



## Vini Rossi Pugliesi

## Aleatico di Puglia

In questa pagina parleremo di :

- [La Puglia vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [L'Aleatico di Puglia DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

## La Puglia vinicola



L'Aleatico è prodotto in tutta la regione Puglia, che è divisa in otto subregioni geograficamente differenti, con due zone montuose, il Gargano e l'Appennino Dauno, con i loro 1000 metri circa di altitudine; il Tavoliere delle Puglie, la più grande pianura italiana dopo quella Padana; la zona collinare di origine calcarea delle Murge con caratteristiche carsiche; il Salento con zone collinari e pianeggianti alternate, la Terra di Bari, caratterizzata dal dolci e basse colline e terreni pianeggianti; la Valle dell'Itria, l'Arco Ionico in provincia di Taranto e infine le isole.

La regione è a prevalenza calcarea e dolomitica, formata dall'emersione delle terre dalle profondità marine. È da qui che si formò il ricco strato sedimentario di calcare, con presenza di microrganismi fossili che caratterizza il suolo pugliese.

Questo lungo processo prevede la formazione di tufo e calcare tenero, che arricchisce gli elementi nutritivi della vite.

La regione è divisa esattamente tra zone pianeggianti e zone collinari dolci, mentre le montagne rappresentano meno del 2% del territorio, ubicate al confine con la Campania.

Il clima è mediterraneo, con estati lunghe e secche, che concentrano gli elementi presenti nelle uve. Gli inverni sono miti e brevi.

## I vitigni rossi

I vitigni rossi coltivati per questa denominazione sono l'Aleatico, il Negro Amaro, La Malvasia Nera e il Primitivo.

L'Aleatico è conosciuto anche con il nome di Leatico o Agliano ed è una varietà italiana particolare caratterizzata da un forte aroma di Muscat. Si tratta infatti forse di una mutazione a bacca scura del Muscat bianco Petits Grains francese, ed fornisce vini fragranti e di qualità.

Il Negro Amaro, o Negraamaro, è una varietà autoctona pugliese che fornisce vini alcolici e di grande intensità organolettica. È generalmente utilizzato per il taglio ma può produrre vini monovarietali vigorosi molto adatti per l'invecchiamento.

La Malvasia Nera, è la variante della varietà a bacca bianca, ed è usata generalmente per i tagli per apportare colore e profumi al vino.

Il Primitivo è la grande uva autoctona pugliese insieme al Negro Amaro, utilizzato nella produzione di vini intensi, di colore profondo e profumi speziati e strutturati, con alte gradazioni alcoliche anche se inferiori al Negroamaro. I vini sono ricchi di carattere e decisamente di alta qualità.

Negli anni novanta, con le tecniche del DNA, è stata confermata la teoria che vede nel famoso Zinfandel californiano nient'altro che il Primitivo che fu importato nel secolo scorso dagli emigranti italiani. Sembra che il "disguido" fu dovuto alla perdita delle etichette delle talle imbarcate verso la California.



## L'Aleatico di Puglia DOC rosso



La denominazione di origine controllata Aleatico DOC fu istituita il 29 maggio 1973 per autorizzare la produzione di vini rossi dolci e liquorosi in tutto il territorio regionale da uve Aleatico per almeno l'85%, con la partecipazione al restante 15% del Primitivo, del Malvasia Nero e del Negro Amaro.

Sono autorizzati all'iscrizione all'albo i vitigni posti su terreni di buona esposizione, di natura calcareo-argilloso-silicea anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono esclusi i vitigni posti su terreni prevalentemente argillosi o alluvionali eccessivamente umidi.

Le rese massime autorizzate sono basse, fissate alle 8 tonnellate per ettaro e il grado alcolico dei vini non deve essere inferiore ai 14,0% vol.

È consentito l'appassimento su pianta e stuoie.

Non può essere messo in commercio prima del 1° marzo successivo alla vendemmia e se si vuole avere il diritto alla menzione Riserva in etichetta, deve subire un invecchiamento minimo di tre anni a dal 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve e, nel caso dei vini liquorosi, dalla data di alcolizzazione.

Il liquoroso deve avere un grado minimo alcolico di 18,5% vol.

Il vino a DOC “Aleatico di Puglia” è prodotto in due tipologie: Dolce Naturale e Liquoroso Dolce Naturale con le menzioni da indicare obbligatoriamente in etichetta.

L'Aleatico dolce naturale ha un colore rosso granata più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento. Gli aromi sono delicati, più intensi ed eterei con l'età; i sentori sono fruttati, di prugna e ciliegia con sapore moderatamente dolce, pieno, vellutato, scarsamente tannico e sapido, ma robusto di corpo ed equilibrato. I suoi abbinamenti ideali sono la pasticceria secca tipica pugliere, a base di mandorle soprattutto

L'Aleatico di Puglia liquoroso dolce naturale ha lo stesso colore rosso granata con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento.

Il profumo delicato, etereo ed intenso con l'invecchiamento e il palato è dolce, pieno, caldo e armonico. Può invecchiare oltre i 10 anni soprattutto nella versione Riserva.

Può essere abbinato con la pasticceria secca e soprattutto quella locale ma anche degustato in meditazione.

## Le aziende

La tradizione vinicola pugliese, fatta di numerosi produttori locali e piccole cantine, sta conoscendo negli ultimi decenni una rin vigorita notorietà grazie agli sforzi dei viticoltori e alle caratteristiche delle sue uve autoctone, con molte aziende riconosciute a livello nazionale e internazionale.

L'Aleatico è tuttavia ancora poco conosciuto nel mercato, offuscato dalla fama dei numerosi vini da dessert italiani molto più affermati grazie alla presenza più lunga a livello promozionale.

Si possono comunque trovare degli ottimi Aleatico della Cantina Santa Barbara, ma anche degli ottimi IGT al 100% Aleatico passiti, come il Serra dei Santi di Santi Dimitri, a Galatina in provincia di Lecce, che vinifica solo 3000 bottiglie circa di questo vino a quattro stelle dai profumi di frutti di bosco, rosa bulgara con note minerali. Bocca piena e fresca, ben tannica e avvolgente, suggerita per le barchette di pasta frolla ai mirtili.

## Brindisi

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Brindisi DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

## La zona vinicola



L'area vinicola di Brindisi è conosciuta fin dai tempi micenei, con una tradizione antichissima continuata poi da Greci e Romani, che ne fecero uno dei vini più famosi dell'Impero, ricercato e prezioso, commercializzato in ricche e decorate anfore dal porto a tutto il resto d'Italia e a Roma soprattutto.

D'altra parte, la via più importante dell'Impero, la via Appia, collegava appunto la capitale al porto di Brindisi lasciando ben due vie commerciali aperte da e per questa zona così antica.

La leggenda vuole che il nome Brindisi provenga dalla consuetudine che i nobili romani avevano di festeggiare con il vino locale la loro partenza verso la colta Grecia classica.

Il territorio, rappresentato dalla Piana di Brindisi, è interamente pianeggiante e a vocazione agricola, con forte presenza di rocce calcaree e sabbiose di origine marina con vari strati più profondi diffusi a macchia di origine argillosa e sedimentaria.

Il clima è temperato e secco, con lunghe estati e inverni molto miti che garantiscono alla zona alte rese agricole.

## I vitigni rossi

Il vitigno rosso principale coltivato per la produzione sotto questa denominazione è il vigoroso Negro Amaro, che fornisce vini molto alcolici, con colore intenso e gamma olfattiva complessa.

A questo si aggiungono nei tagli, quando non vinificato monovarietale, il Malvasia nera di Brindisi, Sussumaniello, Sangiovese e Montepulciano.

Il Sussumaniello è un uva di probabile origine dalmata,



molto vivace e vigorosa, dal colore pieno e scuro. È molto produttiva nel periodo giovanile, matura verso la metà di settembre con acini di media grandezza con forti concentrazioni di prugna e di zuccheri, pur conservando una buona acidità.

## Il Brindisi DOC rosso



La denominazione di origine controllata Brindisi nasce il 22 novembre del 1979 con decreto ministeriale per autorizzare la produzione di vini rossi e rosati nei soli comuni di Brindisi e Mesagne.

Le uve autorizzate sono il Negro Amaro, che deve essere presente per almeno il 70% nell'assemblaggio, e il Malvasia nera di Brindisi, il Sussumaniello, il Sangiovese e il Montepulciano che possono concorrere da sole o congiuntamente per il restante 30%.

Le rese massime sono fissate a 15 tonnellate per ettaro, e le gradazioni alcoliche del vino tra i 12 e 15% vol. a seconda della tipologia.

La vinificazione è consentita in caso di necessità anche nei territori dei comuni San Pietro Vernotico, San Vito dei Normanni e Latiano, in provincia di Brindisi. Le richieste

devono essere autorizzate dal Ministero delle Politiche Agricole e Ambientali.

E' consentito l'arricchimento con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite, la dolcificazione chiaramente rispettando normativa comunitaria e nazionale.

Le tipologie autorizzate sono il Rosso, anche Novello e Riserva, e i monovarietali Negro Amaro e Susumaniello anche nelle versioni Riserva quando queste abbiano subito un invecchiamento di due anni e abbiano un grado minimo alcolico di 12,0% vol invece degli 11,5% vol previsti per gli altri.

Il Rosso ha colore rosso rubino con lievi toni arancioni se invecchiato. Il profumo è vinoso e intenso con palato asciutto e un retrogusto amarognolo. In bocca risulta vellutato e giustamente tannico.

Ottimo con abbacchio al forno, formaggi semiduri, minestre e carni bianche. Carni rosse invece per il Riserva.

Il Brindisi Negroamaro è di colore rosso rubino con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone nell'invecchiamento. Il naso è etereo, gradevole e intenso con una bocca pieno e armonico. È elegante, fruttato e potente da abbinare con braciolate, carni grigliate, formaggi stagionati e paste elaborate.

Nel Susumaniello il colore è rosso rubino, con riflessi violacei mentre il naso ha forti sentori di



frutti di bosco, leggermente balsamico e con tracce di torrefazione in molti casi per un sapore vellutato, persistente e armonico. Comunque asciutto si abbina ottimamente con piatti elaborati e saporiti di carne rossa, selvaggina nobile e formaggi fermentati e stagionati.

Il Brindisi Novello è di colore rosso più o meno intenso con odore leggermente vinoso, giustamente persistente, fruttato per un gusto vellutato armonico e gradevole. Per lui antipasti vari, pasteascitte e formaggi freschi o molli.

## Le aziende

Tra le aziende protagoniste, Botrugno vinifica il suo Rosso Arcione con l'85% di Negro Amaro e il 15% di Malvasia Nera. Il vino rubino con una forte unghia viola che resta nel bicchiere ha toni di amarena, prugna cotta, caramello adagiati sulle spezie. Al palato è molto fresco e tannico e può essere servito con il cappone ripieno.

Il Brindisi Rosso delle Cantine Due Palme a Cellino San Marco prevede il 20% di Malvasia Nera per il Negro Amaro. Gli aromi sono delicati alla ciliegia e alla susina, con caramella di frutta e mirtillo e note minerali. Fresco e tannico riposa sei mesi in barrique per poi incontrare i bolliti misti.

Anche le Cantine Santa Barbara utilizzano lo stesso assemblaggio ma con vendemmia manuale per il loro rosso.

