

Puglia



Nel mondo rosato del Negroamaro

Puglia

www.luoghidelmundo.info



Salento

Sole, mare e vento. E Negroamaro. Un viaggio alla scoperta di questo grande vitigno nel cuore del suo regno

I panorami rocciosi dell'Adriatico, le distese sabbiose dello Jonio, le architetture barocche di Lecce e Galatina. E poi le torri, le masserie fortificate e i casali storici. Siamo in Salento.

Dove si posa lo sguardo inizia il racconto di questa terra, della sua cultura millenaria, delle sue tradizioni (come la pizzica e la taranta), dei suoi simboli (il Barocco Lecce, tra i tanti) e delle sue eccellenze, in campo come in tavola. Però "Il Salento non è solo pizzica, non è solo Barocco, non è solo mare", secondo quanto riportato in diverse pubblicazioni. Ma allora cos'è il Salento? E' tutto questo e tanto altro ancora. "E' un grande giacimento culturale al centro del Mediterraneo dove storia e cultura, accoglienza e solidarietà, musica e natura convivono in un mix sempre più affascinante" scrivono ancora le guide. E come dar loro torto? Bastano pochi attimi per innamorarsi di questa terra e della sua più piccola tessera in un incredibile mosaico.



Un mosaico che, nella ricerca delle origini di un grande vitigno, il Negroamaro, porta all'incontro di luoghi che ne sono la culla, con i loro usi e costumi.

Si è accennato a pizzica e taranta. La prima è musica, è ritmo, è il battere accelerato del tamburello, i sonagli che trillano, altri strumenti che, incalzanti, accompagnano.

Sulle note della pizzica muove i suoi passi la taranta. Di origini antichissime, nacque nel Medioevo, è più che un ballo. E' un rito, per sconfiggere il veleno, interpretato da chi era stato morso da un ragno, la taranta appunto. Su movenze ripetitive quanto sfrenate le donne (le "tarantate") poi sembrano non solo scacciare gli

effetti venefici, ma anche sfuggire da una condizione dura, emarginate tra gli emarginati, mentre, durante l'estasi/tormento del veleno, potevano lasciarsi andare e, per alcune ore, sentirsi libere.

Una tradizione che negli ultimi anni ha ripreso vigore tanto da essere celebrata nella "Notte della taranta" (info: Front Office Turistico Salento Griko, tel/fax 0832.821827, e-mail info@lanottedellataranta.it, www.lanottedellataranta.it).

Pizzica de core

La *pizzica de core* è una variante della pizzica tarantata e rappresenta il corteggiamento. Una donna balla a ritmo frenetico sventolando un fazzoletto rosso, il colore della passione, con il quale invita a ballare colui che il capriccio le indica. Stanca di questo compagno, ne invita un altro e un altro ancora a suo piacimento, fino a donare il fazzoletto solo a colui che avrà saputo rapirle il cuore assecondando ogni suo desiderio, ogni sua fantasia.

Puglia



www.luoghidelmundo.info

Torniamo a Lecce dove lo scoccare delle ore non scandisce soltanto il passare del tempo, ma anche il cambio di colore della pietra leccese: pallida sotto il sole di mezzogiorno, infuocata al tramonto, prima di tornare di un caldo color crema con l'imbrunire.

E se non si vede questi incredibile mutevolezza, perché nuvole dispettose lo impediscono, basta conversare amabilmente con qualcuno del posto: con entusiastico orgoglio saprà raccontare questa magia cromatica tutta leccese. Cesellata da generazioni di scalpellini, Lecce appare maestosa nel suo tripudio di decorazioni. Le chiese si affacciano sulla città cariche di angeli, decori, rosoni, ovunque, anche sui palazzi un vero trionfo di putti e maschere, fiori e frutta, sulle facciate, sulle colonne, a incorniciare altari e portoni. Una fantastica esuberanza che si esalta nell'uso della duttile pietra leccese, una pietra tufacea facile da lavorare e intagliare.

