

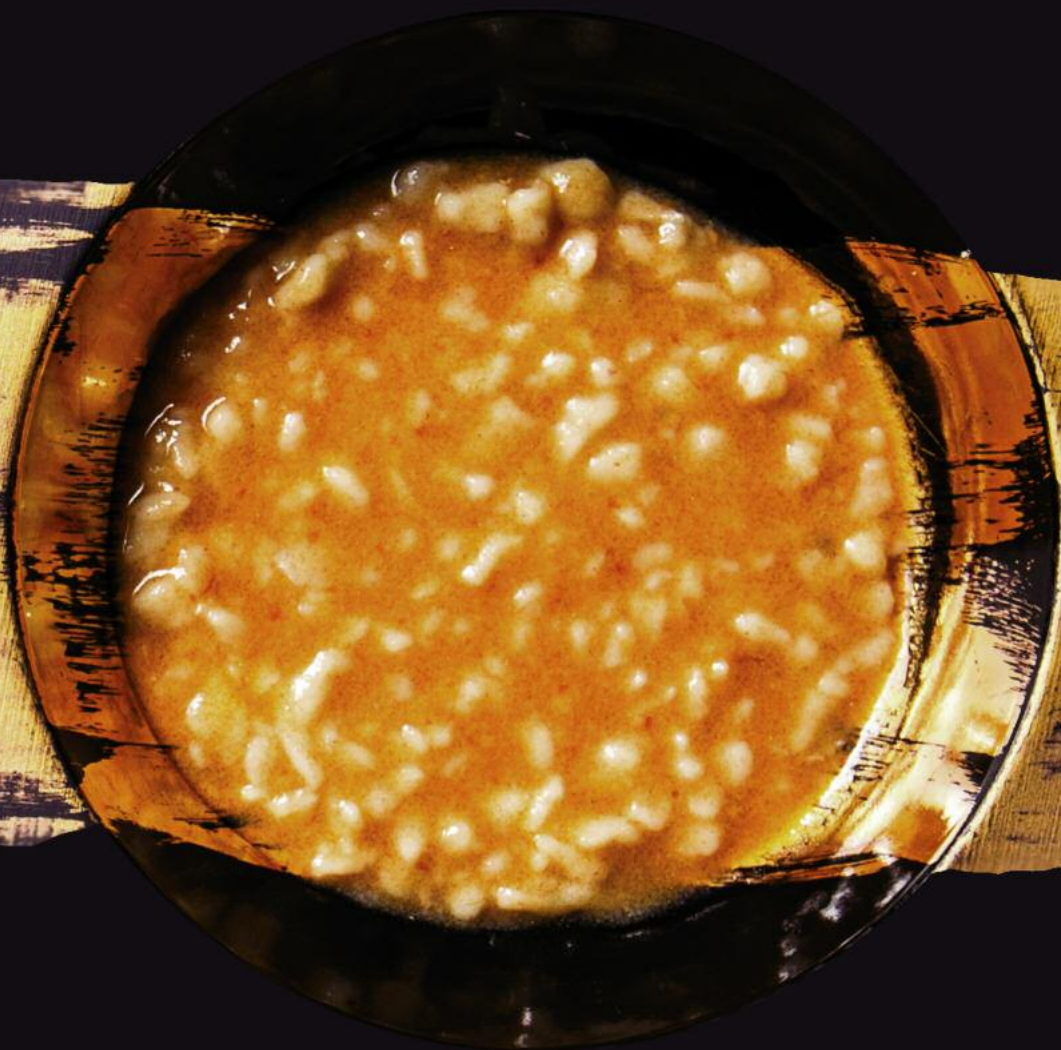
€ 4,90

Bimestrale - N. 163 Giugno - Luglio 2018

# CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

## Le ricette di Davide Pezzuto



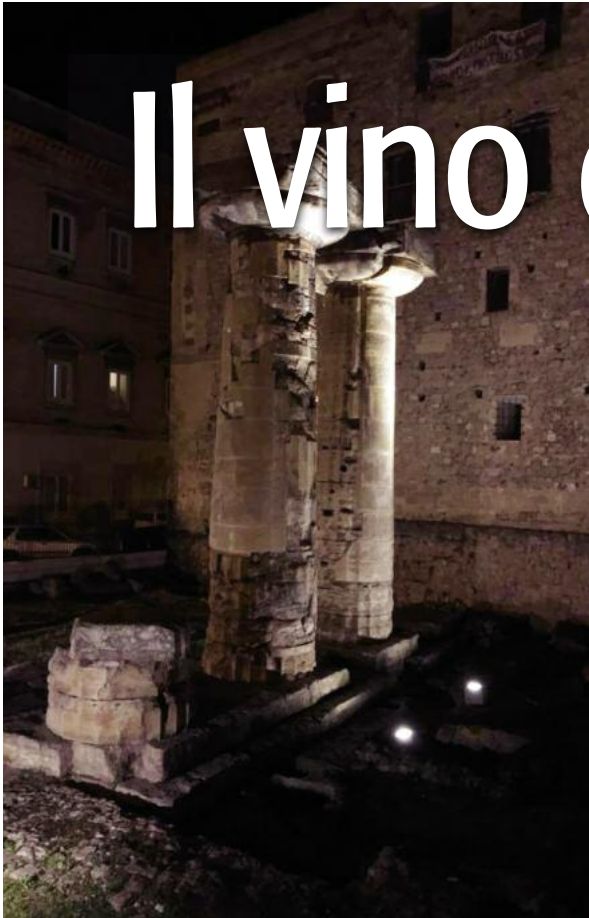
**Il palcoscenico di Lazio Prezioso**  
Birra Eastside • Il cannolo siciliano  
Concours mondial de Bruxelles 2018  
Il vino di Taranto

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 N°46) ART. 1 COMMA 1 AUT. C.R.M. 01/2010





# Il vino di Taranto







**Primitivo di Manduria**, uno dei vini italiani di **maggior successo nel mondo**, nasce poco a sud dell'antica città greca e oggi, oltre a esserne ambasciatore, rappresenta una **invitante chiave di accesso**. Viaggio da Taranto, capitale della Magna Grecia, a **Manduria**, una delle città forti dell'antica Messapia

**S**iamo particolarmente felici di aver approfittato di un itinerario organizzato dal **Movimento del Turismo del vino Puglia** per andare a riscoprire l'antica capitale della Magna Grecia. Taranto da molto tempo soffre di una comunicazione a senso unico legata ai fatti dell'Ilva, una enorme realtà che ha prodotto benessere in un territorio regionale molto ampio e problemi in uno più ristretto. Il vino Primitivo, nelle sue declinazioni territoriali, Manduria Doc, Puglia e Salento Igt, ci ha portato nell'affascinante città e pensiamo possa condurvi molti turisti grazie al profondo legame tra cultura e vitivinicoltura.