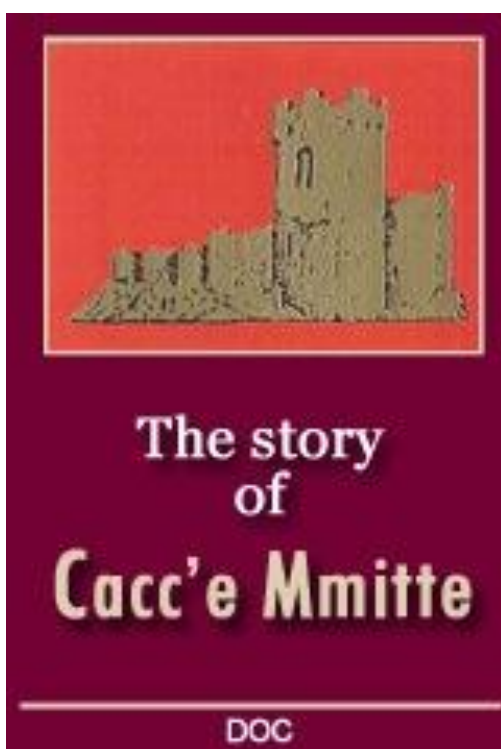
Lomazzi Sarli produce il Solise Riserva dal 100% di Negro Amaro, dal colore rubino e gli intensi sentori speziati su note balsamiche. Lunga ed elegantissima persistenza prima di accompagnare l'agnello in brodo dopo 9 mesi in legno.

## Cacc'e Mmitte

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Cacc'e Mmitte Doc](#)
- [Le aziende](#)

## La zona vinicola



La zona vinicola interessata dalla produzione del Cacc'e Mmitte è nell'Alto Tavoliere delle Puglie, nel nord della Puglia, 40 chilometri ad est di Foggia. Una zona pianeggiante quindi, storicamente votata all'agricoltura nell'antichità, lasciata poi in stato di abbandono generalizzato durante il medioevo, per poi riprendere intense attività agricole nei periodi storici successivi.

Questa zona è nata dalla sollevazione del suolo dalle profondità marine, ed è in larga parte caratterizzata da elevata presenza di calcare, profondità e buona capacità drenante. Al livello morfologico è contraddistinto da una serie di terrazze che creano piccole dorsali con orientamento sud-ovest nord-est e il clima è di tipo continentale con i vigneti sono posti a circa 250 metri dal livello del mare,

Il Tavoliere era noto anche per il fenomeno della transumanza, che vedeva i pastori abruzzesi migrare stagionalmente verso le Puglie alla ricerca di pascoli fertili

in inverno.

Il nome Tavoliere deriva dalla terminologia del catasto Romano, che annotava le proprietà terriere adibite al pascolo e alle coltivazioni con il nome di *Tabulae censuriae*. Per il nome Cacc'e Mmitte del vino invece, il riferimento è alla vecchia usanza di affittare gli spazi per la vinificazione dai latifondisti locali, che mettevano a disposizione le vasche per la fermentazione ai diversi coltivatori della zona, che lavoravano velocemente le loro uve per lasciare poi il posto agli altri. Da qui *caccia e metti* le uve nelle vasche.

## I vitigni rossi

I vitigni rossi coltivati ed utilizzati per questa denominazione

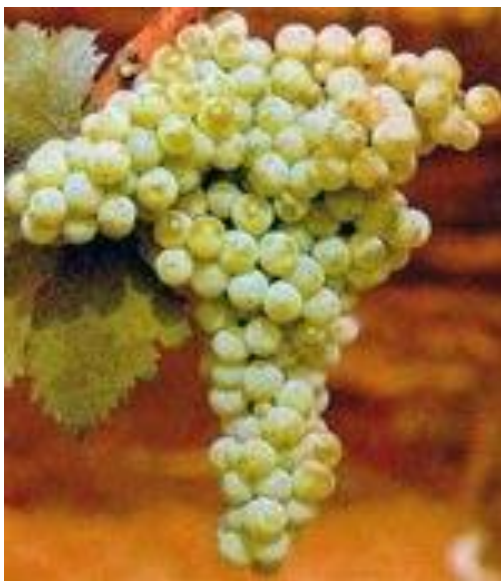




sono l'Uva di Troia (qui chiamata Sumarello) come uvaggio principale dal 35 al 60% nell'assemblaggio e il Montepulciano, il Sangiovese, il Malvasia nera di Brindisi, da soli o congiuntamente dal 25 al 35%; concorrono anche alcune uve a bacca bianca come Trebbiano toscano, Bombino bianco e Malvasia del Chianti, da soli o congiuntamente dal 15 al 30%, ma questo tipo di taglio è abbastanza raro ad eccezione del Bombino che invece viene largamente usato.

Il Bombino Bianco è l'uva bianca più importante della Puglia, ha rese molto alte e matura tardi. Se adeguatamente controllate con rese basse può dare vini concentrati e longevi.

## Il Cacc'e Mmitte Doc



La denominazione di origine controllata Cacc'e' Mmitte fu istituita il 13 dicembre del 1975 per autorizzare la produzione di vini rossi nei comuni di Lucera, Troia e Biccari tutti nella provincia di Foggia.

Le rese sono fissate a 14 tonnellate per ettaro e il grado alcolico minimo deve essere di 11,5% vol.

È disciplinata solo la produzione del rosso, senza nessuna altra menzione come Riserva o Novello. Nemmeno i monovarietali sono disciplinati. Il vino ha un colore rosso rubino più o meno intenso a seconda dell'assemblaggio, con profumi gradevoli di frutti rossi freschi e qualche tono minerale. Il gusto è asciutto e armonico, discretamente tannico e fresco. È indicato per verdure, minestre, carni

bianche e rosse arrosto e formaggi ovini stagionati.

## Le aziende

L'azienda Alberto Longo dispone di 35 ettari vitati su terreni a prevalenza calcarea e argillosa su cui coltiva in prevalenza l'Uva di Troia e il Negro Amaro, con qualche presenza di Falanghina, Cabernet, Montepulciano, Merlot etc.

Il suo Rosso Cacc'e Mmitte di Lucera viene vinificato con il 50% di Uva di Troia, il 35% di Montepulciano e il 15% di Bombino Bianco. Il grado alcolico è di 12,5% vol, e la produzione si attesta sulle 5000 bottiglie l'anno. Il naso è dolce, all'amarena, caramella di frutti e mirtillo su un velo di note minerali. Il sapore è fresco, chiaro, dotato di una struttura tannica in crescita. Viene affinato sei mesi in acciaio prima di essere degustato con piatti speziati come il pollo all'orientale.

Le Cantine Svevo vinificano il Cacc'e Mmitte utilizzando l'Uva di troia, il Montepulciano e il Bombino Bianco fissando le rese a sole 8 tonnellate per ettaro. Macerato per 48 ore vine affinato prima quattro mesi in acciaio inox e poi un anno in botti di rovere. Il vino è di colore rosso rubino con riflessi arancio, con sentori di frutti di sottobosco e vaniglia ampi e intensi. Al palato è

morbido, pieno e intenso, dotato di corpo e armonia. Si serve a tavola con temperature intorno ai 18° C per accompagnare le carni rosse e bianche, i legumi e le minestre. Il vino ha vinto anche la medaglia d'oro al concorso Douja d'or di Torino nel 1975 e al concorso Apulia, organizzato dalla Camera di Commercio nel 2002.

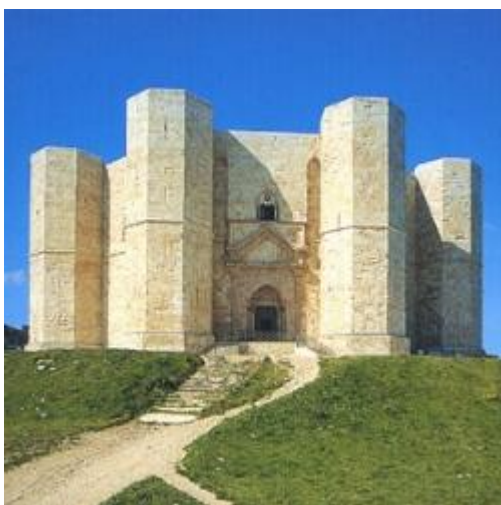
Cantina La Marchesa produce il rosso di un colore rubino violaceo brillante. I profumi sono profondi e complessi, con note di ribes, more, lampone, prugna seguite da macchia mediterranea e liquirizia con accenni catramosi. Dopo alcuni mesi subentrano note speziate e pepe nero. Al palato è pieno e morbido, fragrante e vibrante, sapido e di buona struttura tannica è dotato di una lunga persistenza. A tavola si serve con arrosto di maiale e tortino di patate, carne rossa grigliata e fontina.

## Castel del Monte

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Castel del Monte DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

## La zona vinicola



L'area a nord di Bari è famosa nella zona per il suo Castel del Monte, residenza e fortezza dell'Imperatore normanno Federico II che lo fece costruire nel XIII secolo sulle Murge a 560 metri sul livello del mare.

La sua storia è ricca e con spunti esoterici che con la sua pianta unica lo rendono celebre al pari dell'Imperatore, conosciuto come uno dei più illuminati del medioevo.

La zona è composta da due sub zone, con il medesimo clima temperato.

Una, posta sopra ai 300 metri sul livello del mare, è caratterizzata dal roccioso altopiano della Murgia in cui, tra

pascoli e seminativi, si trovano i tipici vigneti a spalliera bassa situati sul fondo delle lame, dove le radici delle viti riescono a nutrirsi anche nei periodi estivi più siccitosi.

L'altra sub zona è posta fra i 180 e 300 metri dove ci sono terreni profondi di natura tufaceo-calcareo e accoglie distese di ulivi, di vigne e di grano dorato.

## I vitigni rossi

I vitigni rossi coltivati per le produzioni sotto questa denominazione sono principalmente l'Uva di Troia, l'Aglianico e il Montepulciano, affiancati anche dal Cabernet Sauvignon, dal Bombino Nero e il Pinot Nero.

L'Uva di Troia ha un nome che presuppone un'importazione dalla famosa città distrutta dagli Achei, ma non ci sono fonti storiche a supportare questa tesi e la sua origine rimane



misteriosa. Quel che è certo è che la sua presenza in Puglia sia molto antica. Ha una buccia spessa e consistente con alte concentrazioni di pruina e colori violetti. Mediamente produttiva ha molta resistenza ai climi caldi, comunque la sua produzione è limitata alla sola Puglia.

Il Bombino Nero è poco comune anch'esso, e concentrato nelle Murge, e come l'Uva di Troia è di origine sconosciuta ma molto antico nella zona.

Il suo nome deriva dal dialetto locale e significa bambino, riferito alla sua forma.

Presenta grossi acini con alte concentrazioni di pruina, bucce di colore blu e maturazione relativamente tardiva, intorno ai primi di ottobre. È vigorosa e non soffre di particolari specifiche negative nella cultura.

## Il Castel del Monte DOC rosso



La denominazione di origine controllata Castel del Monte fu istituita dal decreto ministeriale del 19 maggio 1971 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei comuni di Minervino Murge e in parte nei comuni di Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l'isola D'Ameli del comune di Binetto.

Le uve autorizzate sono l'Uva di Troia, l'Aglianico e il Montepulciano fino al 100%.

A queste possono concorrere da sole o congiuntamente le altre uve autorizzate nella zona fino a un massimo del 35%.

Le rese massima autorizzate sono fissate a 13 tonnellate per ettaro, e i vini devono avere un grado minimo di 11,5% vol.

Oltre al rosso, sono autorizzate le tipologie monovitigno per almeno il 90% dell'uvaggio indicato in etichetta, il Novello e i Riserva. Per il Riserva è obbligatorio un invecchiamento di almeno due anni di cui uno in bottiglia e un titolo

alcolometrico di 12,0%.

Il Rosso ha colore: dal rosso rubino al granato con odore vinoso, gradevole, caratteristico. Al palato è asciutto, armonico e giustamente tannico. Per lui abbacchio al forno, selvaggina, carni rosse e formaggi duri.

Il «Castel del Monte» Bombino nero ha un colore rosato più o meno intenso.

Il naso è delicatamente vinoso, caratteristico e fruttato per un sapore asciutto, armonico, delicato.

Ideale con l'anatra, la pasta al sugo non elaborata e i salumi.