Una passeggiata nel centro storico può partire dalla Basilica di Santa Croce dove si incontrano i turisti a naso insù, sbalorditi nella contemplazione della facciata. Qualche passo tra il labirinto di vie e può capitare di poter fare capolino in uno dei laboratori di restauro della cartapesta, una tradizione artigianale ancora molto viva nel Salento.

Proseguendo non si può non sostare in piazza Duomo con la Cattedrale e il campanile da dove, sulla cima, domina una statua di Santo'Oronzo. Al protettore della città è dedicata anche la piazza che ruota intorno alla sua statua e che accoglie ciò che resta dell'Anfiteatro romano. Ancora, assolutamente da vedere, il Palazzo dei Celestini e la Chiesa di Santa Chiara.

Il Salento è poi un grande forziere pieno di preziose gemme come l'Abbazia di Santa Maria di Cerrate a Squinzano. La chiesa romanica si presenta con un portale duecentesco e, sul lato sinistro, un portico (XIII sec) impreziosito da colonne che reggono dei capitelli figurati. Di notevole inte-

resse sono gli affreschi duecenteschi e trecenteschi alcuni dei quali, staccati durante il restauro della chiesa, sono collacati nel vicino "Museo delle tradizioni popolari".

Un diamante raro del tesoro salentino è poi la Cattedrale di Otranto (costruita nel 1088 su un preesistente tempio paleocristiano) con il suo mosaico pavimentale (foto a pag. 8) che raffigura l'Albero della Vita realizzato (1163-1165) da Pantaleone monaco dell'Abbazia di San Nicola di Casole in Otranto, le teche contenenti i resti degli 800 Martiri di Otranto uccisi dai Turchi sul Colle di Minerva nel 1480 e la cripta (XI sec) con 72 colonne con capitelli in stile ionico, corinzio, bizantino e islamico.

La trasformazione della pietra



A Lecce, in via Palmieri 49, si trova "Petre" (www.petre.it) un luogo dove pare alitare un soffio di magia e la pietra non sembra pietra tanta è la leggerezza che traspare dalle opere in esposizione. Renzo Buttazzo, l'autore, trasforma blocchi, piccoli, grandi e grandissimi, di pietra leccese in mensole, ciotole, colonne, coppe, mobili e soprammobili...

Fantastiche fantasie bucano la pietra tufacea e la alleggeriscono, la trasformano, la rendono quasi eterea. Alcune sculture diventano di luce, altre, immobili, sembrano racchiudere il segreto della loro stessa essenza.

Negroamaro

www.luoghidelmondo.info



Nero nero, una “lacrima”

Negroamaro, un vitigno generoso per quantità e qualità, diffuso e antico, dal quale si ricavano tra i migliori vini rossi e rosati d'Italia

Il Salento non è solo un forziere di bellezze e meraviglie come quelle già raccontate. Anche per tipicità e specialità gastronomiche la tradizione locale vanta un lungo elenco di bontà.

Tra i grandi talenti di questa terra va annoverato il Negroamaro, un vitigno che, dopo aver silenziosamente contribuito ad arricchire vini di altre zone, anche in terra straniera, si è affrancato da questa sudditanza. Oggi il Negroamaro ha una sua identità, riconosciuta dagli addetti ai lavori e sempre più apprezzata da appassionati eno-estimatori.

Ma facciamo un passo indietro: in Puglia la coltivazione della vite fa parte della tradizione e dell'economia e la sua storia ha radici molto, molto antiche. *“La coltivazione della vite qui era praticata ancora prima dell'insediamento dei Fenici (2000 a.C). Questi mercanti introdussero nuovi vitigni e tecniche di coltivazione, che si svilupparono ulteriormente con l'arrivo dei coloni greci,*



come testimonia il 'trufulu', fiasco di creta d'origine ellenica, tutt'oggi utilizzato nelle campagne pugliesi.