### A Taranto

Il viaggio comincia nella città vecchia o **borgo antico** come oggi viene chiamato, un'isola affascinante, che divide i due mari di Taranto. Prima di scoprirne le bellezze, le curiosità, la storia, siamo rimasti colpiti dal profondo amore e orgoglio che i tarantini hanno nei confronti di questa isola unica, cuore anti-





co della Taranto greco romana. In poche righe speriamo di riuscire a suscitare in voi il desiderio di **scoprirla dal vivo** e non soltanto attraverso l'ampia letteratura professionale disponibile o quella giornalistica. L'isola è un insieme di viuzze, strettissimi vicoli, balconi, piazzette, fino a vere terrazze che guardano l'immensità del mare. C'è ancora molto da fare, solo alcune parti sono ristrutturate, ma la sua matrice è tutta visibile ed essa stessa affascina. È costruita a strati, nel senso che molti immobili avevano una discesa interna fino al livello del mare, delle stanze sotterranee caratterizzate da temperature fresche e costanti, adatte ovviamente anche al vino; attraverso cunicoli si poteva uscire al confine marino della città antica. Oggi alcune di queste cantine naturali sono visitabili e certamente diverse sono custodi di bottiglie importanti. La passeggiata notturna nella città vecchia ha creato suggestioni, pensieri, idee, desideri, se ne esce in silenzio, con gli occhi ricolmi di immagini indelebili di uno dei borghi più belli d'Italia. Non bastasse, uscendone ci troviamo di fronte alle più antiche colonne della Magna Grecia, quello che resta del mitico Tempio di Poseidone, la ciliegina sulla torta. Ci dirigiamo verso la Taranto umbertina passando sul **ponte girevole** che po-

che ore dopo viene aperto per il passaggio di una nave militare, visto che nel Mar Piccolo esiste ancora il presidio navale militare; e la Marina è anche custode del **Castello Aragonese**, aperto al pubblico e visitabile gratuitamente con la guida dei militari della Marina. Luogo di grande fascino, è il frutto di costruzioni stratificate di diverse epoche che oggi stanno venendo alla luce nel loro splendore.

È il momento di scoprire un'altra unicità della città, il **Marta**, Museo archeologico nazionale di Taranto. Abituati a Roma siamo entrati senza aspettarci molto e invece lo stupore è stato enorme e le parole poco riescono a descrivere la ricchezza di reperti custoditi e la bellezza del museo stesso, della sua organizzazione, dei suoi spazi e, non ultimo, dell'appassionato orgoglio mal celato dalle guide nel descrivere le bellezze di questo luogo unico in Italia. Si va dal paleolitico, passando per la Magna Grecia fino all'età romana. Tra le tante bellezze, da non perdere gli ori di Taranto, sia di età ellenistica che romana. Da solo il museo ovviamente vale il viaggio e la permanenza di almeno due giorni. Per **rifocillarsi** adeguatamente dopo una giornata al Marta, un suggerimento goloso è contenuto nel paragrafo relativo alle Cantine Lizzano.

In apertura, da sinistra in alto, il Tempio di Poseidone, vicolo del borgo antico, due vedute del Castello Aragonese, due immagini del Marta con la statua dello Zeus di Ugento; in questa pagina il ponte girevole



## Storie di Primitivo

Le tracce scritte raccontano il percorso dell'uva primitivo in Puglia, codificata prima a Gioia del Colle - nella seconda metà del Settecento - e portata a Manduria nel 1881. Forse quest'uva era presente da molti secoli, forse l'aglianico portato dai Greci non fu piantato nella Puglia meridionale perché già c'era quell'uva rossa che poi prese il nome di primitivo. Tant'è, ma i primi dati certi si trovano a Gioia del Colle. Oggi il primitivo, seppure i luoghi di elezione sperimentati in due secoli siano Gioia del Colle e Manduria, si è diffuso in tutta la regione sulla scia del successo planetario del vino. Il nostro viaggio è limitato alla provincia di Taranto, che abbiamo percorso da San Crispiano, a nord della città, fino a Manduria, **dalla Magna Grecia alla Messapia**.

## Amastuola a San Crispiano

Le onde colpiscono come si arriva sulla cima della collina sferzata dal vento, dove è posta la masseria di Cantina Amastuola. Non siamo al mare, le onde sono disegnate dai filare di vite. "Cominciammo a investire in agricoltura negli anni Ottanta - racconta **Filippo Montanaro**, della famiglia proprietaria di Amastuola -, fino ad acquistare un terreno di centocinquanta ettari da un unico proprietario nella zona di origine della nostra famiglia. Un terreno agricolo, ma che era in totale abbandono. Decidemmo di dedicare cento ettari alla vigna e contattammo il paesaggista spagnolo Fernando Caruncho, che aveva anche il compito di recuperare millecinquecento olivi secolari (alcuni di oltre otto secoli) da trapiantare in zone dedicate. Con a Caruncho fu messo a punto per il vigneto un disegno a onde che lui stesso chiama le onde del tempo, quelle che hanno attraversato la zona dai tempi della Magna Grecia a oggi". Sono le onde del cambiamento che hanno riportato allo splendore agricolo le terre della masseria. Nel 2006-2007 sono state piantate le viti, in maggioranza primitivo e altre a bac-

ca rossa con la consulenza di Roberto Zironi, coordinatore del corso di viticoltura ed enologia all'università di Udine. Tre infatti le etichette di primitivo in purezza, uva che entra anche in due blend e che rappresenta la vera vocazione dell'azienda, gestita in modo sostenibile. "Amastuola lavora in regime biologico - spiega **Giuseppe Sportelli**, direttore commerciale -, siamo a duecentocinquanta metri di altitudine e siamo esposti ai venti del mare che asciugano sempre i filari". Siamo testimoni diretti di questo fenomeno perché chiacchieriamo letteralmente con i capelli al vento. "Il verde tra i filari è favino che usiamo per arricchire di azoto il terreno tramite il sovescio, ma anche per creare competizione idrica con la vite nella prima fase vegetativa. Il terreno poi viene lavorato ad anni alterni, con una tendenza a ridurre al minimo le lavorazioni, cercando un equilibrio naturale. Produciamo anche del compost in azienda, a cui aggiungiamo un po' di letame e lo utilizziamo per tutta la vigna. Anche in cantina abbiamo un atteggiamento rispettoso e usiamo i lieviti del territorio, isolati, moltiplicati in laboratorio e utilizzati per la fermentazione". Assaggiamo i vini, le tre anime del Primitivo, tutti Puglia Igp: da quella potente, elegante, golosa e sontuosa del Centosassi, a quella

La vigna di Amastuola





FOTO DI VINILIA WINE RESORT



Una sala del Casamatta; a destra Francesca Bruni

FOTO DI VETRÈRE



fruttata balsamica, dinamica, progressiva e ritmata del Lamarossa 2015, a quella immediata, tutto frutto succoso dai risvolti vegetali mediterranei, con la bocca appena vibrante del Primitivo 2015. Ultima notazione, l'80% della produzione va all'estero.

### Cena al Casamatta del Vinilia con Vetrère

Ci spostiamo poco a nord est di Taranto, in direzione Grottaglie. L'azienda Vetrère ha radici antiche, tra il Seicento e il Settecento. Appartiene alla famiglia Bruni dal 1903 e ora è gestita dalle sorelle Annamaria e Francesca. "In qualità di ambasciatori del territorio - spiega **Francesca Bruni** - nella conduzione aziendale e nella produzione poniamo il rispetto per la nostra terra al primo posto. Per fare questo approfittiamo del sole della Puglia per produrre l'energia sufficiente al nostro fabbisogno tramite pannelli fotovoltaici. Primitivo, negroamaro e malvasia nera sono le uve alla base di tutti i rossi aziendali e della linea top fa parte Barone Pazzo, un Primitivo del Salento Igt figlio di una fermentazione a temperatura controllata in acciaio e di dodici mesi di maturazione in barrique (il cui assaggio è in fondo all'articolo, ndr)". Proseguiamo l'incontro e il dialogo con Francesca Bruni al Vinilia Wine Resort, vicino Manduria e

abbiamo il piacere di assaggiare lo spumante Anteo Rosé, il Crè Bianco, il rosato Taranta e il Passito, accompagnando la cucina preziosa, coinvolgente e golosa, legata alla terra pugliese del ristorante **Casamatta**, concepita ed eseguita dal valente chef **Pietro Penna**, autore di preparazioni da applauso, perfettamente abbinata ai vini Vetrère, in una eccitante divagazione dalla *full immersion* Primitivo.