Nel Castel del Monte Cabernet il colore: rosso tende al granato sempre per un odore: vinoso e

caratteristico, lievemente erbaceo a volte. Il gusto è secco, morbido, pieno, armonico. Incontra bene il capretto al forno, i salumi in genere e i formaggi mediamente stagionati.

Anche il Castel del Monte Uva di Troia ha un colore rosso da rubino granato con naso gradevole. Il sapore è vinoso, asciutto, armonico, giustamente tannico.

Nel Castel del Monte Pinot nero il colore torna rubino più o meno intenso con i profumi fini e gradevoli caratteristici di questo nobile vitigno.

Il sapore è asciutto, pieno, armonico.

L'Aglianico ha colori che vanno dal rosso rubino al granato con odori delicati.

Il sapore: vinoso, asciutto, pieno, armonico, incontra le carni rosse, i formaggi stagionati e i tipici gniummerieddi pugliesi, gli spiedini di frattaglie d'agnello.

Il Novello è color rubino, fruttato e intenso dal palato rotondo e armonico per la faraona ripiena, le lasagne e i salumi in generale.

## Le aziende

Tormaresca, finanziata dagli anglinori, vinifica il suo Bocca di Lupo con il 100% di Aglianico, dai profumi di confettura di prugna con sentori animali, note minerali e rabarbaro. Ha una lunga persistenza e un'ottima struttura con tannini ben equilibrati. Bene con i brasati

L'azienda Santa Lucia fu fondata nel 1822 e vinifica ottimi vini da Uve di Troia con basse rese per produrre i suoi rossi eleganti e complessi affinati 18 mesi in barrique di rovere francese.

Il suo Le More Riserva è importante, elegante e intenso, con olfatto di more selvatiche, noce moscata, spezie dolci e tabacco. In bocca è fresco e lungo, molto morbido per incontrare la pignata di pecora.

Il Vigna di melograno ha colore rubino con riflessi porpora, con un naso intenso ai frutti di bosco e noce moscata e un palato pieno con struttura di tannini molto fine e matura. Affinato sei mesi in botte e sei in bottiglia si abbina con il prosciutto cotto al vino.

## Copertino

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni coltivati](#)
- [Il Copertino DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

## La zona vinicola



L'area di produzione del Copertino DOC è posta a 20 chilometri circa a sud ovest di Lecce, e comprende parte della Terra d'Arneo, fino alle Serre Salentine nella Pianura Salentina.

Questa pianura è caratterizzata dalla totale assenza di rilievi, una geologia di tipo carsico con terreni di notevoli strati di terra rossa. L'assenza di corsi d'acqua di superficie è un'altra caratteristica ma questo inconveniente è risolto dalla presenza di molti inghiottitoi (chiamate vore o capoventi), che convogliano l'acqua piovana nel sottosuolo alimentando veri e propri fiumi carsici.

L'aspetto geologico del territorio della Terra d'Arneo non si discosta molto da quello riscontrabile in tutta la Penisola Salentina: sul basamento carbonatico cretaceo, dislocato da faglie, giacciono i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie. Questa configurazione deriva dagli eventi tettonici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

Nell'area sono quindi presenti, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:

Calcarei di Altamura (Turoniano sup- Maastrichtiano), Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano – Messiniano), Calcareniti di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.), Argille Subappennine (Pleistocene inf.), Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).



Il clima è molto mite e temperato, classico del tacco d'Italia, con brezze marine ma bassi tassi di umidità.

## I vitigni coltivati

Per la produzione del Copertino vengono coltivati nella zona principalmente il Negro Amaro, con le altre uve secondarie presenti, la Malvasia nera di Brindisi, la Malvasia nera di Lecce, il Montepulciano, il Sangiovese.

Il nome Malvasia è la corruzione italiana del greco Monemvasia, attivo porto commerciale del medio evo che commerciava ricchi ed amati vini da dessert verso il Mediterraneo orientale. È conosciuto ed apprezzato soprattutto per la sua varietà a bacca bianca, ma in Puglia è molto usato nei tagli nella sua varietà rossa come ingrediente secondario del Negro Amaro e il Sangiovese.

## Il Copertino DOC rosso

La denominazione di origine controllata Copertino fu istituita per decreto il 2 novembre 1976 per autorizzare la produzione di vini rossi e rosati nei territori comunali di Copertino, Carmiano, Arnesano, Monteroni ed in parte il territorio dei comuni di Galatina e Lequile tutti in provincia di Lecce.

I vini devono essere ottenuti dalle uve Negro amaro per un minimo del 70% nell'assemblaggio, a cui possono concorrere i vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Montepulciano e

Sangiovese presenti nei vigneti della zona, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%.

Il Sangiovese non dovrà comunque essere superiore al 15% del totale delle viti.

Le rese massime autorizzate sono di 14 tonnellate per ettaro e le iscrizioni dei vigneti all'albo sono unicamente quelli ubicati su terreni di tipo marnoso derivanti dal disfacimento delle formazioni argillo sabbioso del calcare pleistocenico, terreni particolarmente permeabili sciolti o di medio impasto sufficientemente fertili.



I vini devono avere un grado alcolico medio di almeno 11,5% vol, che arriva a 12,0% vol nel caso dei Riserva, che devono anche subire obbligatoriamente un invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

Il Copertino Rosso è di colore rosso rubino di varia intensità. Ha un profumo vinoso e persistente ed al palato è asciutto, con retrogusto amarognolo. È un ideale compagno per antipasti magri, per carni bianche e abbacchio al forno con patate.

Il Copertino Rosso Riserva è invece di colore rosso rubino con lievi riflessi aranciati.

Il profumo è etereo, persistente con un sapore asciutto, vellutato, sapido e generoso; è anche dotato di un buon corpo. Ha abbinamenti ideali con le carni rosse e i formaggi stagionati.

## Le aziende

Tra le aziende la Cantina Petrelli è in costante crescita con ottime produzioni. Il Copertino Rosso Tre Archi è un 100% Negro Amaro dal colore rubino concentrato. Nella gamma olfattiva abbiamo dapprima il fungo e la mora, e poi tostatura e lievi note di caramello. Astringente ma con un ottimo supporto glicerico, in bocca ha una persistenza media. Invecchia un anno in barrique prima di trovare in tavola polenta e salsicce.

In Puglia non si possono ignorare i tre secoli di storia del Leone De Castris, con i suoi vecchi vigneti a basse rese. Anche se il Copertino non è tra i suoi vini di punta, l'azienda vinifica un buon rosso dal 85% di Negro Amaro e il 15% di Malvasia Nera che forniscono un vino dal colore rubino vivace. Al naso il profumo è quello della frutta rossa matura, con sfumature speziate e tabacco. Notevolmente fresco e ammandorlato alla bocca, con media persistenza. Per lui, dopo un anno in barrique, accompagnamento con la bistecca di maiale.

## Galatina

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni coltivati](#)
- [Il Galatina DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

## La zona vinicola



L'area di produzione del Galatina DOC è posta a 25 chilometri circa a sud di Lecce nella Pianura Salentina.

La pianura è totalmente assenta di rilievi, con un suolo di tipo carsico con terreni di notevoli strati di terra rossa. I corsi d'acqua superficiali sono assenti ma la fornitura idrica è garantita dalla presenza di molti inghiottitoi (chiamate vore o capoventi), che convogliano l'acqua piovana nel sottosuolo per formare dei fiumi carsici sotterranei dai quali le piante possono trarre il necessario nutrimento.

L'aspetto geologico della Penisola Salentina è originato dal basamento carbonatico cretaceo, dislocato da faglie, su cui giacciono i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie emersi dalla profondità marina durante l'emersione del mare che ha formato questa parte d'Italia. Questa emersione deriva dagli eventi tettonici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico, con numerose emersioni e successive ingressioni marine.

Questo ha creato un substrato carbonatico su cui giacciono le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

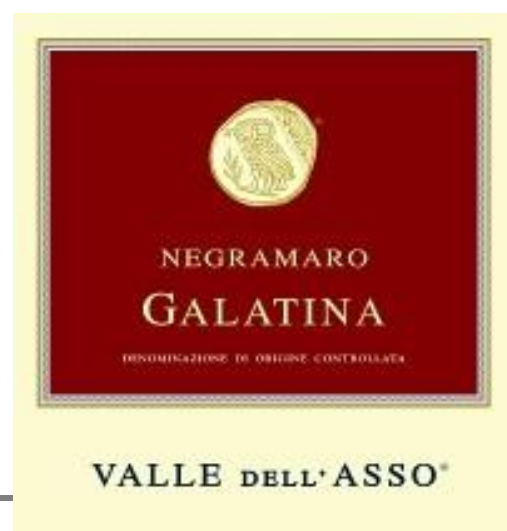
Il suolo è quindi ricco di numerosi sedimenti fossili che alimentano e nutrono le viti, fornendo loro le particolari e favorevoli condizioni vitali che poi si riflettono nel vino.

Il clima è molto mite e temperato, classico del Salento, con brezze marine ma bassi tassi di umidità.

## I vitigni coltivati

Il Negro Amaro è il vitigno principale utilizzato per la produzione dei vini nella zona sotto la denominazione Galatina, con gli altri autoctoni generalmente coltivati in Puglia affiancati da qualche nobile di importazione.

Il Negro Amaro fu forse introdotto dai Greci durante la



loro emigrazione nel sud Italia per formare le colonie che poi sarebbero appartenute a quella civiltà definita Magna Grecia.

Il suo nome deriva dal dialettale *niuru maru* che descrive le caratteristiche nere degli acini e il gusto tipicamente amarognolo di quest'uva.

La sua diffusione risiede soprattutto in Puglia e con i suoi 32.000 ettari coltivati è il sesto vitigno italiano per estensione vitata.

La buccia è nero violacea, molto spessa e concentrata di pruina. Le produzioni sono costate e abbondanti, con predilezione per i terreni calcarei e argillosi, anche se si adatta a tutti i tipi di terreni e climi aridi e caldi. I sistemi di allevamento utilizzati sono l'alberello e il tendone.

Questo vitigno è sensibile alla muffa nobile e alla *tignola*, ma resiste bene alla brina e ad altre malattie comuni della vite.

## Il Galatina DOC rosso



La denominazione di origine controllata Galatina nasce il 4 aprile 1997 per produrre vini bianchi, rossi e rosati, anche nella tipologia frizzante, nei comuni di Galatina, Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Secli, Sogliano, Cavour e Collepasso, tutti in provincia di Lecce.

Le uve autorizzate sono il Negro Amaro, che deve essere presente per almeno il 65% nell'assemblaggio, e le altre autorizzate nella provincia di Lecce con quote non superiori al 35%.

Le rese massime delle uve sono fissate a 15 tonnellate per ettaro, e i vini devono avere gradazione alcolica non inferiore a 11,50% vol.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate, dietro autorizzazione del Ministero, anche nell'intero territorio delle province di Lecce, Brindisi e Taranto per quelle aziende che siano idonee e rispondano ai requisiti previsti per legge, che ne abbiano fatto espressa richiesta e che abbiano gli stabilimenti ubicati nella zona da almeno cinque anni prima dell'entrata in vigore del decreto di autorizzazione della denominazione.

Le tipologie autorizzate sono il Rosso, il Rosso Novello e il Negro Amaro anche nel tipo Riserva.

Per la tipologia Negro Amaro e Negro Amaro Riserva, la quota di vitigno presente nel vino non deve essere inferiore al 85%.

Il Galatina Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi

tendenti al rosso mattone, se invecchiato. Il profumo è vinoso, caratteristico, gradevole e intenso,

mentre al gusto è asciutto, pieno, robusto, vellutato, caldo e armonico. A tavola si accompagna bene con abbacchio e coniglio al forno, con la pasta e i salumi.

Il Galatina Negroamaro è di colore rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi

tendenti al rosso mattone, se invecchiato. Il naso gradevole, intenso, con aromi di frutta rossa matura e di sottobosco. Al palato è asciutto, pieno, elegante, armonico. Ideale per bracioline e carni grigliate in generale, formaggi semi duri, salumi vari e primi piatti mediamente elaborati.