L'occupazione romana trovò nelle terre di Puglia vini eccellenti, provenienti da Canosa, Brindisi... Anche in seguito alla caduta dell'Impero romano, secondo alcuni storici, lo sviluppo della viticoltura della regione non si arrestò, per arrivare con Federico II (XII sec) alla diffusione di nuovi vitigni.

Il tacco dello stivale diventò la cantina d'Europa ai tempi della Compagnia delle Indie di base a Brindisi ('600)...

L'attività vitivinicola della Puglia conobbe poi un particolare impulso nella seconda metà dell'Ottocento, quando

in pochi anni triplicarono le superfici delle terre destinate a vigneto, per la richiesta di grandi quantitativi da 'taglio' da parte dei commercianti del nord, a causa dei flagelli che avevano colpito le viti di tutta Europa”. (Fonte: www.taccuinistorici.it)

Nero nero

Sull'origine del suo nome, poi, esistono due versioni. La prima lo fa derivare dal termine dialettale “niuru maru”, sia per il caratteristico colore nero dell'acino sia per il fatto che, in epoche passate, la macerazione sulle bucce era molto prolungata e al termine della fermentazione le sostanze rilasciate rendevano amaricante il vino che se ne ricavava. Ma può anche essere tradotto, ed è la versione più accreditata, con “nero nero”, una ripetizione che ben si adatta all'oscuro colore della buccia dell'acino e che deriva dalla somma di due parole, una latina, “niger”, e una, “mavro”, in greco antico (d'altronde non si può ignorare che in provincia di Lecce esiste

la Grecia Salentina, un'isola linguistica ellenofona composta da una decina di comuni in cui si parla un dialetto neogreco noto come grecanico o griko, ndr).

Dicevamo che il Salento è un incredibile mosaico, fatto anche di cielo, terra, acqua e aria. Sì, qui più che in altri luoghi, anche l'aria è viva. Ebbra di profumi che, nonostante possano essere aspettati, lasciano increduli per intensità e piacevolezza. Descriverli tutti è impresa non facile, come lo è per i profumi inebrianti che emergono da un bicchiere di vino salentino. Siamo nella terra del Negroamaro.

Vitigno-simbolo

Coltivato quasi esclusivamente in Puglia, la sua presenza nelle Doc (Denominazione di Origine Controllata) è imperativa, tanto da rendere questo vitigno un simbolo di queste terre.

Nella regione si contano (dato aggiornato al 18.3.2010, fonte Mipaaf) 26 Doc e 6 Igt (vini a Indicazione Geografica Tipica). Tra le Doc ben 11 (in 47 diverse tipologie) contengono il Negroamaro in purezza (dando origine a bottiglie strepitose) o in blend (con la Malvasia nera di Lecce o di Brindisi, il Montepulciano, il Sangiovese o il Bombino nero). Le Doc sono (per ognuna viene indicata la per-



Cattedrale di Otranto - Particolare mosaico pavimentale

tuale di uvaggio di Negroamaro, ndr): Alezio (80-100%), Brindisi (70-100%), Copertino (70-100%), Galatina Negroamaro (85-100%) e Galatina (65-100%), Leverano Negroamaro (85-100%) e Leverano (50-100%), Lizzano Negroamaro (85-100%) e Lizzano (60-80%), Matino (70-100%), Nardò (80-100%), Rosso di Cerignola (solo in questo caso, a differenza delle altre Doc menzionate, l'uvaggio di Negroamaro è solo del 15-30%), Salice Salentino (80-100%), Squinzano (70-100%).

Non si deve inoltre dimenticare che, nel Basso Salento, il

Negroamaro è apprezzato non solo negli ottimi vini rossi, ma anche nella vinificazione in rosato che ben si addice al pescato dei due mari, Jonio e Adriatico.