### Feudo Croce a Carosino

Arriviamo nella piana di Carosino nel primo pomeriggio. Ci accoglie la bianca masseria, contornata da vigne a spalliera e ad alberello, delimitate da filari di alberi di olivo. **Claudio Sembenini**, dipendente dell'azienda, fa gli onori di casa portandoci immediatamente a camminare nei vigneti. "Il gruppo veneto Tinazzi - ci spiega - produce in tutto otto milioni di bottiglie. Di cui oltre un milione qui in Puglia. L'attività è cominciata con l'acquisizione della tenuta nel 2001 e partimmo subito con l'impianto di nuove vigne e il reimpianto di vecchie, rifacendosi sia alle tecniche tradizionali dell'alberello che a quelle moderne della spalliera potata a guyot". L'azienda in queste terre ha ovviamente focalizzato sui vitigni tradizionali, principalmente primitivo, negroamaro e malvasia nera, aggiungendo piccole quantità di chardonnay e merlot. Siamo nella zona a

Denominazione di origine controllata Primitivo di Manduria e Feudo Croce produce due referenze di Primitivo Doc, oltre una di Primitivo Salento Igp. “La spiccata vocazione all’export del gruppo Tinazzi - riprende -, impegnato da sempre a vendere fuori Italia, ha portato Feudo Croce a esportare il 97% della produzione”.

## Varvaglione 1921 a Leporano

Arriviamo in azienda di mattina, quando le ombre sono ancora abbastanza lunghe. Visitiamo l’imponente centro di produzione, una struttura grande, molto tecnologica, dotata di mezzi importanti per far fronte ai numeri aziendali: i vini a marchio Varvaglione 1921 provengono da vigne principalmente di proprietà e da conferitori; inoltre l’azienda vinifica le uve di produttori affiliati da oltre trenta anni per una superficie di circa millecinquecento ettari, producendo vini che vengono venduti sfusi. Una storia antica nata nel 1921 per opera della famiglia Varvaglione che tuttora guida l’azienda, diretta oggi da Domenico Varvaglione. “Nel 1994 - racconta **Maria Teresa Basile Varvaglione**, moglie di Domenico - l’azienda ha cominciato a fare bottiglia mentre il vino sfuso già andava in mezzo mondo; siamo arrivati a produrre circa quattro milioni di bottiglie grazie a un *team* di lavoro molto affiatato che è una specie di famiglia allargata, fondata su rapporti consolidati e datati - afferma Maria Teresa non celando la grande soddisfazione per il lavoro fatto e gli obiettivi raggiunti. Giova ricordare che nella decisione di imbottigliare fu decisiva la sua spinta -. Abbiamo molti conferitori e la stessa masseria appena comprata ha un grande vigneto che è in uso alla nostra azienda da decenni, già mio suocero la gestiva”. Dopo l’assaggio infatti andiamo a visitare l’antica e affascinante masseria acquistata dall’azienda recentemente, ma da sempre fulcro produttivo. I coniugi Varvaglione hanno tre figli che stanno seguendo con passione le stesse orme: Marzia già impegnata in azienda

FOTO DI AZIENDA FEUDO CROCE



nel *marketing* e comunicazione, Francesco e Angela che a breve entreranno, una volta terminati gli studi ed esperienze all’estero, sono la quarta generazione di Varvaglione impegnata in azienda.

La gamma comprende varie linee di prodotto, tutte ben definite a cominciare dalla “12 e mezzo”, caratterizzata da una gradazione limitata a 12,5-12,7% e un leggero residuo zuccherino. Focalizziamo l’attenzione sulle declinazioni del Primitivo e partiamo dalla versione biologica, un Puglia Igt 2017 figlio della prima uva che entra in cantina, tutto frutto e fiori;

Masseria e vigna di Feudo Croce

Maria Teresa Basile Varvaglione

FOTO DI VARVAGLIONE 1921







Torre della masseria di Varvaglione  
1921

poi il Primitivo 12 e mezzo, sempre 2017, caratterizzato da un breve passaggio in barrique per stabilizzare il vino dopo la malolattica, fruttato e speziato, morbido e tutto da bere. Sono vini figli di vendemmie leggermente anticipate (intorno al 20 agosto). Eccoci al Passione 2016, sempre un Primitivo Puglia Igt, da una vendemmia in piena maturazione, denso di frutto croccante e spezie, decisamente più strutturato al palato (ha trentotto grammi di estratto secco), caratterizzato da una sosta in tonneau di almeno tre mesi, è secco, bilanciato e ha una gradazione alcolica del 14%. Passiamo a Papale 2015, dal nome della contrada dove sono le vigne, in zona Doc. Viene da vigne più vicine al mare, in terreni rossi sciolti, allevate ad alberello e spalliera. Rotondo, dinamico, ricco e vivace. Interessante la

notazione tecnica riguardo la tecnica del rimontaggio: "Invece di usare pompe - spiega **Salvatore Di Giacomo** enologo aziendale - insuffiamo in basso nei vinificatori della carbonica che rimette in movimento le vinacce in modo delicato per non estrarre tannini non buoni dai vinaccioli. Ogni tanto si fa un rimontaggio con ossigeno per evitare riduzioni. Dopo la malolattica il vino matura per otto mesi in tonneau di rovere francese". È la volta di Papale oro 2015, in anteprima: "Viene da alberelli vicino al mare - riprende -, che vivono sia il vento che un leggero stress idrico e anche una piccola surmaturazione. È l'ultima vigna che vendemmiamo e la macerazione raggiunge almeno i dodici giorni. Rimane un residuo di tredici grammi litro. Fa maturazione in legno francese e americano per circa dieci mesi". Concludiamo con la Riserva 1921 Doc del 2012, spezie e minerali avvolgono il frutto anche sotto spirito; la bocca è compatta, densa e di bella dinamica, dal tannino potente, di lungo slancio fruttato, con speziature, minerali, pasticceria e toni balsamici.