Nel Riserva il Negroamaro ha il colore rosso rubino con eventuali riflessi

rosso mattone. L'olfatto è vinoso, caratteristico, gradevole, intenso, con notevoli evoluzioni dalla frutta matura al vegetale con lievi note speziate.

In bocca asciutto, pieno, robusto, vellutato, caldo e armonico. Nei suoi abbinamenti ideali c'è il capretto al forno, la pasta al forno e salumi di media e buona stagionatura.

Deve subire un periodo di invecchiamento minimo di due anni di cui almeno sei mesi in botti di legno a partire dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve per avere il diritto alla menzione Riserva.

Il Galatina Rosso Novello è di colore rosso rubino vivo, con il naso vinoso, fruttato e intenso.

In bocca è asciutto, pieno, armonico, fruttato, talvolta vivace. Da servire con gallina lessata ripiena, risotto o pasta e fagioli e salumi freschi.

## Le aziende

Molte sono le aziende locali per il consumo nei paesi limitrofi e nel Salento.

L'azienda Valle dell'Asso produce vini biologici di notevole spessore e qualità tra cui il suo Galatina Rosso con il 70% di Negroamaro e il 30% di Primitivo dai colori granati e una gamma olfattiva evoluta di note tostate e liquirizia. Il palato è morbido, sapido con media persistenza per scaloppe d'agnello alla pizzaiola.

Il Podere Belmantello vinifica il Furfane Negroamaro ben equilibrato, fresco e di buona persistenza.



## Gioia del Colle

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni coltivati](#)
- [Il Gioia del Colle DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

## La zona vinicola



La zona vinicola del Gioia del Colle DOC è nell'entroterra barese, sulla zona collinare delle Basse Murge, a circa 30 chilometri a sud del capoluogo regionale.

L'area è formata da calcari compatti dell'unità litologica del calcare di Bari e di Altamura, su cui si poggiano numerosi strati compatti di sedimenti fossili marini.

La lunghissima azione di erosione da parte dei venti e soprattutto dalle acque piovane ricche di anidride carbonica ha modellato le forme di questo esteso altopiano calcareo, creando un eccezionale patrimonio di fenomeni di origine

carsica. Data la costituzione litologica dell'altopiano su di esso mancano corsi d'acqua perenni, ma l'approvvigionamento idrico della regione è garantito da una falda sotterranea ricca e rifornita.

I più importanti solchi di erosione, in cui le acque, che non hanno fatto in tempo ad essere inghiottite dalle fessure nelle rocce calcaree, si incanalano dopo forti piogge e arrivano fino al mare.

Tra le forme carsiche, diffuse su tutto il territorio, si distinguono pozzi, inghiottitoi, voragini, caverne e grotte, riccamente adornate da formazioni di stalattiti e stalagmiti. Tra le più famose, proprio nel territorio del Gioia del Colle DOC ci sono le bellissime Grotte di Castellana, che si estendono nel sottosuolo per diversi chilometri e che vedono fino ad oggi un totale di più di dieci milioni di visitatori.

Il clima è temperato e caratterizzato da lunghe e secche estati.

## I vitigni coltivati

I vitigni rossi coltivati per la produzione di questo DOC sono il Primitivo, il Montepulciano, il Sangiovese, il Negroamaro, la Malvasia nera e l'Aleatico.

Il Primitivo è tra le dieci varietà più coltivate d'Italia, soprattutto in Puglia dove ha trovato la sua terra d'adozione o forse più probabilmente d'origine, anche se non si ha la certezza di una sua effettiva nascita nella regione, ma è comunque presente da tempo immemorabile.

Il Primitivo venne fuori alla ribalta della cronaca negli anni settanta quando fu notata la sua forte somiglianza, meglio dire uguaglianza, con il famosissimo Zinfandel californiano. Successivamente il progresso tecnologico della genetica fece sì che si risolvesse il dilemma. Dal test del DNA possiamo oggi dire che il Zinfandel non è altro che il Primitivo pugliese importato alla fine dell'ottocento dai migranti italiani in cerca di fortuna in America. Il sospetto era già forte in quanto si sapeva che lo Zinfandel fosse stato importato, ma la perdita delle etichette sulle talle in navigazione ne resero difficile l'identificazione.

Il Primitivo produce vini meravigliosi e ricchi di carattere, eleganti, dal colore intenso e profumi profondi, speziati, con alta gradazione alcolica e struttura, anche se inferiore al Negroamaro.

## Il Gioia del Colle DOC rosso



La denominazione di origine controllata Gioia del Colle nasce per decreto l'11 maggio 1987 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei comuni di

Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo, Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicardo di Bari, Santeramo al Colle, Turi e parte del territorio amministrativo di Altamura con esclusione nell'interno di esso del territorio appartenente alla zona di produzione del vino a DOC Gravina.

Le uve autorizzate per il Gioia del Colle rosso sono il Primitivo per una percentuale dal 50 al 60%



nell'assemblaggio, il Montepulciano, il Sangiovese, il Negroamaro e il Malvasia Nera, da soli o congiuntamente dal 40 al 50%, con un limite massimo del 10% per la Malvasia nera.

Per le tipologie Gioia del Colle Primitivo, il vitigno Primitivo deve essere al 100% nel vino mentre per il Gioia del Colle Aleatico, questo vitigno deve essere presente per minimo l'85%, e possono concorrere gli altri vitigni Negroamaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

Le rese massime sono stabilite a 12 tonnellate per ettaro nella produzione del rosso generico, e a 8 tonnellate per ettaro nella produzione dei monovarietali.

La gradazione alcolica dei vini deve essere per il rosso almeno 11,00% vol, per il Primitivo almeno 12,00% e per l'Aleatico non inferiore a 14,00% e a 15,00% vol nel caso del Liquoroso.

Le tipologie disciplinate sono Gioia del Colle Rosso, il Gioia del Colle Primitivo, il Gioia del Colle Primitivo Amabile, il Gioia del Colle Primitivo Riserva, il Gioia del Colle Aleatico, il Gioia del Colle Aleatico Riserva, il Gioia del Colle Aleatico Liquoroso, il Gioia del Colle Aleatico Liquoroso Riserva.

La menzione Riserva è riservata ai vini autorizzati che abbiano superato i due anni d'invecchiamento a partire dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

L'Aleatico liquoroso si ottiene per alcolizzazione dei vini base o mosti rispondenti alle condizioni ed ai requisiti previste dalla legge.

Il Gioia del Colle Rosso è di colore rosso rubino tendente al granata con profumo vinoso, gradevole e caratteristico e un sapore asciutto, armonico, giustamente tannico.

Il Gioia del Colle Primitivo e il Gioia del Colle Primitivo Riserva hanno colore rosso tendente al violaceo ed all'arancione con l'invecchiamento. Il naso ha un aroma leggero, caratteristico. Al palato è asciutto, gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento. A tavola si trova ottimamente con agnello al cartoccio, l'arrosto e i formaggi erborinati oltre che con le carni bianche e rosse in generale.

Il Gioia del Colle Primitivo Amabile invece è di colore rosso tendente al violaceo con profumo e aroma leggero. Al palato è abboccato o lievemente amabile, morbido e vellutato.

I due Aleatico, Gioia del Colle Aleatico Dolce e Gioia del Colle Aleatico Dolce Riserva hanno colore rosso granata più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento. Il naso ha un aroma delicato, caratteristico, si fa etereo con l'invecchiamento.

In bocca è moderatamente dolce, pieno, vellutato. Si abbinano perfettamente con i dolci locali al miele e la pasticceria secca, inclusa la tipica pugliese alle mandorle.

## Le aziende

Le aziende pugliesi che stanno ottenendo importantissimi risultati sono molte e i vini di questa terra

iniziano ad essere riconosciuti a livello internazionale.

L'azienda Coppi vinifica un Primitivo da bere giovane, ma con buoni risultati nonostante non resista molto all'invecchiamento. Il Primitivo Siniscalco è rubino con unghia porpora. Il naso ha gamme di frutta matura, pepe ed eucalipto con palato morbido e vellutato, fresco e con tannini equilibrati per una buona persistenza. In legno piccolo per sei mesi, incontra in tavola il pancotto con rucola e patate

Il Primitivo Vanitoso Riserva è di un granato intenso con naso di mora, sottobosco e muschio. Al palato morbido, anche nei tannini, con media persistenza. Per lui due anni in botti di diversa grandezza prima di essere servito a tavola con il castrato in umido.

Il Primitivo di Terra Jovia è anch'esso granato, con gamma olfattiva di tabacco, scatola di sigari, prugna, pepe nero, liquirizia, catrame, cannella e caffè. Al palato è corposo ed equilibrato, morbido per carni arrostate.

L'azienda Agricola Plantamura ha un Primitivo dai sentori di mora e ciliegia, al gusto pieno, armonico e leggermente amabile.

Tra le altre aziende si segnalano Guttarolo con il suo Primitivo Antello delle Murge; Nicola Chiaromonte, con un Primitivo elegante e di grande finezza, pieno, lungo e sapido con note iodate; sempre Chiaromonte vinifica il Rosso generico con spiccate note di cioccolato, liquirizia e prugna e una bocca dolce e densa all'impatto, con una notevole evoluzione ben bilanciata dalla giusta acidità.

Ancora tra i vini da seguire c'è l'Allegoria di Pietraventosa agli aromi di ciliegia e prugna e il Fatalone Riserva, con i sentori di mandorla tostata, ciliegia, chiodo di garofano, mirtillo, mora e prugna su un palato morbido, pieno e vellutato che richiama i frutti e un finale di gelso.

## Leverano

In questa pagina parleremo di :

- [La zona viticola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Leverano DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

## La zona viticola



L'area di produzione del Leverano DOC è posta a 20 chilometri ad ovest di Lecce sugli stessi territori di natura carsica e terre rosse dei suoi vicini di casa come il Copertino DOC, distante solo 5 chilometri, o il Galatina, tutti nella Pianura Salentina, nella Terra d'Arneo.

La Terra d'Arneo, come tutta la Penisola Salentina siede su un basamento carbonatico cretaceo, dislocato da faglie, giacciono con i ricchi sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie, costituiti da fossili marini emersi dalle profondità a seguito degli eventi tettonici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

L'era Mesozoica o Secondaria, detta anche Età dei Rettili, deriva il nome dal greco mesos, "medio", perché quest'era è considerata il Medioevo della storia terrestre, a cavallo tra l'era antica (Paleozoico) e quella recente (Cenozoico) della vita sulla Terra, durante la quale si formarono le rocce sedimentarie, rappresentate da calcari dolomitici, calcari marnosi, marne ed arenarie.

Completamente piana e senza rilievi questa pianura non presenta corsi d'acqua superficiali, acqua invece presente in abbondanza nel sottosuolo, inghiottiva dalle molte fessure che caratterizzano il terreno di natura carsica.

Questo è di fondamentale importanza in una zona a scarsa piovosità e clima caldo e secco.

## I vitigni rossi

Il Negroamaro, il Malvasia Nera di Lecce, il Montepulciano e il Sangiovese sono i vitigni rossi principali da cui si vinifica il



Leverano DOC.

Le Malvasie rappresentano una vasta ed eterogenea famiglia di vitigni, per la maggior parte a bacca bianca, coltivati in quasi tutte le regioni d'Italia. Le Malvasie iscritte al Registro Nazionale delle Varietà sono 17, coltivate su una superficie di circa 30.000 ettari.

I molti vitigni denominati Malvasia hanno spesso in comune soltanto il nome, derivato, molto probabilmente, dal porto greco di Monemvasia, dal quale partivano ricercati vini dolci che venivano esportati in tutto il Mediterraneo. Si deve ai veneziani l'uso di tale appellativo per indicare, in un primo momento, questi vini dolci provenienti dalle zone orientali del Mediterraneo e, successivamente, anche a Venezia.

