore non californiano a far parte dell'associazione mondiale dello Zinfandel, che organizza da oltre 30 anni una manifestazione di grande richiamo a San Francisco. Saranno maturi i tempi per portare un evento internazionale sul Primitivo a Manduria?

E LA CITTÀ DEL GUSTO APPRODA A LECCE È ufficiale, Lecce avrà la sua Città del gusto. Il protocollo d'intesa tra Gambero Rosso Holding e il Distretto Agroalimentare di Qualità Jonico ha ora la firma dei due Presidenti Paolo Cuccia e Alessandro Candido. Ed è così che dopo Roma, Napoli, Palermo, Catania e Torino, anche il capoluogo salentino potrà offrire una vasta gamma di progetti formativi tenuti da personale qualificato e rilanciare con nuove figure professionali. L'obiettivo è quello di diventare un riferimento di eccellenza nel panorama enogastronomico italiano, concorrendo, al contempo, alla candidatura come Capitale Europea della Cultura. «È una grande opportunità di crescita per il nostro territorio - ha commentato il direttore del Distretto Agroalimentare Maurizio Mazzeo - Lo è per il turismo, per la ristorazione e per la promozione e tutela dei nostri prodotti. Avremo tutto ciò che una "Città del gusto" deve avere: da un'ampia e qualificata offerta formativa a un calendario di eventi e iniziative che porteranno a Lecce grandi chef internazionali». Nel dettaglio, la convenzione che è stata firmata prevede l'attuazione di iniziative in ambito di formazione professionale, in particolare per gli operatori dei settori della ristorazione, dell'enogastronomia, del turismo e del tempo libero in genere. Non di secondaria importanza sarà l'organizzazione di manifestazioni ed eventi relativi al settore enogastronomico, turistico e ricreativo in genere. Non mancherà la gestione di stand promozionali e commerciali in occasione di eventi culturali, ricreativi o fieristici unitamente alla realizzazione di un portale web con l'intento di presentare le attività della struttura. Insomma, un'operazione completa, che potrebbe aggiungere peso alla candidatura di Lecce per la corsa a capitale europea della cultura.