In particolare la provincia di Lecce è la grande terra di questo straordinario vitigno che vede al primo posto, tra le sue Doc, il Salice Salentino (coltivato su quasi 2mila ettari distribuiti fra le province di Lecce e Brindisi) che è il più importante vino della zona anche in termini di produttività. Una Denominazione che nelle tipologie Rosso e Rosato, entrambe da uve Negroamaro, prevede una possibile

Coltivazione



Lo storico alberello di antica tradizione si può dire sia un metodo di coltivazione a rischio di estinzione, condannato dagli elevati costi culturali, eppure per secoli ha caratterizzato il paesaggio del Salento. Oggi si incontrano sempre più spesso vigneti con sistemi di allevamento a contro spalliera, Guyot e cordone speronato.

Buono a sapersi

Il clima mediterraneo, la presenza costante del vento e l'influenza del mare con escursioni termiche tra il giorno e la notte permettono una maturazione lenta e graduale delle uve con l'accumulo di sostanze estrattive che conferiscono corpo al vino e sviluppano aromi.

Ricerche assegnano a questo vitigno, ricco di sostanze antiallergiche e antimutagene, qualità antiossidanti dovute alla presenza di resveratrolo. Il resveratrolo è una sostanza prodotta da diverse specie vegetali che, grazie alle sue spiccate proprietà antiossidanti, potrebbe contribuire a proteggere il nostro organismo dalle patologie cardiovascolari e tumorali (gli studi sono ancora in corso). Altri studi hanno invece già dimostrato che il Negroamaro contiene dosi di resveratrolo superiori rispetto a quelle di altre varietà italiane.

aggiunta di Malvasia nera di Brindisi o di Lecce. Se il Rosso ben si abbina a carni rosse, selvaggina e formaggi grassi, il Rosato trova la sua esaltazione con pesci e crostacei.

La Doc Squinzano (anch'essa in parte ricade nella provincia di Brindisi) si presenta con un robusto Rosso di buona longevità a base di Negroamaro, con possibili aggiunte di Malvasia nera o di Sangiovese. Il Rosso di questa Doc ben si accompagna a pietanze a base di selvaggina e formaggi stagionati mentre il Rosato è ideale a tutto pasto.

Rosso e Rosato di Leverano, sempre frutto del tipico uvaggio di Negroamaro e Malvasia nera, si distinguono per il sapore asciutto ed equilibrato che li rende gradevoli a tutto pasto; per il Rosso ottimo l'abbinamento con gli arrostiti di cacciagione.

Il Copertino nasce in quella che, da sempre, è considerata una delle migliori microzone del Salento per la coltura delle uve a bacca rossa. Rosso e Rosato, Negroamaro e Malvasia nera anche nella Doc Nardò, che comprende il territorio del comune omonimo e l'entroterra di Porto Cesareo. Per Nardò e Copertino, se il tipo Rosato è a tutto pasto, il Rosso si unisce al meglio con paste asciutte e pollame nobile. A Galatina, che dà il nome all'omonima Denominazione, Rosso e Rosato sono ottenuti dal tipico uvaggio salentino. Alezio e Matino, che fanno riferimento agli omonimi comuni, prevedono Rosso e Rosato, sempre a base Negroamaro e sempre in compagnia della Malvasia nera o del Sangiovese.

Mondo rosato

L'assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia, Dario Stefàno, nella presentazione di "Puglia in Rosé", guida ai Vini Rosati di Puglia, scrive: *"Il suo colore ricorda un po' un rosso, ma si serve come un bianco; del*

primo ne riprende la 'struttura' pur avendo la 'freschezza' di un bianco, e lo stesso procedimento produttivo inizia come per un Negroamaro per poi procedere con le tecniche di vinificazione tipiche dei bianchi. Parliamo del vino rosato pugliese a cui è dedicata questa guida, voluta per... valorizzare un pezzo di cultura e storia, non solo produttiva, che qui in Puglia è rappresentata proprio dal vino rosato... Una filiera, che sulla produzione di rosati di qualità ha saputo costruire la propria storia di fatiche e di successi: oggi, grazie alla sapienza artigianale e imprenditoriale delle nostre aziende, abbiamo vini eccezionali apprezzati sulle tavole di ogni continente, che raccontano in tutto il mondo la nostra storia e la nostra identità".