A Venezia nel tardo Medioevo il consumo medio annuo pro capite di questo vino era di ben 400 litri. Ma nel Rinascimento erano già coltivate in molte regioni italiane.

La Malvasia Nera è una varietà a bacca scura molto utilizzata in Puglia e Alto Adige, soprattutto nel taglio dei vini, specialmente in provincia di Lecce e di Brindisi nel tipico assemblaggio con il Negroamaro, al quale apporta alcolicità, sapidità e corpo. Si ottiene un vino corposo e alcolico, dall'intenso colore rosso rubino, dal profumo gradevole e dal sapore armonico e vellutato. È anche usato a complemento del Sangiovese.

La differenza principale tra il Malvasia Nera di Lecce e quello di Brindisi è nella aromaticità del secondo, non riscontrabile nel primo caso.

## Il Leverano DOC rosso



La denominazione di origine controllata Leverano fu autorizzata per decreto il 15 settembre 1979 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nel solo territorio comunale di Leverano.

Le uve autorizzate per la produzione del rosso sono il Negroamaro con percentuale non inferiore al 50%; la Malvasia nera di Lecce, il Montepulciano e il Sangiovese presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40%.

Possono concorrere alla produzione dei vini anche altri vitigni con uve a bacca nera autorizzati per la provincia di Lecce, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

Le rese massime delle uve sono fissate a 15 tonnellate per ettaro.

Le tipologie disciplinate dal decreto sono il Leverano Rosso, il Rosso Riserva, il Negroamaro, qualora il vino venga assemblato con almeno l'85% di questo vitigno, la



sua Riserva e il Novello.

Per il Riserva l'invecchiamento previsto è di due anni a partire dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

Il Leverano Rosso Riserva ha colore variabile dal rosso rubino al granato, tendente ad assumere con l'invecchiamento riflessi aranciati. L'odore è vinoso, gradevole con profumo caratteristico. Il sapore è asciutto, armonico con delicato fondo amarognolo. In abbinamento si serve con il coniglio al forno, le costate di manzo, le lasagne, i salumi saporiti e i formaggi pecorini.

Il Leverano Rosso ha un colore dal rosso rubino al granato. Il naso è vinoso, con profumo caratteristico. Al palato si presenta asciutto, armonico con delicato fondo amarognolo.

A tavola si abbina bene con salumi stagionati, primi piatti con sughi di carne, carni rosse alla griglia, al forno o in umido e formaggi ovini stagionati.

Per il Leverano Negroamaro rosso (da specificare perché esiste anche il monovarietale rosato), il colore è rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento. Al naso si presenta vinoso ed etereo con sapore pieno, asciutto, vellutato su gradevole fondo amarognolo. Agnello arrosto e formaggi semiduri sono tra i migliori abbinamenti per questo vino.

Nel Leverano Novello il vino ha altre caratteristiche. Il colore è rubino più o meno intenso con odore sempre vinoso, ma fruttato con sapore asciutto, sapido e caratteristico di questi tipi di vino.

A tavola si accompagna bene con la faraona, la pasta e i salumi freschi.

## Le aziende

L'azienda Conti Zecca è sicuramente molto famosa per la sua produzione di ottimi vini. Vinifica anche il Leverano con buoni risultati.

La cooperativa Vecchia Torre vinifica un ottimo Riserva dal 70% di Negroamaro e il 30% di Montepulciano, con un consistente colore rubino. Il naso presenta aromi di ciliegia matura, prugna e cioccolato alla vaniglia. In bocca è caldo e tannico, con una buona persistenza. Matura un anno in barrique e si abbina bene con la scarola ai legumi.

Il Rosso è invece un 85% di Negroamaro e 15% di Malvasia Nera. Il colore è rubino con riflessi porpora. Al naso è fruttato e floreale, con note di liquirizia. Al palato morbido e fresco, ha una struttura persistente. Per lui Galatina di pollo.

## Lizzano

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Lizzano DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

## La zona vinicola



La zona vinicola del Lizzano DOC è situata a est di Taranto da cui dista 25 km, nel Salento, sul margine meridionale delle Murge Tarantine.

Il territorio è pressoché pianeggiante, con un paesaggio caratterizzato da uliveti, colture arboree miste, ficheti e mandorleti, alternati a seminativi e a vigneti.

La zona è caratterizzata dai Trulli, costruiti con le pietre tolte dal terreno per renderlo coltivabile.

Presenta un clima mediterraneo, e la vicinanza del mare mitiga gli inverni, quando le temperature scendono raramente sotto lo zero.

La zona è a vocazione vinicola fin dai tempi più antichi quando i Fenici prima, i Greci e i Romani poi, fruttavano le insenature naturali della costa per fondare città a carattere fortemente commerciale.

Come tutta la Puglia il suolo è di natura carsica, con forte presenza di calcare, argille, terra rossa e sabbia, poggiate sul basalto di sedimenti derivati dai fossili marini emersi e riimmersi in epoche successive prima della formazione definitiva della Puglia.

I corsi d'acqua superficiali sono quasi assenti ma l'approvvigionamento idrico è garantito dalla presenza di molti inghiottitoi e fessure tipiche dei terreni carsici e della friabilità del calcare. Questi convogliano l'acqua piovana nel sottosuolo per formare dei fiumi carsici sotterranei dai quali le piante possono trarre il necessario nutrimento.

## I vitigni rossi

Il vitigno principale utilizzato per questa denominazione è il Negroamaro, con il Montepulciano, il Sangiovese, il Bombino nero, e il Pinot nero come vitigni secondari, coadiuvati anche dalla Malvasia nera di Brindisi e di Lecce.



Il Bombino Nero, poco comune, è usato solo in Puglia nei tagli con il Negroamaro.

Il Pinot Nero è una scelta non facile per la zona visto che predilige i climi più freddi rispetto alla Puglia, ma se ben allevato può apportare al vino finezza ed eleganza in piccole percentuali. Certamente non può essere vinificato come monovitigno in questo clima, ma la sua presenza nell'assemblaggio è abbastanza gradita.

Il Negroamaro è il vitigno simbolo della Puglia e del Salento in particolare con il Primitivo.

Apporta colore e carattere, alcolicità e struttura. Fornisce vini di grande pregio, dai sentori di bosco e frutta matura, con accenti minerali e vegetali a volte. Invecchia molto bene, e la sua fama inizia ad essere conosciuta a livello internazionale.

## Il Lizzano DOC rosso



La denominazione di origine controllata Lizzano fu istituita per decreto il 21 dicembre del 1988, per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, nei territori comunali di Lizzano e Fagiano.

Le uve autorizzate sono il Negroamaro, presente nell'assemblaggio dal 60% al 80%, il Montepulciano, il Sangiovese, il Bombino nero e il Pinot nero, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 40%. Possono inoltre concorrere le uve dei vitigni Malvasia nera di Brindisi e/o di Lecce fino ad un massimo del 10%.

Le rese massime sono fissate a 14 tonnellate per ettaro, con gradazioni alcoliche di almeno 11,00% vol e 11,50% vol nel caso dei monovarietali.

Le tipologie autorizzate sono il Rosso, il Negroamaro, il Malvasia Nero e il Novello. Per i monovarietali l'uvaggio indicato in etichetta deve essere almeno del 85% nell'assemblaggio, mentre il Novello non può essere

anteriore al 15 novembre dell'anno di produzione delle uve e non posteriore al 30 marzo dell'anno successivo.

Il Lizzano Rosso ha colore rosso che varia dal rubino al granato. L'odore è vinoso, gradevole e caratteristico, mentre il sapore è asciutto e armonico. Si abbina bene con l'abbacchio al forno, i formaggi semi duri, i primi piatti e le carni bianche.

Nel Lizzano Negroamaro Rosso il colore è rubino tendente al granato. L'odore fragrante e caratteristico con sapore asciutto e armonico. Da accompagnare con formaggi piccanti, arrostiti e salumi vari.

Il Lizzano Malvasia Nera ha colore rosso e odore dall'aroma caratteristico. Il sapore è vellutato e

leggermente aromatico. A tavola si abbina molto bene con le cervella, il fegato, i formaggi piccanti e i primi piatti saporiti e strutturati.

Nel Novello il colore è variabile dal rubino al granato, con odore gradevole, vinoso e caratteristico e sapore asciutto e armonico. Gli abbinamenti ideali si trovano nelle carni bianche, i formaggi freschi e semi duri e i primi piatti non troppo elaborati.

La tipologia rosso della denominazione di origine controllata "Lizzano" immessa al consumo in data non anteriore al 15 novembre dell'anno di produzione e non posteriore al 30 marzo dell'anno successivo può essere designato con il termine "giovane".

## Le aziende

Le aziende che vinificano questo vino sono ancora a livello commerciale sconosciute e avranno bisogno di tempo per essere conosciute nel resto del paese.

Tra le varie aziende segnaliamo la Cantina e Oleificio di Lizzano che produce un buon Novello.

## Nardò

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Nardò DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

## La zona vinicola



L'area di produzione del Nardò DOC è a 30 chilometri circa a sud ovest di Lecce, nella Terra d'Arneo, posta nella Pianura Salentina.

La pianura è pianeggiante, caratterizzata dalla totale assenza di rilievi. Il suolo è di tipo carsico con terreni di strati di terra rossa. In superficie sono assenti i corsi d'acqua, ma le piogge sono convogliate nel sottosuolo dai molti inghiottitoi (chiamati vore o capoventi), che la convogliano in profondità alimentando veri e propri fiumi carsici.

L'aspetto geologico del territorio della Terra d'Arneo è riscontrabile in tutta la Penisola Salentina che è formata da un basamento carbonatico cretaceo, dislocato da faglie, su cui giacciono i sedimenti emersi durante gli eventi tettonici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. In questo periodo infatti, si formò questa parte d'Italia per emersione dal mare, dovuta allo scontro tra la placca africana e quella europea, con il basamento carbonatico che ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

In ultima analisi abbiamo la presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

Il clima è mite, temperato, con estati lunghe e secche e presenza di brezze marine, visto la vicinanza del mare a soli pochi chilometri da Nardò o addirittura con Porto Cesareo sorto proprio sul mare.

La zona ha testimonianze antichissime, che partono dalla preistoria. Una serie di reperti sono state rinvenute su tutto il suo territorio, soprattutto nella "Baia di Uluzzu", dove si trovano diverse grotte, tra cui quelle significative di Uluzzu e del Cavallo. All'interno sono stati trovati graffiti ed altri

reperiti archeologici importantissimi, ritenuti come le prime manifestazioni di arti figurative esistenti in Europa (80.000/100.000 anni a. C.), catalogati nel Paleolitico Medio e Superiore. L'importanza dei reperti ritrovati ha dato il nome a un periodo storico più preciso, dal luogo del ritrovamento: il Paleolitico "Uluzziano", appunto dalla "Baia di Uluzzu". Nardò, come centro abitato, ha origine intorno all'anno 1000 a.C. grazie ai Messapi. L'etimologia del suo nome è da ritrovarsi nella parola nar, di derivazione illirica, che significa acqua. Da nar la Neriton greca e il Neritum o Neretum latino.

Conquistata dai Romani nel 269 avanti Cristo, con il suo porto Emporium Nauna (probabilmente l'attuale S. Maria al Bagno), fu attraversata dalla famosa Via Traiana, che costeggiava tutta la riviera ionica. Caduto l'Impero Romano, Nardò cade sotto il dominio dei Bizantini e, per un breve periodo, dei Longobardi. Con i Bizantini aumentò la presenza dei monaci Basiliani, che diffusero la costruzione in grotte con numerosi villaggi rupestri, come quello in contrada Le Tagliate, e le cripte, come quella di S. Antonio Abate, oggi parte delle visite turistiche da effettuare in zona.