## Cena al Gatto Rosso con Cantine Lizzano

*Nomen omen*, Cantine Lizzano, poste nella omonima località, godono di una piccola denominazione, Lizzano Doc, sovrapposta a quella molto più estesa del Primitivo di Manduria. "La cantina cooperativa in realtà è intitolata a Luigi Ruggeri - racconta **Angelo Pinto**, enologo dell'azienda -, l'uomo che a fine anni Cinquanta riunì un piccolo gruppo di vignaioli per gettare le basi del controllo di filiera dalla vigna alla tavola. Già a inizio anni Sessanta nacque la cooperativa attuale che riuscì a riunire centoundici soci". Oggi sono ben quattrocento per un'estensione vitata che supera i cinquecento ettari. Giocoforza sono primitivo, negroamaro, malvasia nera e malvasia bianca i vitigni cardine, tradizionali del territorio, non mancano però gli alloctoni, sia a bacca bianca che nera. Il territorio è pianeggiante e piuttosto



vicino al mare, che porta con decisione il suo influsso in una campagna caratterizzata da suoli calcarei ricchi di scheletro, ottenuti dalla frantumazione dello strato superficiale roccioso, oggi mescolato con un velo di terra rossa. Il vino rosso è ovviamente l'espressione "naturale" di questa zona, ma le tecniche colturali e la grande attenzione in cantina hanno consentito di sviluppare una gamma di bianchi interessante che abbiamo avuto modo di assaggiare a Taranto, presso il Ristorante Gatto Rosso, posto nella zona umbertina, del valente chef **Agostino Bartoli**. Una cucina di mare, e non poteva che essere così a cavallo tra Mar Grande e Mar Piccolo, che si rifà alle golose tradizioni della città, personalizzate grazie a una creatività innovativa misurata che le rende ancora più invitanti. Ovviamente non è mancato il vino in rosa, prerogativa della Puglia intera. Quanto al Primitivo di Manduria Macchia, troverete la degustazione nelle pagine in fondo all'articolo.

## Tenute Eméra a Lizzano

Arriviamo dai **Quarta**, al mattino. **Claudio** e **Alessandra**, padre e figlia, ci accolgono alla masseria Casino Nitti, poco lontano dalla cantina, in direzione del mare. Era il casino di caccia del primo presidente del consiglio nel 1920. "L'ho visto nel 2005 - racconta Claudio - quando ho cambiato vita decidendo di dedicarmi al vino con un progetto di territorio; arrivai qui in novembre, al tramonto e rimasi affascinato dopo aver girato tutta un'estate". Intorno alla masseria ci sono in totale settantatré ettari aziendali di cui quarantatré vitati, altri sette di vigneto sono vicino la cantina e sono praticamente adiacenti. "Nel 2004 decisi di cambiare mestiere e volevo fare i grandi rossi pugliesi e i grandi bianchi campani (a San Paolo, frazione di Tufo che dà il nome all'azienda, c'è la cantina campana di Quarta che fa bianchi e rossi, ndr). Qui siamo a Eméra, la dea che simboleggiava il giorno, siamo nella zona più a est d'Italia, la prima a vedere il mattino. Volevamo fare anche il Salice Salentino e



A sinistra, Claudio Quarta; a destra con la figlia Alessandra

siamo andati nel centro della denominazione, dove abbiamo una vigna di tredicimila metri quadrati, una piccola cantina e un vino, il Moros. Avevo un'azienda di biotecnologie quotata sia al Nasdaq che in Italia, dove è stata la prima del genere. Vivevo a Filadelfia e qui conobbi il vino americano, il suo stile di voler piacere a un vasto pubblico a prescindere dal territorio di provenienza: mi piacque all'inizio, poi l'omologazione mi fece riflettere. Cominciai a pensare all'Italia, alla diversità diffusa, scoprendo che i vitigni coltivati erano oltre cinquecento. Iniziai a coltivare il sogno, da realizzare quando fossi andato in pensione, ma poi decisi di cambiare vita in anticipo. Ora Alessandra è con me in questa bella avventura". Conclude appassionato. La masseria al piano terra conserva un palmento ristrutturato e utilizzato alla vendemmia ogni anno, mentre il piano superiore e la terrazza che vede e sente il mare, sul tetto, devono ancora essere ristrutturati.

"Abbiamo quindici varietà - riprende - e il progetto fu fatto con Attilio Scienza. Facemmo oltre cinquanta carotaggi. Era zona ricoperta dal mare, una banchina calcarea formata da sedimenti marini come conchiglie, un terreno molto caratterizzante".

In seno all'azienda, sempre con l'università di Milano nacquero due progetti importanti: "Abbiamo realizzato la collezione



Simona, Pietro e Marika Lacaita

ne più grande di vitigni georgiani - racconta Claudio -, **cinquecentoquattro** varietà del bacino mediterraneo, la maggioranza georgiano. Li prese l'università di Milano dalla banca del germoplasma in Georgia quando si rese indipendente dall'Urss e chiese aiuto non avendo più risorse economiche". Di ogni varietà sono state messe in campo sei piante e ogni anno si fanno microvinificazioni e si assaggiano i vini e "selezioniamo i migliori che sono propagati cinquanta-sessanta volte in una vigna adiacente. Il primo anno ne abbiamo selezionati tre, il successivo quattro e quest'anno cinque".

Non solo, c'è un altro progetto importante, **Winegraft** nato nel 2014 insieme ad altre dieci cantine, tra cui Ferrari, Banfi, Lungarotti, per selezionare nuovi portainnesti, denominati serie M, per un'agricoltura più sostenibile, in grado di sostenere diversi stress della pianta. "Già selezionati dall'équipe di Scienza negli anni Ottanta, si effettua ancora ricerca perché sono il vero cervello della vite, non è solo il piede resistente alla fillossera ma attraverso messaggeri molecolari condizio-

na il funzionamento della pianta, in grado di ovviare a svariati problemi del terreno. Si lavora quindi sui portainnesto e non sul vitigno. E poi la cisgenesi con i vitigni georgiani che si sono riprodotti sempre per impollinazioni e quindi con un genoma non modificato in cui cercare geni di resistenza ai patogeni e a stress ambientali da trasferire nei vitigni nostri. Questo il futuro della viticoltura, non rinunciare alla qualità rispettando l'ambiente".

Parliamo di vino e cantina e Alessandra ci spiega che "il primitivo ha buccia molto sottile e si fa fatica col biologico con cui cominciammo. Ne abbiamo conservati sette ettari mentre nel resto dei vigneti siamo passati all'agricoltura integrata nel 2016, annata terribile per il primitivo. Vogliamo continuare ancora qualche anno per vedere se possiamo riportare tutto al biologico. In cantina ci comportiamo come se fosse biologico, per esempio restando largamente nei limiti sui solfiti". È il momento di assaggiare e ci viene proposta una degustazione ampia delle varie tenute; adempiamo alla nostra missione Primitivo



assaggiandone tre: Anima di Primitivo 2016 è un Doc di Manduria, è vino dal frutto succoso e polposo, dalla bocca salina, bilanciata che racconta un frutto croccante; Antico Sigillo 2015, sempre un Primitivo di Manduria Doc è goloso e molto invitante al naso, di frutto a piena maturazione, in confettura e sotto spirito, spezie, pasticceria alle mandorle... E la bocca importante e bilanciata, dal finale appena irruente. L'ultimo è Oro di Emèra e il suo racconto dettagliato è in fondo all'articolo.