Una lacrima

La produzione dei vini rosati è dunque un processo che inizia nello stesso modo dei vini rossi e prosegue come per i vini bianchi. Per produrre un rosato si parte da uve a bacca rossa: vengono pigiate e le bucce si lasciano macerare nel mosto quel tanto che basta affinché il vino prenda il colore desiderato che potrà avere una tonalità più o meno intensa.

La "lacrima" diventa così il primo contatto (primo fiore) che regala tonalità di corallo, rosa peonia ai rosé da Negroamaro.

Le uve, pigiate e diraspate, vengono lasciate macerare sulle bucce per alcune ore. Il mosto viene quindi separato dalle parti solide semplicemente facendolo colare dalle vinacce (il cosiddetto mosto fiore che si ricava dallo sgrondo e non dalla torchiatura delle uve).

Un tempo chi coltivava la vite in Puglia aveva visto che con una simile vinicazione otteneva un vino più delicato, di pronta beva che ben si accompagnava con molti piatti della tradizione: era solo l'inizio. Da allora molti anni sono passati, ma questa tradizione continua. Con le moderne tecniche di vinificazione, con la selezione in vigna e in cantina, la crescita professionale dei vignaiuoli, il Salento oggi sa esprimere ottimi rosati, tra i migliori d'Italia.

Foto: Masseria Montelauro



Masseria Montelauro

Posizione strategica per questa Masseria che si trova a 50 km da Lecce lungo la strada che da Uggiano La Chiesa porta a Otranto. Un relais di campagna (29 camere) a pochi minuti dal mare. Una cucina

semplice, fatta di tanti piatti tipici, tutti ottimamente preparati e serviti nel ristorante ricavato nelle vecchie stalle. In tavola focacce rustiche, pittole, zuppe e parmigiane, torte e dolcetti della sposa, tutti secondo stagione e ricette di famiglia. Tel. 0836.806203, www.masseiamontelauro.it

Un viaggio alla loro scoperta può prendere il via lasciandosi coinvolgere (ne vale la pena) in uno dei tanti eventi organizzati dal Movimento Turismo del Vino come Cantine Aperte (ultima domenica di maggio), Calici di Stelle (settimana di San Lorenzo ad agosto), Benvenuta Vendemmia (terza domenica di settembre), San

Martino in Cantina (terza domenica di novembre) e Natale in Cantina (seconda domenica di dicembre). In Puglia il Movimento con la sua delegazione organizza degustazioni guidate, incontri e itinerari enoturistici (info: tel. 080.5233038). Tutti i dettagli degli eventi e pacchetti turistici, sul sito www.mtvpuglia.it.

GiraPuglia, alla guida del gusto

GiraPuglia è una pubblicazione (curata da Vittoria Cisonno, edizioni Tirsomedia) che propone "12 itinerari enogastronomici in una regione buona tutto l'anno", 12 proposte per un territorio che sa trasformare le sue eccellenze in una destinazione turistica. Segnaliamo in particolare due itinerari: il n. 10 "La culla del Negroamaro" e il n. 11 Salento Adriatico". Il primo conduce da San Pietro Vernotico a Monteroni di Lecce e tocca le più importanti cittadine viticole che hanno dato origine al Parco del Negroamaro, una vallata di vigne coltivate ad alberello. Un itinerario



che, come è scritto nella guida, "conduce proprio nel regno di questo vitigno, nel cuore della Piana Messapica, un vasto bassopiano incluso tra le Murge a nord e le Serre salentine a sud". Il secondo conduce invece da Lecce a Otranto, dal capoluogo con la sua sontuosità architettonica fino alla ventosa città più a est d'Italia.