## I vitigni rossi

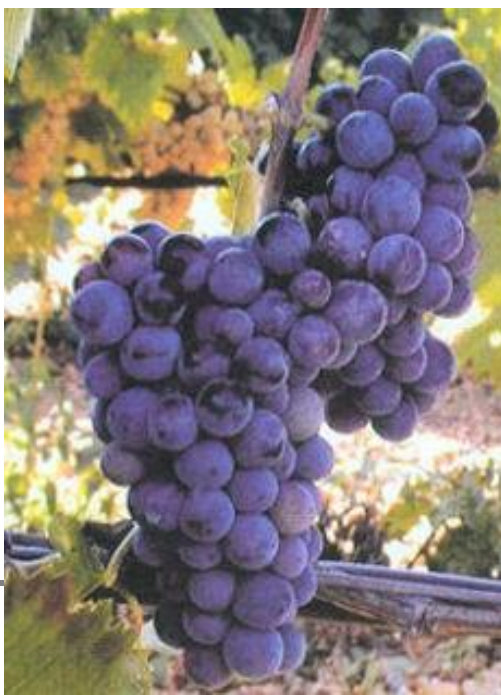
Anche qui il vitigno principe per la produzione dei vini è il Negroamaro, affiancato dagli altri autoctoni Malvasia Nera di Lecce e quella di Brindisi e il Montepulciano.

La differenza sostanziale tra il Malvasia di Lecce e quello di Brindisi è nell'aromaticità ben presente nella seconda e assente nella prima.

Il Montepulciano è un uva vigorosa, coltivata al centro e al sud in quanto, avendo una maturazione tardiva, non può essere impiegata al nord, dove il freddo la porterebbe a maturare male e troppo tardi, se non con alcune eccezioni e tagli molto importanti tali da modificarlo completamente.



## Il Nardò DOC rosso



La denominazione di origine controllata Nardò nasce per decreto il 6 aprile 1987 per autorizzare la produzione di vini rossi e rosati nei soli territori comunali di Nardò e Porto Cesareo in provincia di Lecce.

Le uva autorizzate sono il Negroamaro che deve essere minimo l'80% dell'assemblaggio, a cui possono concorrere alla produzione dei vini anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce e Montepulciano, presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 20%.



Le rese massime autorizzate sono fissate a 18 tonnellate per ettaro, abbastanza alte quindi, e i vini devono avere un grado alcolico minimo di 11,00% vol.

Il residuo delle uve destinate alla produzione della tipologia Rosato non può essere utilizzato per la produzione della tipologia rosso.

Il Nardò Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso. Il profumo è vinoso, intenso e i sapori sono asciutti, armonici, lievemente amarognolo come i vini tradizionali dal Negroamaro.

A tavola incontra bene l'abacchio al forno, l'agnello al cartoccio, la pasta o la zuppa e ceci, la zuppa di farro e i formaggi a pasta morbida.

Nel Nardò Rosso Riserva invece il colore è rosso rubino con toni aranciati con il naso vinoso, intenso, etereo. Al palato il sapore è asciutto, di corpo, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

Gli abbinamenti a tavola sono gli stessi del rosso generico, magari con qualche carne rossa non elaborata in più, maiale bolliti misti e salumi. La temperatura di servizio per entrambi è di circa 18° C.

Per avere diritto alla menzione riserva il vino deve essere invecchiato almeno due anni a partire dal 1° novembre successivo alla vendemmia e la gradazione alcolica minima è stata stabilita a 12,50% vol.

## Le aziende

Le aziende vinificano il Nardò DOC soprattutto a livello locale, e questo vino è quindi ancora difficilmente reperibile al di fuori della regione.

L'Azienda Agricola Vitivinicola Bonsegna Alessandro produce il suo Nardò Rosso DOC dal colore rosso rubino, un vino di consistente struttura, vellutato, dal sapore asciutto e morbido.

## Ostuni

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [L'Ostuni Ottavianello DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

## La zona vinicola



La zona vinicola dell'Ostuni è posta proprio ai margini meridionali delle Murge, chiamata Bassa Murgia, tra tre colline oltre le quali inizia a sud la Pianura Salentina.

Le Murge sono fisicamente la spina dorsale della Puglia. È un esteso bastione calcareo che si eleva dal Tavoliere, delimitato dal fiume Ofanto, fino alla soglia messapica, e dalla Fossa premurgiana, a confine con la Basilicata e a sud fino alle sponde adriatiche.

Lo sterminato banco roccioso e arido murgiano, enorme per estensione e spessore (oltre i 2600 m circa in certi punti) occupa i tre quarti della superficie totale della provincia di Bari e gran parte di quella di Taranto, in piccola parte il territorio di Brindisi, proprio nel territorio dell'Ostuni DOC, fino alla Penisola Salentina.

L'etimologia della parola Murgia deriva dalla voce latina "murex-murigis: pietra aguzza". La radice "mur" indica roccia ripida, quindi mur-us, mur-ex, muro, muretti a secco, che caratterizzano non solo il paesaggio agricolo, ma anche alcune famose località come Alberobello.

La Bassa Murgia, con colline più basse, degrada con una certa pendenza, verso l'Adriatico, con declivio dolce verso Sud e Sud-Est. Loro caratteristica è il paesaggio dei trulli.

L'area della Bassa Murgia presenta notevoli diversità climatica, faunistica, floristica e storico-culturale rispetto all'Alta Murgia, su cui sono presenti i rilievi più alti.

Anche la Murgia, come il resto della regione, ha comunque caratteristiche di tipo carsico, con assenza di corsi d'acqua superficiali, presenti invece nel sottosuolo per gli stessi motivi che caratterizzano la Pianura Salentina, con l'inghiottimento dell'acqua piovana nelle numerose fessure presenti.

Possono comunque formarsi, al fondo delle depressioni coperte di terra rossa, effimeri specchi d'acqua: i laghetti carsici.

Le Terre rosse, che caratterizzano tutta la zona, sono costituite soprattutto dagli elementi insolubili del calcare, come l'ossido di ferro (FeO) che dà colore ruggine al terreno in seguito alla continua

degradazione delle rocce calcaree e da sostanze argillose e impurità, presenti in origini nelle rocce calcaree.

Le Murge sono di natura calcarea e hanno un'origine molto antica, risalente all'Era secondaria, sedimentate nell'ultimo periodo del Mesozoico, il Cretaceo, circa 130 milioni di anni fa.

I calcari murgiani e pugliesi appartengono a due distinte formazioni: i calcari di Bari, più antichi, che hanno strati di piccolo spessore (calcari a chiancarelle) e i calcari di Altamura, successivi come deposizione, con una stratificazione meno fitta.

I fossili sedimentati delle Murge sono le rudiste, molluschi appartenenti alla classe dei bivalvi (lamellibranchi) con dimensioni variabili da specie a specie, da pochi centimetri fino ad oltre un metro. Vivevano tra il livello di bassa e quello di alta marea e, quindi, indicano le antiche linee di costa.

## I vitigni rossi

I vitigni rossi coltivati nella zona per la produzione della denominazione sono l'Ottavianello, come vitigno principale, e il Negro amaro, il Malvasia nera, il Notar Domenico e il Sussumaniello.

L'Ottavianello è il nome pugliese del vitigno francese Cinsault (o Cinsaut) ed è una varietà piuttosto simile alla Grenache.

Ha una buona resistenza alla siccità, molto importante in una regione come la Puglia, però deve essere controllato molto nelle rese per non dar luogo a vini ordinari. Se tenuto su rese di 40 ettolitri per ettaro fornisce vini di qualità, con inebrianti aromi che ricordano la vernice.

Comunque fornisce generalmente vini leggeri e morbidi da giovani e più eleganti se invecchiati. Viene molto usato nella produzione dei rosati, ed è molto sensibile al marciume.

Il Notar Domenico è coltivato soltanto in questa parte d'Italia, e per il taglio dei vini. La sua estensione coltivata è sempre più ridotta. Ha una buccia sottile e tenera, con alte concentrazioni di pruina, con una produzione discreta ed elevata resa nei mosti, ma può essere eccessivamente vigorosa nei terreni troppo fertili.

Il Sussumaniello è un'altra varietà coltivata quasi esclusivamente in Puglia, che invece sta conoscendo una nuova notorietà grazie a una regressione delle superfici vitate e delle rese che ne hanno esaltato le qualità. Quest'uva infatti diminuisce di molto le rese con l'invecchiamento dei ceppi, e per questo era stata abbandonata, ma queste basse rese hanno fatto sì che i vini prodotti



aumentassero di molto la proprietà organolettiche, portando così alla sua riscoperta negli ultimi anni.

## L'Ostuni Ottavianello DOC rosso



La denominazione di origine controllata Ostuni DOC fu istituita per decreto il 13 gennaio 1972 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei territori comunali di Ostuni, Carovigno, San Vito dei Normanni, San Michele Salentino e in parte nei territori di Latiano, Ceglie, Messapico e Brindisi, tutti in provincia di Brindisi.

Il rosso prende il suo nome dal vitigno Ottavianello, che deve essere presente nell'assemblaggio per almeno l'85%. Le uve secondarie sono il Negro amaro, il Malvasia nera, il Notar Domenico e Sussumaniello, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

Le rese massime non devono superare le 11 tonnellate per ettaro e i vini devono avere un titolo alcolometrico di almeno 11,00% vol.

L'Ostuni Ottavianello ha colore che varia dal cerasuolo al rosso rubino tenue, comunque molto chiaro. Il profumo è vinoso, delicato con sapori asciutti e armonici.

Si accompagna bene con carni bianche e abbacchio al forno, agnello e capretto arrosto, minestre asciutte e antipasti di terra.

## Le aziende

Le aziende vinificano a livello locale questo vino difficilmente reperibile al di fuori della sua area di produzione.

Tra le più conosciute sicuramente c'è Butrugno.

## Primitivo di Manduria

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [Il vitigno Primitivo](#)
- [Il Primitivo di Manduria DOC](#)
- [Le aziende](#)

### La zona vinicola



La zona vinicola del Primitivo di Manduria è posta in provincia di Taranto e una piccolissima parte della provincia di Brindisi, in parte pianeggiante e in parte collinare, a metà strada tra le Basse Murge e la Pianura Salentina.

Il tipo di territorio è comunque sia pressoché identico, con tipologia carsica di origine calcarea, con notevole presenza anche di argille e sabbie.

La Puglia nasce dall'emersione dei fondali marini durante il Cretaceo, emersione dovuta allo scontro tra la placca africana e quella europea.

Le terre sono quindi stratificate di sedimenti fossili marini, che arricchiscono la qualità delle uve.

Le Basse Murge sono caratterizzate da rilievi molto dolci, mentre nella Pianura Salentina questi rilievi sono totalmente assenti. La parte dei vigneti collocata in pianura è

comunque una porzione più piccola rispetto a quella collinare.

Come già visto per le altre denominazioni della Puglia, c'è un'assenza di corsi d'acqua superficiali, ma data la sua origine geologica, l'acqua è presente nel sottosuolo, inghiottita da numerose voragini classiche di questo tipo di suolo, che raccolgono l'acqua piovana per convogliarla nel sottosuolo.

Il clima è temperato e secco, con estati lunghe e inverni miti.

### Il vitigno Primitivo



Il Primitivo è tra i dieci vigneti più coltivati d'Italia e la sua storia si perde nella notte dei tempi. È arrivato in Puglia probabilmente per mano degli Illiri, popolo della regione balcanica dedito alla coltivazione della vite e iniziò ad essere commercializzato in tutto il Mediterraneo dai Fenici, antico popolo di mercanti che frequentò assiduamente le nostre coste già intorno all'anno 1000 a.C. Successivamente i Greci iniziarono a colonizzare il sud Italia (VII sec. a. C.) diffondendo soprattutto in Campania e Lucania i loro vitigni a bacca nera, ma il vino Ellenico (precursore dell'Aglianico) per quanto pregevole non penetrò in Puglia, a testimonianza che nella regione il vino nero e forte già esisteva.