### Trullo di Pezza a Torricella

Sulla direttrice Lizzano-Torricella, a poco più di metà strada, in contrada Trullo di Pezza scopriamo l'omonima azienda con la sua bella masseria di inizio Ottocento, ristrutturata in modo affascinante e conservativo. Al timone due giovani sorelle, **Simona** e **Marika Lacaita** che hanno raccolto la profonda passione per l'agricoltura che scorre nel sangue familiare. Sono nate e cresciute nel territorio e hanno imparato ad amarlo grazie agli insegnamenti familiari. Papà **Pietro** ha trasmesso loro questo sentimento, testimoniato dalla sua vita. Quando per trovare lavoro si doveva forzatamente lasciare queste zone, Pietro andò a Milano per apprendere delle tecniche metalmeccaniche. Fu coraggioso nel voler tornare nella sua terra a mettere in pratica gli insegnamenti fondando una realtà che divenne cliente delle acciaierie di Taranto. Oggi è un'azienda particolarmente affermata che fornisce i sui lavoratori in mezzo mondo. La terra però era il pallino e Pietro lo ha trasmesso alle figlie che lo hanno amplificato. Nel 2012 nasce Trullo di Pezza su un terreno di cento ettari di proprietà della famiglia, già dotato di impianti viticoli incentrati sulle uve tradizionali del territorio, primitivo su tutte, trovandosi nel cuore della Doc Primitivo di Manduria. La voglia di fare vino mettendoci la faccia e il cuore ha portato le sorelle a realizzare cinque etichette ben definite: un bianco

da uve fiano, un rosato da negroamaro e quattro rossi, tre da uve primitivo e uno da aglianico. Il rosso è evidentemente la vocazione aziendale, ma l'interessantissimo l'assaggio del bianco 10 Grana, con i suoi toni di frutto e macchia mediterranea, dai riflessi minerali e ancora vagamente vinosi, dimostra la vocazione ancestrale al vino di queste terre sferzate dal vento, percorse dal respiro del mare, dove la vigna è gestita in regime biologico. Assaggiamo tutti i vini, focalizzando come in ogni cantina sul Primitivo. Mezzapezza 2015 è un Primitivo del Salento Igp dal frutto nitido, croccante, percorso da liquirizia e grafite che in bocca esplodono in progressione sull'onda tannica decisa ma soffice; Licurti 2015 è un Primitivo di Manduria Dop e il dettaglio dell'assaggio è in fondo all'articolo; Pezzale 2014 è un Primitivo di Manduria Riserva Dop, in bottiglia soltanto da dicembre e già fuso e invitante al naso, complesso di frutto, spezie, minerali e pasticceria, denso, vivo e goloso all'ingresso in bocca, poi un po' irruente per la potenza tannica ancora giovane.

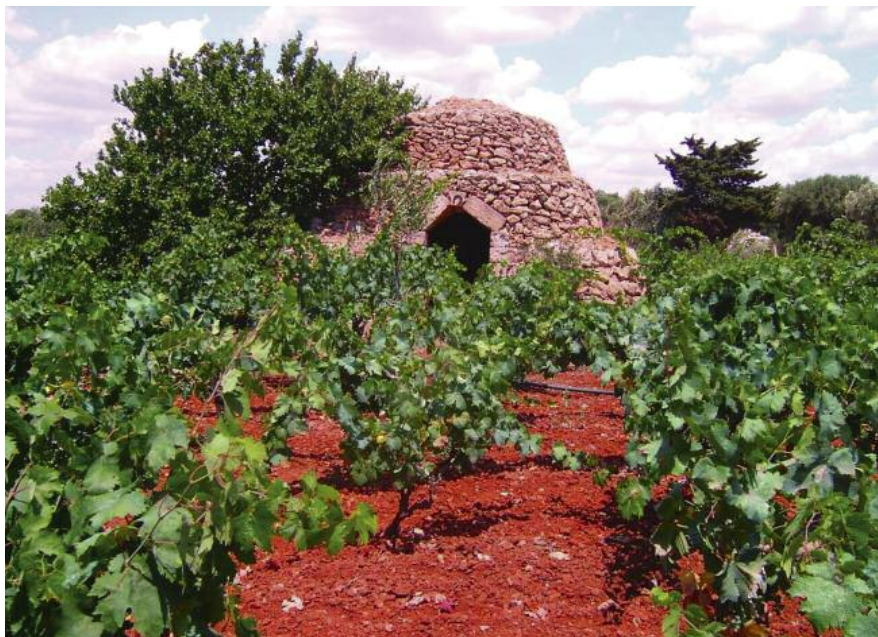
### Felline a Manduria

Tardo pomeriggio, arriviamo in azienda e andiamo subito in quello che **Gregory Perrucci**, il proprietario, ha battezzato Spazio Primitivo, realizzato nell'antico stabilimento del padre dove sono

La masseria Trullo di Pezza



FOTO DI TRULLO DI PEZZA



Trullo all'interno di un vigneto di primitivo

Gregory Perrucci al piano e, nella pagina a fianco in cantina



stati prodotti dagli anni Settanta ai Novanta diversi milioni di litri di vino sfuso venduti in mezza Europa. Oggi è il punto vendita, ma principalmente un luogo per eventi costruiti intorno al Primitivo di Manduria. Veniamo accolti nei vecchi mega serbatoi dell'azienda, oggi utilizzati come ambienti. Le vasche contenevano i vini che andavano a irrobustire quelli francesi. "Quando a inizio anni Novanta volevo intraprendere un percorso di qualità - racconta Gregory - desideravo stare lontano da questo luogo; ora sono felice di riutilizzarlo. Siamo stati i primi a credere nel primitivo a riscoprirlo e oggi mi duole che la regione abbia concesso alle Igt di piantare primitivo a tutte le latitudini della Puglia, con rese totalmente diverse. Cosa difficile da spiegare sui mercati esteri, se non con l'assaggio. Noi scegliemmo di focalizzare sul primitivo anche perché avevo assorbito una conoscenza da mio nonno che in mente aveva una specie di zonazione, sapeva che tipo di prodotto arrivasse da ogni produttore. Memore di questo decisi di fare una zonazione nella zona di Manduria: terreni in terra rossa, in terra calcarea, molto chiara e fresca, drenante, con tempi di maturazione diversi, in terra nera e poi sabbia. Il pri-

mo primitivo è quello su sabbia, matura a fine agosto, poca uva ma molto buona, e il primitivo sviluppa una buccia più spessa (il primitivo si caratterizza per una buccia sottile rispetto ad altre varietà, *ndr*). Viene un vino eccezionale perché la pianta soffre anche della salsedine. Il nostro è il Dunico. Poi vendemmiamo nella terra rossa, prima settimana di settembre, nella seconda quella calcarea e durante la terza in quella nera che è di origine alluvionale, qui le radici scendono e la pianta ha maggior forza e può produrre di più oltre che ovviamente avere più foglie".

Continua il racconto **Salvatore Meo**, che si occupa dell'impianto delle vigne, supportando un po' il settore commerciale: "facciamo una pre vendemmia per fare il *pied de cuve* per tutte le masse, usando quindi i lieviti naturali. Fermentiamo in tino di acciaio chiuso, facendo continuamente analisi, interveniamo quando c'è carenza di ossigeno, facendo un rimontaggio e ridando aria. Si interviene quindi non periodicamente ma quando c'è necessità. In sostanza facciamo il minimo per evitare di mandare i lieviti in stress, ma restiamo sempre vicini allo stress". Assaggiamo i vini, sono cinque etichette Primitivo di Manduria Doc. Il Fellingine, dalla terra rossa, tutto frutto fresco, goloso, invitante, morbido; il Giravolta figlio del terreno calcareo, è denso di frutto polposo e vaniglioso, seducente al palato; ecco il Sinfarosa, da viti di zinfandel, viene dalle terre nere alluvionali e presenta una speziatura decisa, potente quanto il frutto, e una struttura imponente; si chiude con Dunico, figlio della sabbia e di viti a piede franco, è concentrato, dalle note di frutti appassiti e di frutta secca che richiamano il territorio, ampio complesso, diverso. Fuori gamma un vino celebrativo la Riserva Cuvée Anniversario 2010, decisamente originale, le cui note sono in fondo all'articolo.