La guida accompagna quindi alla scoperta del territorio raccontando di vini Doc e Igt, di prodotti Dop (come l'olio extravergine di Oliva Terra d'Otranto) e Igp (uva di Puglia), di tipicità (cotognata, friselle, vincotto salentino, giuncata leccese, pettole...), di piatti tipici e ricette, di eventi, feste e sagre, di musei e di "Fuoristrada" con suggerimenti che sanno regalare qualche dettaglio in più.

APOLLONIO

Diciotto Fanali - Uvaggio: Negroamaro 100%. Colore salmone con riflessi dorati, dal profumo fruttato, delicato e intenso.



Alcune note in più per questo grande rosato: la vendemmia è manuale a completa

maturazione dei grappoli dopo inverni miti ed estati particolarmente secche; vinificazione: fermentazione in botti di acacia; affinamento: 12 mesi in botti di acacia e 6 mesi in bottiglia
Info: tel. 0832.327182
www.apolloniovini.it

CANDIDO

Le Pozzelle - Uvaggio:



Negroamaro 95%, Malvasia Nera 5%. Profumo ampio, floreale, con una giusta persistenza di fruttato; il colore è rosa coral-

lo; il gusto voluttuosamente armonico. Info: tel. 0831.635674
www.candidowines.it

CANTINE DE FALCO

Rosato - Uvaggio: Negroamaro 85%, Malvasia Nera 15%.

Fermentazione: vinificazione tradizionale ad "alzata di cappello". Dal colore rosa tenue, ha sapore delicato e



fruttato.
Info: tel. 0832.711597
www.cantinedefalco.it

LEONE DE CASTRIS

Five Roses - Uvaggio: Negroamaro 90%, Malvasia Nera di Lecce 10%. Si presenta con un colore carico e brillante, un profumo caratterizzato da un mélange di fiori e frutti, un gusto morbido, fresco e persistente.



Interessante anche il Museo di famiglia che in un ambiente moderno raccoglie foto, attrezzi agricoli, bottiglie alcune stori-

che, tra cui il Five Roses, il primo rosato ad essere imbottigliato nel lontano 1943, e documenti che ripercorrono i tre secoli di storia di questa azienda, della famiglia e dei suoi pionieri della viticoltura.
Info: tel. 0832.731112
www.leonedecastris.com

TORMARESCA

Calafuria - Uvaggio: Negroamaro 100%, selezioni provenienti dalla tenuta Maime in San Pietro



Vernotico (Br). Colore rosa peonia; con fresche note di frutta bianca accompagnate al floreale (rosa, viola); sapore molto

morbido e fresco, sapido, con acidità ben equilibrata.
Info: tel. 0883.692631
www.tormaresca.it

VINICOLA PALAMA'

Metiusco - Un classico della tipologia rosato che nasce da una attenta selezione delle migliori uve



e delle più importanti varietà di Negroamaro coltivate ad alberello in località Cutrofiano.

Colore rosato vivo, dal gusto armonico, dal profumo fruttato intenso (fragole e lamponi).
Info: tel. 0836.542865
www.vinicolapalama.com

La Puglia è...



"La Puglia è servita" è una guida ormai giunta alla 14esima edizione. Uno strumento davvero utile per "costruirsi un viaggio completo nei territori dove i prodotti della terra, la cucina e la capacità ricettivi sono garantiti". Edizioni Tirsomedia, pagg. 264, 18 euro,
Info: tel. 080.5231926
www.tirsomedia.it

Negroamaro



Movimento Turismo del Vino Puglia
Via Sangiorgi, 15
70124 Bari
Tel. 080.5233038
www.mtvpuglia.it

Provincia di Lecce
Palazzo Adorno
Via Umberto I
73100 Lecce
Tel. 0832.683354
www.provincia.le.it