Plinio il Vecchio definì Manduria (oggi principale centro di produzione di questo vino), città "viticulosa", cioè piena di vigne. Ma anche altri scrittori romani, come Marziale, Ateneo, Varrone, citarono ed elogiarono questi vini. I coltivatori delle vigne erano uomini liberi, in libere città confederate, come la cittadella peuceta di Monte Sannace a Gioia del Colle, dove gli scavi archeologici hanno portato alla luce impianti di vinificazione o quella messapica di Brindisi dove sulla moneta fu coniata l'immagine del poeta-musico Arione che, con grappolo e coppa in mano, cavalca un delfino. Quando si diffuse nel medioevo il latifondo e la schiavitù agraria infatti, la coltivazione cadde in disuso e ci fu una forte battuta d'arresto nella produzione, dopo i fasti romani, per poi riprendere nel Rinascimento.

Oggi, a partire dagli anni 70 e poi con la certezza del DNA che ha confermato la tesi secondo cui il famosissimo Zinfandel californiano non è altro che il Primitivo esportato alla fine del 800, questo vitigno sta assumendo sempre più la fama e le caratteristiche degli altri nobili noti in tutto il mondo.

Gli acini sono di media grandezza (mm 13-17), con buccia pruinosa, colorazione regolarmente distribuita di colore blu, di medio spessore; la polpa è dolce e succosa con sapore aromatico caratteristico.



## Il Primitivo di Manduria DOC

La denominazione di origine controllata Primitivo di Manduria fu istituito per decreto il 30 ottobre 1974 per autorizzare la produzione di vini rossi nei territori comunali di Manduria, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Fragagnano, Lizzano, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana e quello della frazione di Talsano e delle isole amministrative del comune di Taranto, interclusi nei territori dei comuni di Fragagnano e



Lizzano, tutti in provincia di Taranto e nei territori comunali di Erchie, Oria e Torre S. Susanna in provincia di Brindisi.

Il solo vigneto autorizzato per questa denominazione è il Primitivo con rese non superiori alle 9 tonnellate per ettaro.

Sono iscrivibili all'albo soltanto i vigneti ubicati su terreni caratterizzati dalla presenza di roccia calcarea tufacea spesso fessurata, poggiante su uno strato di argilla, sotto uno strato di terra fertile.

L'appassimento delle uve è consentito solo sulla pianta e il grado alcolico dei vini non deve essere inferiore ai 13,50% vol.

Le tipologie previste dal disciplinare sono il Primitivo di Manduria, Primitivo di Manduria Secco e il dolce naturale, liquoroso dolce naturale, liquoroso secco solo nel caso che le uve possano garantire un grado alcolico minimo di 16,00% vol. per il dolce naturale, 17,50% vol per il liquoroso dolce naturale e 18,00% vol per il liquoroso secco.

Il Primitivo di Manduria generico ha colore rosso, tendente al violaceo e all'arancione con l'invecchiamento. L'odore ha aroma leggero caratteristico con sapore gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento. Può essere anche leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 10 grammi per litro. Si abbina bene con l'abbacchio al forno, gli antipasti vari, i formaggi molli ma anche i crostacei.

Nella tipologia Secco si abbina a carni bianche, antipasti vari, formaggi a pasta dura e Gnummierieddu.

Il vino dolce naturale, liquoroso sia secco che dolce si accorda bene fuori pasto e in meditazione. Ha colore rosso tendente al violaceo ad all'arancione con l'invecchiamento, con profumi caratteristici e aroma leggeri. I sapori sono leggermente amabili.

## Le aziende

Le aziende a livello nazionale sono numerose.

Accademia dei Racemi vinifica il rosso Dunico di 14% vol dal rubino consistente, profumi di frutti maturi, tabacco, chiaro e spezie. È corposo e fresco, strutturato con lunga persistenza ed eleganti tannini. Per lui anatra all'arancia dopo un anno in botte.

Il suo Trullari Principe di San Martino ha un olfatto di fiori e prugne, seguito da vaniglia, tabacco e caffè. È morbido, discretamente tannico con un prezzo estremamente basso. A tavola con le costole di maiale.

Il Primitivo Paesaggio ha intensi aromi di frutta matura, violette e fiori di campo. È fresco e tannico per le braci alla barese.

Il Primitivo Feline è granato con unghie porpora, olfatto vinoso d'uva e violette, vaniglia e cacao. Al palato è morbido, fresco e avvolgente con discreta persistenza. Per lui il vitello fricandò.

Il Primitivo dolce naturale Primo Amore Pervini ha intensi profumi floreali e di frutta matura, con note di cioccolato. Dolce e tannico, persistente e piacevole per le crostate di frutta.

La Cantina del Locorotondo vinifica un eccellente Primitivo Terre di Don Pepe dal profondo profumo di more di rovo, spezie piccanti e terra calda. Compatto e tannico, dispone di un fine equilibrio acido. A tavola con il cinghiale arrosto.

Il Consorzio Produttori Vini ha il suo Primitivo di Manduria Elagia dal colore granato denso con riflessi porpora e profumi complessi. Al palato è morbido, con elegante ed equilibrato palato per le beccacce in salmì.

Il Madrigale è porpora con riflessi granati, olfatto di confetture di fragole e ciliegie. Amabile e fresco al palato è caldo e corposo. Ottunuto con la vendemmia tardiva si abbina alle crostate di frutta.

Il Memoria è rubino con unghia porpora, dai fragranti aromi di uva e frutti rossi, con palato fresco e accordi con le lagane e i ceci.

Il Lirica è rubino fitto, quasi impenetrabile, con profumi di garofano e fiori di campo. Al palato è morbido e fresco, sapido per la minestra di fave, cicorietta e cipolla.

I Feudi di San Marzano producono un eccellente Primitivo di un rubino denso, con olfatto elegante di confettura e spezie, liquirizia e note balsamiche. I tannini sono setosi, il palato è caldo e vigoroso. Ottimo con il fagiano ripieno.

Mottura vinifica un primitivo dagli aromi scuri di erba bagnata, prugna cotta, mirtillo, grafite, note balsamiche. Al palato è piacevolmente tannico ed alcolico. Ben sapido si abbina bene con le salsicce e fagioli.

Ognissole vinifica un elegante Primitivo rubino denso con riflessi violacei, il profumo di more e amarene, amaretto e fiore di mandorlo. Il bocca è morbido, fruttato e persistente. A tavola con capriolo in salsa di mirtilli.

La Tenuta Zicari vinifica quattro splendidi primitivi insieme a tante altre aziende da scoprire.

## Rosso Barletta

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Rosso Barletta DOC](#)
- [Le aziende](#)

## La zona vinicola



L'area vinicola del Rosso di Barletta è una ristretta zona divisa fra le Alte Murge e il Tavoliere delle Puglie.

Come tutta la regione siamo in presenza di territori di origine carsica, caratterizzati dal calcare e l'argilla, emersi dal mare nel periodo Cretaceo durante la formazione di questa parte dell'Italia.

L'Alta Murgia, più alta, degrada dolcemente verso l'Adriatico e ripidamente verso lo Ionio, ed è caratterizzata dai calcari di Bari, i più antichi della regione, che hanno strati di piccolo spessore (calcari a chiancarelle).

L'acqua nel corso dei millenni ha corrosato la roccia calcarea e come è evidente dai lunghi solchi, più o meno profondi, detti "lame" e "gravine" che trasportano l'acqua e la fanno sfociare nel Mar Ionio e nel Mar Adriatico.

Sono rocce modellate dagli eventi che si alternano a terra rossa (e diversi tipi di terreno), grotte e caverne (utilizzate dall'uomo fin dalla preistoria), cavità, puli, pulicchi, voragini, inghiottitoi, sparsi ovunque insieme ai torrenti sotterranei che si intersecano tra loro fino ad arrivare al mare.

Alla millenaria attività delle acque profonde è dovuto quell'inestricabile intrigo di caverne e di grotte, abbellite di stalattiti e stalagmiti, presente nel sottosuolo.

Questo sostituisce la cronica mancanza di corsi d'acqua superficiali nel territorio della Terra di Bari.

Nella parte del Tavoliere delle Puglie il suolo ha sempre caratteristiche di forte presenza calcarea, profondità e drenaggio. Il Basso Tavoliere presenta zone a morfologia pianeggiante e subpianeggiante, con pendenze moderate e quote che non superano i 400 metri. In particolare questa zona vinicola è vicina al mare, quindi in progressivo degradamento di altitudine.

Il clima è temperato con lunghe e secche estati ed inverni miti.

## I vitigni rossi

Il vitigno principale utilizzato per la produzione del Rosso di Barletta è l'Uva di Troia, con i secondari Montepulciano, Sangiovese e Malbec.

Il Malbec, o meglio Malbec, è un vitigno di origine francese, un tempo molto popolare nel Bordeaux, oggi utilizzato in Argentina e nel Cahors francese, dove oggi è il più piantato, per la produzione di vini rustici e di buone qualità. Ha perso molte superfici vitate a favore del Merlot, del quale riprende i difetti ma non i pregi. Se coltivato su terreni calcarei poco fertili e rocciosi ad alte altitudini, come quelle del Cahors, da luogo a vini densi di colore e struttura, molto apprezzati.

Essendo molto sensibile a varie malattie, alla colatura, alle gelate e al marciume, viene utilizzato solo nei tagli e con poche superfici piantate.

L'Uva di Troia presuppone un'importazione dalla famosa città distrutta dagli Achei, ma non ci sono fonti storiche a testimonianza di questa ipotesi e la sua origine è misteriosa. La sua presenza in Puglia è comunque molto antica. Ha una buccia spessa e consistente con alte concentrazioni di pruna e colori violetti. Mediamente produttiva ha molta resistenza ai climi caldi, ma la sua produzione è limitata alla sola Puglia.

## Il Rosso Barletta DOC

La denominazione di origine controllata Rosso Barletta fu istituita per decreto il 1° giugno 1977 per autorizzare la produzione di vini rossi nei territori comunali di Barletta, Andria e Trani in provincia di Bari, e nei comuni di Trinitapoli e San Ferdinando di Puglia in provincia di Foggia.

Solo per curiosità c'è da dire che il nome di questa denominazione è Rosso Barletta e non Rosso di Barletta, come attesta anche il disciplinare.

Le uve autorizzate sono l'Uva di Troia che deve essere minimo il 70% dell'assemblaggio, a cui possono concorrere alla produzione del vino anche le uve provenienti dai vitigni Montepulciano, Sangiovese e Malbec presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%.

La presenza nei vigneti del vitigno Malbec non dovrà essere superiore al 10% del totale delle viti.



Sono autorizzati all'iscrizione all'albo unicamente i vigneti ubicati su terreni di medio impasto o tendenti allo sciolto, sufficientemente profondi e di buona fertilità, sono da considerarsi esclusi i terreni umidi o salmastri.

Le rese massime sono fissate a 15 tonnellate per ettaro, e le uve devono assicurare un titolo alcolico naturale di almeno 11,50% vol.

Il vino Rosso Barletta ha colore che varia dal rosso rubino granata tende ad assumere riflessi aranciati con l'invecchiamento. Il profumo è vinoso, caratteristico e il sapore asciutto, armonico e di corpo. Ha abbinamenti culinari con l'agnello al cartoccio, l'abbacchio al forno, i formaggi duri, gli antipasti e i primi piatti in genere.

Il vino ha diritto alla menzione *Invecchiato* qualora venga affinato per almeno due anni, dei quali uno in botte, a partire dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

Per lui gli abbinamenti sono gli stessi.

## Le aziende

Le aziende operano ancora nel mercato locale per la commercializzazione del Rosso di Barletta, ed è un po' difficile trovarlo fuori dal suo territorio.