## Cena alla Masseria Potenti con Aziende Agricole Cantore di Castelforte

La cantina è a Manduria, ma il plurale nel nome aziendale rivela la particolarità di questa realtà privata, caratterizzata da ben quattro aziende agricole per un totale di seicento ettari condotti in regime biologico. "La famiglia che dà il nome all'azienda è di origini nobili napoletane - spiega **Giulio Scagliusi**, del settore commerciale -, trasferitasi a Manduria da diverse generazioni. In passato il vino veniva venduto tutto agli imbottigliatori. Oggi una parte è imbottigliata in azienda: sono trecentocinquanta bottiglie, con una capacità di un milione e mezzo. Vendiamo sfuso in azienda e nei punti vendita e parte in cisterna. Esportiamo il 65% all'estero, il primo mercato è la Cina, dove siamo andati molti anni fa, adesso vengono loro in azienda e non solo da noi. L'importanza delle fiere è primaria, ma oggi molto viene fatto tramite visite in azienda. Imbottigliamo da quindici anni e ora ci siamo attrezzati come capacità di imbottigliamento che prima non avevamo. Sono quattro masserie che danno il nome a quattro etichette della gamma". L'occasione di assaggiare sul campo i vini aziendali ci è data dalla cena presso **Masseria Potenti**, una struttura ricettiva, al centro di una tenuta agricola di centocinquanta ettari, gestita da sole donne, capitanate da Maria Grazia Di Lauro che l'ha concepita col marito Paolo Tommasino. Il recupero del luogo, delle sue tradizioni, dell'ambiente e dei sapori di una volta sono alla base questo paradiso di taglio accogliente e familiare. Prima il Fiano del Salento e poi tre vini a base di uve primitivo, di cui l'ultimo è stato il Passito dolce. Cominciamo con il Donna Maria Salento Primitivo Igt 2015, intenso e invitante di frutto e spezie, avvolgente, morbido e caldo al palato, dai tannini definiti e integrati, di bella bevibilità; segue il Donna Maria Primitivo di Manduria Doc 2016, la cui degustazione dettagliata è in fondo all'articolo, e chiudiamo

accompagnando una golosa torta al Primitivo di Manduria con il Salento Primitivo Passito Igt, dai caratteri intensamente fruttati, di frutto appassito, in confettura e in piena maturazione, con toni speziati e di pasticceria al cioccolato e mandorle, al palato ha dolcezza misurata, è bilanciato e di beva invitante, si può anche osare con piatti come il cinghiale in dolce forte.

## Produttori Vini Manduria a Manduria

Chiudiamo il nostro percorso che da Taranto porta a Manduria giungendo alla cantina Produttori Vini Manduria, una realtà da sempre lungimirante che presto raggiunse livelli di qualità non comuni nelle cantine cooperative meridionali. Ci accoglie calorosamente **Anna Gennari**, responsabile delle relazioni pubbliche. "Siamo vino e cultura - esordisce Anna -. La più antica cantina cooperativa della Puglia, nata nel 1932. Oggi contiamo quasi mille ettari e quattrocento famiglie socie". La sua esclamazione è da contestualizzare nell'ambiente in cui arriviamo, ricco di reperti museali, sia antichi

## Dormire a Taranto e in campagna

Due suggerimenti testati in occasione del viaggio per visitare al meglio i luoghi. A Taranto, proprio all'ingresso della città antica, sulla sponda nord dell'isola, l'**Albergo del Sole** ([www.albergoelsoletaranto.it](http://www.albergoelsoletaranto.it)) è comodo, confortevole, curato, nel luogo giusto per visitare tutto il borgo fino al Castello Aragonese e poi spostarsi nella zona umbertina dove trovate il Marta. Molto suggestivo il *dehors* sulla banchina che guarda verso il Mar Piccolo. Nella campagna di Manduria, merita il viaggio e il soggiorno il **Vinilia Wine Resort** ([www.viniliareort.com/it/](http://www.viniliareort.com/it/)), una bellissima struttura di primo Novecento, ispirata a un antico maniero; un luogo di grande fascino immerso nella natura e nel silenzio, dove il cielo presenta molte più stelle che in altri luoghi. Curatissimo, è di proprietà della famiglia Lacaia, la stessa di Trullo di Pezza, ed è dotato di giardino con piscina e di tutti i servizi per godere pace e *relax*. Non ultimo il validissimo ristorante *gourmet* Casamatta che utilizza molta materia prima prodotta nell'orto adiacente la struttura.



FOTO DI FELLINE

Da sinistra, Giovanni Dimitri; vite centenaria di primitivo utilizzata per il Sonetto

che di modernariato, legati al mondo del vino; sala iniziale di un percorso museale che si snoda tra antiche cisterne e ripercorre la civiltà contadina del territorio. La Cantina infatti è diventata, oltre a riferimento economico per gli agricoltori di zona, anche riferimento culturale poiché custodisce le radici del primitivo nel museo. Ma l'esclamazione non cela qualcosa di più profondo: vino, storia, cultura, radici, territorio fanno parte di *un unicum* che va tutelato, conservato, ricordato e la cantina è riuscita in quest'intento per la comunità di Manduria e non solo. Visitato il museo incontriamo **Giovanni Dimitri**, direttore commerciale. "Abbiamo una

deve essere tutta portata qui; ovviamente l'agronomo della cantina segue tutte le vigne e quindi il controllo è il punto chiave. Sono spesso vecchie vigne, gestite con amore anche contro i conti economici, è possibile solo perché ci sono famiglie che si dedicano".

I vigneti allignano su terreni diversi, si va dalla sabbia fronte mare, fino alle terre rosse della collina, e sono allevati sia ad alberello che a spalliera. Ovviamente il Primitivo è declinato in tutte le sue sfumature a partire dalla versione rosata di gran carattere. Assaggiamo i rossi, i due Doc Memoria e Lirica e i due Doc Riserva Elegia e Sonetto. Anna Gennari interviene per



gestione rigida - spiega Giovanni -, i soci sono quattrocento e non se ne accolgono di nuovi da moltissimo tempo inoltre le uve sono quelle provenienti dai vigneti iscritti, non se ne accettano delle altre. A queste latitudini è stata la salvezza della cantina, il cambiamento che ha portato ai risultati odierni, una strategia decisa dall'ultimo presidente Fulvio Filo Schiavoni. Una volta si vendeva l'uva migliore al migliore offerente e l'altra veniva portata in cantina sociale. Oggi il rapporto è irrigidito, c'è un vero e proprio patto. Prendiamo tutta l'uva e ci impegniamo a dare liquidazioni adeguate, in cambio l'uva

spiegare che "i nomi dei vini si ispirano al mondo classico della letteratura e della musica. Memoria per esempio fa riferimento ai ricordi e al passato, vuole ricordare il vino di un tempo, quello più semplice, non elaborato con affinamenti particolari. Quando andavano i vitigni internazionali, venticinque anni fa, si scelsero questi nomi per caratterizzare subito il tipo di vino".

Assaggiamo Memoria 2016 in anteprima, vino rubino violaceo tutto frutto, dal palato secco, bilanciato, teso e croccante di frutto e spezie. Ecco Lirica 2015, il pilastro dell'azienda, caratterizzato da un mix



di alberello e spalliera e da una maturazione in botte grande da trentacinque e cinquantacinque ettolitri; il frutto è più dolce e goloso, accompagnato da spezie e da toni di pasticceria soffice al cacao, con una bocca coerente e persistente, secca. Passiamo alle Riserve. Elegia è figlio in prevalenza di alberelli dai trentacinque ai cinquanta anni di età, vendemmiati dopo una surmaturazione di una settimana. "Il primitivo - spiega Dimitri - presenta il fenomeno dell'impassulamento ovvero di una piccola percentuale di acini che si appassisce. La pianta, già dieci giorni prima della vendemmia, interrompe le connessioni linfatiche con il 7-

## A Manduria

Siamo approdati in Messapia passando per vigne. Alcune certamente già esistevano duemilacinquecento anni fa. Vino a parte, Manduria pur trovandosi a meno di quaranta chilometri da Taranto ha una storia diversa, legata al popolo dei Messapi - di probabile origine illirica -, temuto dagli abitanti della Magna Grecia, e poi dai Romani che la conquistarono nel terzo secolo avanti Cristo. Il parco archeologico delle mura megalitiche messapiche è da non perdere: le cinte difensive imponenti dichiarano quanto fosse importante da un punto di vista militare per fronteggiare

Da sinistra, particolare della facciata della chiesa Matrice; il Fonte Pliniano



15% degli acini che appassiscono senza bruciarsi, diventano molto dolci. Queste passule portano in fermentazione gradazione alcolica e profumi". Ha otto grammi di zucchero residuo ed è un vino ricco che declina il frutto in tutti i suoi aspetti, fuso con spezie, cioccolato, frutta secca, pasticceria e toni balsamici, mentre il palato è potente, persistente, invitante. Chiudiamo con la Riserva Sonetto 2013, figlia di tre ettari e mezzo di alberelli da novanta anni e di una maturazione di due anni in barrique, per un vino con solo cinque grammi di residuo zuccherino che raccontiamo nelle pagine che seguono.

Taranto. All'esterno delle cerchie, una necropoli di un migliaio di tombe scavate nella roccia. Da visitare anche il Fonte Pliniano, una caverna con sorgente resa famosa da Plinio il Vecchio, ma anch'essa di origine messapica. Il centro cittadino è suggestivo e offre molto da conoscere: due suggerimenti sono la piccola e antica sinagoga (oggi è privata e non è in funzione) all'interno del ghetto ebraico e la chiesa Matrice, la più importante di Manduria, dedicata alla santissima Trinità. Insomma una cittadina molto bella, anch'essa da scopri con la chiave del **Primitivo**.

## La degustazione

A cura di Francesco D'Agostino,  
e Fabio De Raffaele

### **CENTOSASSI 2012 PUGLIA PRIMITIVO IGP Amastuola**

15,5% vol

Seducendo al naso, si rivela anche vivace, al palato è rotondo e vitale, dal piglio teso e invitante. Rubino intenso dai riflessi granati, è subito dolce di frutti appassiti come marasca, fico, tamarindo, con cotognata, fusi a dolcezze di torta caprese. Si allarga e rivela il frutto a piena maturazione di mora, mirtillo, ciliegia insieme a vaniglia, noce moscata, cannella, radice di liquirizia, mandorla e nocciola pralinate, che dialogano con aromi di fiori appassiti, con frutti sotto spirito, con torrone al gian-duia, con croccante, sfumati da sentori di macchia mediterranea. Polposo e dinamico, morbido, goloso, bilanciato, ha tessitura importante e tannino potente, quasi completamente integrato. Richiama aromi succosi di frutto, percorsi da soffici dolcezze al cioccolato e speziature; poi sale la nota minerale di grafite e ardesia sulla scia tannica che dà vigore senza coprire il frutto che nel finale riprende una veste succosa più fresca e ciliegiosa.



### **PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOP 2013**

#### **Antica Masseria Jorche**

16% vol

All'olfatto focalizza su dolcezza e avvenenza mentre in bocca è tutta dinamica, non dichiarando l'età. Di colore rubino intenso, è molto dolce al naso su toni di granatina, tamarindo in sciropo, cassis, marron glacé, cotognata, fico secco, carruba, e si allarga sul frutto fresco di ribes nero, mora, mirtillo, fico nero. La componente dolce rivela toni di pasticceria soffice alle mandorle, cioccolato insieme alla speziatura di liquirizia, vaniglia, cannella, noce moscata. Lentamente si avverte una gentile nota floreale di violetta. Accarezza la bocca morbido, sensuale, ma anche vivace e vitale, dal tannino sottile, integrato, per un insieme dinamico e invitante, che focalizza sul frutto dolce e croccante, accompagnato in modo garbato dalle spezie e da toni minerali di grafite, con la parte dolce appena accennata, limitata alla ciliegia in sciropo.



### **MACCHIA 2015 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP Cantine Lizzano**

14,5% vol

Vino dal piglio invitante e dall'intrigante vivacità, che rivela le stesse caratteristiche anche all'assaggio. Di colore rubino carico con vaghe sfumature granate, esita inizialmente per poi proporre il frutto della ciliegia sotto spirito e in nettare, seguono mirtillo, mora, prugna, anche disidratata, e arancia, percorsi da note di eucalipto e incenso, schiarite da piacevoli cenni di violetta anche candita. Le nocciole si avvertono anche gentilmente tostate e le note "scure" ricordano liquirizia e grafite. I toni di pasticceria arrivano al plumcake. Bilanciato, di giusta freschezza e sapidità a creare una bella dinamica, ha trama tannica fitta ma ben integrata, solo nel finale scoda un po', per poi proporre anche al retrolfatto un frutto fresco che dialoga con le note di grafite e liquirizia, in chiusura le golosità di pasticceria.



### **DONNA MARIA 2016 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC Cantore di Castelforte**

14,5% vol

Vino di stampo tradizionale al naso, che focalizza su uno stile vellutato. Rubino molto intenso, esita leggermente al naso e poi manifesta la dote speziata, fusa con toni di essenze lignee, cenni boisé: noce moscata, cannella, pepe bianco, liquirizia, con nocciola secca e chiodi di garofano, si esprimono in un contesto etereo. E ancora sentori di macchia che anticipano il frutto dolce che sa di mon chéri, marasca, prugna disidratata, lampone, mora, mirtillo, questo anche in nettare, mentre sale la nota balsamica, confermando la dote alcolica nei sentori di pasticceria con bagna. Morbido, avvolgente, suadente, vellutato e calorico, ha una dote tannica integrata che sottolinea appena il finale. Intenso il frutto di ciliegia, amarena, mirtillo, sfumati da nuance di vaniglia, noce moscata, cannella, con finale tutto di liquirizia e grafite, sempre col frutto sciroposo.



### **CUVÉE ANNIVERSARIO 2010 PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOP Felline**

14,5% vol

Diverso, si discosta dal comune sentire il Primitivo. È etereo, complesso, di taglio avvolgente. Di colore granato luminoso, accoglie finemente nel fondere toni boisé con tabacco, mentre il frutto ricorda il fico secco, il dattero fresco, il tamarindo, la carruba con curiosi e coinvolgenti toni di frutti chiari come pesca, albicocca, arancia bionda, mentre si rivela il minerale di grafite e ardesia; ecco poi la ciliegia e i fichi bianchi sotto spirito con liquirizia, pepe, ginepro, vaniglia, curcuma, fino a cenni di pan di spezie, di uva passa e chinotto fresco. Bocca rotonda, bilanciata, dalla trama tannica attiva e dinamica, sostenuta da un piglio salino. Il retrolfatto ritrova il frutto sotto spirito, con le spezie e le note minerali che in progressione sono protagoniste sulla scia tannica, giustapposte a sentori di pasticceria alle nocciole. Importante servire a non più di 17 °C.



### **IMPERIO LXXIV 2016 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP Feudo Croce - Tinazzi**

14,5% vol

Dolce e coinvolgente al naso, passa in bocca senza soluzione di continuità, manifestando poi una certa irruenza tannica giovanile. Di colore rubino compatto, è etereo al naso nel porgere il frutto di mora, mirtillo, ciliegia e visciola che dialogano con toni dolci e intensi di pasticceria soffice al cioccolato fino a sentori di gian-duia e boero, mentre la speziatura di pepe bianco, vaniglia, noce moscata e radice di liquirizia si rivela. E ancora, sentori di nocciola e mandorla secche, di noce e mallo di noce attraversano il quadro insieme a respiri balsamici di menta. Morbido e calorico al palato, ha piglio suadente e tessitura continua che ancora non imbriglia appieno la vitale verve tannica. Il retrolfatto è lungo e ripercorre il naso dal frutto sotto spirito, alle spezie, al cioccolato e alla frutta secca, con una decisa nota di grafite e ardesia sostenuta dalla vena tannica che non copre l'insieme fruttato e di pasticceria.





### DIONYSOS 2013 PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOC

Masseria Surani - Tommasi

15% vol

Un vino di taglio austero ed etereo, giocato sulle note scure e seriose. Ancora giovane, vuole vetro per almeno un anno. In un calice di colore rubino si riconoscono i toni balsamici di eucalipto e di essenze lignee che accolgono al naso; seguono pepe, ciliegia sotto spirito, liquirizia e grafite, mentre il frutto diventa sempre più incisivo rivelando mora, mirtillo e ribes nero. Il frutto è declinato anche in sciroppo e si contrappone alle note scure e selvatiche di pelame. L'approccio gustativo è fresco, sapido, austero di tannini, non ancora integrati nella tessitura media, caratterizzata da un tenore alcolico importante. Il vino torna sui ricordi di frutto, percorsi da nette percezioni di grafite e liquirizia.



### LICURTI 2015 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Masseria Trullo di Pezza

14,5% vol

Dotato di dialettica e grande dinamica, al palato conferma lo stile teso e importante. Rubino scuro impenetrabile, accoglie speziato di noce moscata, liquirizia, vaniglia, cannella, chiodi di garofano e balsamico di incenso ed eucalipto, che avvolgono il frutto dolce di mora, mirtillo, ribes nero, visciola, declinati anche in nettare, ravvivati da respiri di menta, mentre la componente dolce e golosa si materializza in sentori di cioccolato, di gelatine di frutti di bosco, con toni di cappuccino, caramella mou e noce brasiliana, sfumati da nuance di tamarindo; alla dolcezza si giustappone una nota gentile e vibrante di china. Voluminoso, dinamico, il palato gode della dialettica tra freschezza, morbidezza, struttura e tannino che danno un ritorno tutto frutto mentolato con risvolti gentilmente cioccolatosi e grande speziatura. In progressione la trama tannica diventa protagonista sostenendo grafite e liquirizia, ma poi torna il frutto succoso.



### SONETTO 2013 PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOP

Produttori Vini Manduria

16% vol

Un calice che invita all'olfazione per sempre nuove scoperte, dal sorso che propone in perfetta sintonia dinamica e potenza, con una piacevole alternanza di chiaro-scuri. Di un bel rubino vivo, appropria dolce di frutto e fresco di note mentolate e balsamiche che dialogano con le speziature di pepe, noce moscata, ginepro e liquirizia, anche in radice. Mora, prugna, ciliegia e visciola, anticipano il chinotto, anche candito; crescono le note golose con richiami a marron glacé, dolcezze di pan di Spagna al cioccolato, con bagna e confettura. Sfumature di iodio si fondono a quelle di grafite, per un insieme piacevole e coinvolgente. Fresco, sapido, potente e teso allo stesso tempo, ricco di trama tannica ben integrata nella struttura, per un insieme dinamico e di bella beva, che riporta a un frutto dolce, con un bel mix di fiori, speziature e toni minerali molto persistente.



### ORO DI EMÉRA 2016 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Tenute Eméra

15% vol

Frutto potente e goloso e ampiezza olfattiva anticipano un palato avvolgente e vitale, teso e seducente. Di colore rubino intenso e vivace, dai riflessi violacei, è deciso al naso, fuso e invitante. La mora, il mirtillo, la visciola succosi, anche in confettura e sotto spirito, accolgono sposando dolcezza di crostate, di pasticceria soffice al cioccolato, di scorza d'arancia candita ricoperta di fonderie mentre si anima la speziatura di vaniglia, ginepro, liquirizia, cannella, noce moscata. L'insieme è percorso da toni minerali di ardesia e grafite, da respiri balsamici di eucalipto e menta, da sfumature di tabacco. Morbido, seducente, sostenuto da adeguata acidità, ha bel volume e dinamica, tessitura importante che integra il potente tannino, appena vibrante in chiusura. Il frutto goloso e succoso torna deciso, accompagnato da pasticceria e spezie mentre salgono grafite e liquirizia sulla scia tannica, senza coprire i ritorni coinvolgenti.



### PAPALE LINEA ORO 2015 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Varvaglione 1921

14,5% vol

Garbato e di gran carattere, ampio e coinvolgente e giovane per un assaggio che richiama la beva. Vino di colore rubino impenetrabile con unghia appena più vivace, appropria dolce e gentile nelle note di ciliegia, mora, marasca, mirtillo e ribes nero, che si alternano a quelle di chinotto, nocciolo anche gentilmente tostate con golose sfumature di gianduia. Tutto è attraversato da nuance di eucalipto e menta. A tratti il frutto appare anche sotto spirito. Le dolcezze si spingono fino alla crostata con confettura di mora, percorse da respiri speziati di vaniglia e cannella. Chiude sui toni della liquirizia e della grafite. Il sorso è equilibrato, voluminoso, fresco e sapido, di bella struttura. Il tannino è presente ma non serrato e accompagna ai ritorni di frutti inizialmente dolci per poi riproporli più croccanti, fusi alle note mentolate, con le note di pasticceria appena accennate.



### BARONE PAZZO 2014 SALENTO PRIMITIVO IGP

Vetrère

15% vol

Vino dal piglio olfattivo scuro, in bocca si rivela vivace e dinamico, di beva invitante. Rubino intenso, esita leggermente per poi proporre toni di pepe bianco insieme a sentori balsamici di eucalipto e cenni fumé. Si scopre quindi il frutto di marasca, visciola, prugna disidratata, ciliegia sotto spirito che si fonde a toni di torta savarin con bagna alcolica. Si allarga sulle spezie nei riconoscimenti di liquirizia, vaniglia, noce moscata, chiodi di garofano, insieme a note di grafite. Al palato è fresco, sapido, dinamico, vitale, dal tannino deciso a abbastanza integrato dalla tessitura media. Il frutto è croccante e rivela anche sentori di arancia rossa insieme a ciliegia, mirtillo, visciola, sfumati da toni di menta, grafite e liquirizia che in progressione diventano protagonisti senza coprire la bella dialettica fruttata.