Tra le aziende segnaliamo l'azienda Vinicola Falcone che vinifica il Rosso di Barletta dall'Uva di troia, il Sangiovese e il Montepulciano. Il vino ha colore rosso granato, con riflessi arancioni che si accentuano nell'invecchiamento. Il naso è vinoso ed etereo, con sapore asciutto, pieno e vellutato, con un corpo armonico che accompagna bene la cacciagione, gli arrosti e tutti i piatti tipici pugliesi in generale.

Le Cantine della Bardulia vinificano il Rosso Barletta di un rosso rubino dalle accese sfumature granata. La gamma olfattiva è ampia, con note di caffè tostato e spezie. Il palato ai frutti di bosco è equilibrato.

Ci si può rivolgere anche alla Cantina Sociale di Barletta, una cooperativa di 500 soci che riesce a lavorare fino a 160.000 tonnellate di uva.

## Rosso Canosa

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Rosso Canosa DOC](#)
- [Le aziende](#)

## La zona vinicola



L'area vinicola del Rosso Canosa è collocata sul margine nord-occidentale dell'altopiano delle Murge da cui domina la valle dell'Ofanto e l'estesa pianura del Tavoliere delle Puglie.

L'area è molto piccola, geologicamente e morfologicamente del tutto uguale al resto della Puglia.

Le Murge sono una zona collinare di tipologia carsica, con notevole presenza di argille e terre rosse, con strati sedimentati di fossili marini, emersi dai fondali del mar Adriatico durante la formazione della regione nata per sollevamento dovuto allo scontro tra le placche africana ed europea.

Il territorio, molto livellato, è attraversato dal più importante fiume pugliese, l'Ofanto, con un'altitudine media di 120 metri sul livello del mare, a 20 chilometri dall'Adriatico.

Il versante su cui è edificata la città è prevalentemente argilloso e sabbioso sulla superficie e copre uno strato calcareo (Calcareniti di Gravina) che costituisce il tipico tufo di colore bianco-giallastro e facilmente disgregabile.

La caratteristica carsica del territorio ha permesso la formazione di numerose cavità e grotte, un tempo usate anche come cantine, ma anche posto un problema di dissesto e sprofondamento dovuto ad esse e allo spietramento per nuovi campi coltivabili.

Il clima è mite e temperato, con estati lunghe e brevi periodi freddi in inverno. Le primavere e gli autunni sono molto confortevoli.

La zona è abitata già dal neolitico (circa 6000 a.C.) ed è forse il sito archeologico più antico della Puglia.

Successivamente la leggenda dice che la città fu poi fondata dall'eroe omerico Diomede, per poi far parte della Magna Grecia e con i Romani, dal 88 a.C. beneficiò dello status di *Municipium*. In seguito, tra il 110 e il 150 d.C., il passaggio della via Traiana e la costruzione dell'acquedotto Erode Attico ne svilupparono notevolmente la già fiorente agricoltura e commercio.



## I vitigni rossi

Il vitigno principale utilizzato per questa denominazione è l'Uva di Troia, con le secondarie Montepulciano e Sangiovese.

Si suppone dal nome che l'Uva di Troia sia originaria della famosa città distrutta nel poema di Omero e importata successivamente degli esuli, ma non ci sono fonti storiche a testimonianza di questa ipotesi che sembra anche piuttosto inverosimili vista l'eventuale precipitosa fuga che questi dovrebbero aver subito e la sua origine è tuttora incerta. La sua presenza in Puglia è comunque molto antica. Ha una buccia spessa e consistente con alte concentrazioni di pruna e colori violetti. Mediamente produttiva ha molta resistenza ai climi caldi, ma la sua produzione è limitata alla sola Puglia.

## Il Rosso Canosa DOC



La denominazione di origine controllata Rosso Canosa fu istituita per decreto il 24 febbraio 1979 per autorizzare la produzione di vino rosso nel territorio comunale di Canosa di Puglia in provincia di Bari.

Le uve autorizzate sono l'Uva di Troia che deve essere presente per almeno un minimo del 65% nell'assemblaggio a cui possono concorrere alla produzione del vino anche le uve provenienti dai vitigni Montepulciano e Sangiovese

presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un

massimo del 35% con la presenza del vitigno Sangiovese limitata al 15% del totale delle

viti.

E' consentita inoltre la presenza nei vigneti degli altri vitigni autorizzati per la provincia fino ad un massimo del 5% del totale delle viti.



Le rese massime autorizzate sono di 14 tonnellate per ettaro e le operazioni di vinificazione possono essere effettuate anche nei territori dei comuni limitrofi Andria, Barletta e Minervino Murge, sempre nel rispetto del disciplinare.

Le uve devono garantire un grado alcolico minimo di 11,50% vol.

Sono autorizzate le tipologie Rosso e Rosso Riserva; quest'ultimo deve garantire un grado alcolico minimo di 12,50% vol e deve essere invecchiato per almeno due anni di cui almeno uno in botte a partire dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

Il Rosso Canosa ha colore rosso rubino più o meno intenso con un profumo vinoso, gradevole e caratteristico. Al palato è asciutto, sapido, di buon corpo, giustamente tannico e armonico. A tavola incontra le carni rosse al forno, le minestre di verdure e i formaggi semi stagionati.

Il vino Rosso Canosa Riserva è di colore rosso rubino intenso tendente all'aranciato con l'età. Al naso è intenso, etereo, alcolico, caratteristico. Il gusto è asciutto, vellutato, sapido, giustamente tannico e con retrogusto piacevolmente amarognolo. Più indicato per carni rosse anche elaborate.

## Le aziende

A Canosa l'azienda Cefalicchio produce i suoi vini secondo la tradizione dell'agricoltura biodinamica. Produce un buon Rosso Canosa al 100% dall'Uva di Troia dal colore rubino sfumato. Il naso è franco, dai profumi di ciliegia matura e violetta, carruba e pepe con sfumature animali. Al palato è fresco, equilibrato. Invecchia un anno in botte grande e si abbina bene con la pasta e fagioli.

Azienda Vinicola Due L.M. vinifica dal 65% di Uva di Troia e 35% di Montepulciano su terreni calcarei argillosi un Rosso austero ed elegante con i sentori di mandorlo. Si abbina ottimamente agli arrostiti, alla cacciagione e ai formaggi.

## Rosso di Cerignola

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Rosso di Cerignola DOC](#)
- [Le aziende](#)

### La zona vinicola



L'area vinicola del Rosso di Cerignola è collocata sul margine nord-occidentale al margine meridionale del Tavoliere delle Puglie, nella Valle dell'Ofanto che segna il confine del Basso Tavoliere e le Alte Murge.

L'area è molto piccola, geologicamente e morfologicamente del tutto uguale al resto della Puglia.

La tipologia del territorio è carsica, con notevole presenza di argille, sabbia e terre rosse, con strati sedimentati di fossili marini, emersi dai fondali del mar Adriatico durante la formazione della regione nata per sollevamento dovuto allo scontro tra le placche africana ed europea.

Questa morfologia di argille copre uno strato calcareo (Calcareniti di Gravina) che costituisce il tipico tufo di colore bianco-giallastro e facilmente disgregabile. L'erosione ha permesso la formazione di numerose cavità, inghiottitoi e grotte, classiche nella tipologia della Puglia, che portano le acque piovane nel sottosuolo fino al mare.

Il territorio, collinare ma basso e dolce, senza rilievi, è attraversato dal più importante fiume pugliese, l'Ofanto, con un'altitudine media di 120 metri sul livello del mare.

Il clima è di tipo continentale con forti escursioni termiche, con estati lunghe e afose, periodi freddi in inverno. Le primavere e gli autunni sono molto confortevoli, ma la piovosità è scarsa.

### I vitigni rossi

I vitigni principali coltivati per questa denominazione sono l'Uva di Troia e il Negroamaro, con i secondari Sangiovese, Barbera, Montepulciano, Malbec e Trebbiano Toscano.

Il trebbiano Toscano, un vitigno bianco, viene usato nei tagli per apportare quantità ed acidità.



Ha una maturazione un po' precoce, ma non è molto adatto al freddo e quindi non viene coltivato in nord Italia, ma solo al centro e al sud.

La presenza dell'Uva di Troia in Puglia è molto antica, ma la sua origine è ancora sconosciuta. Ha una buccia spessa e consistente con alte concentrazioni di pruina e colori violetti. Mediamente produttiva ha molta resistenza ai climi caldi.

Il Negroamaro è invece un autoctono pugliese che fornisce ottimi vini di colore, struttura ed alcolicità. I suoi aromi sono delicati, ai frutti maturi, con note di sottobosco e talvolta animali o minerali. Negli ultimi anni la sua popolarità è notevolmente aumentata, grazie a una vinificazione più attenta ma soprattutto a una maggiore capacità di valorizzazione del prodotto a livello nazionale, anziché unicamente regionale come avveniva fino a un decennio fa.

## Il Rosso di Cerignola DOC



La denominazione di origine controllata Rosso di Cerignola nasce per decreto ministeriale il 26 giugno 1974 per autorizzare la produzione di vini rossi nei territori del comune di Cerignola, di Stornara e Stornarella e nelle isole amministrative del comune di Ascoli Satriano intercluse nel territorio del comune di Cerignola.

Le uve autorizzate sono l'Uva di Troia per almeno il 55% dell'assemblaggio, il Negroamaro con percentuali dal 15 al 30%, il Sangiovese, il Barbera, il Montepulciano, il Malbeck e il Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Sono esclusi dall'iscrizione all'albo i terreni eccessivamente argillosi o umidi.

Le rese massime delle uve sono fissate a 10 tonnellate per ettaro, e deve assicurare una gradazione alcolica minima di 11,50% vol per il Rosso, e di 12,50% per il Rosso Riserva.

Per avere diritto alla menzione Riserva il vino deve subire due anni di invecchiamento in botte a partire dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

Il vino ha colore variabile dal rosso rubino più o meno intenso al rosso mattone o all'aranciato con l'invecchiamento. L'odore è vinoso, alcolico e gradevole, con note di lampone e spezie. Il sapore è asciutto, sapido, di buon corpo, giustamente tannico, armonico, con retrogusto amarognolo. I tannini sono equilibrati, la bocca è leggermente acida. Si abbina bene con l'abbacchio, gli arrostiti, le minestre di verdure e gli antipasti.

Il Riserva mantiene le caratteristiche del vino giovane con profumi più marcati e profondi. Può invecchiare fino ai venti anni e si abbina con arrostiti di carni rosse, carni elaborate e formaggio stagionati.

## Le aziende

Molte sono le aziende a livello locale, che vinificano questo buon vino.

Molte sono riunite nel Consorzio di Cerignola, tra cui l'Azienda agrobiologica Antica Enotria, le Cantine Paradiso, che lavora a Cerignola da quattro generazioni, la storica Cantina Pignatelli, attiva dalla fine dell'ottocento, la Casa Vinicola Ferri, che produce da tre generazioni il Rosso di Cerignola e la Casa Vinicola San Paolo, nata nel 1992.

L'azienda Torre Quattro Cantine invece vinifica a Cerignola dal 1847, con un'ampia produzione di Rossi DOC e IGT dall'Uva di Troia e gli altri vitigni della denominazione.

Ci sono poi moltissimi viticoltori che vinificano in proprio, magari anche senza etichetta, per produzioni molto limitate solo a livello locale, che si possono reperire nelle piccole trattorie della zona, affianco ai prodotti tipici pugliesi.

## Salice Salentino

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Salice Salentino DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

### La zona vinicola



L'area vinicola del Salice Salentino è posta a una quindicina di chilometri a nord ovest di Lecce, tra le province di Lecce e Brindisi, con la parte occidentale nella Terra d'Arneo, nella Pianura Salentina.

Il paesaggio è costellato da numerosi vigneti, uliveti e masserie antiche, con una fiorente agricoltura rinata grazie alla riforma agraria degli anni cinquanta.

L'acqua è presente e al contempo nascosta, modellando il paesaggio naturale ed umano di quest'angolo di Salento.

Tale rapporto tra territorio e acqua lo si evince già dalle tante leggende. Si narra infatti che l'insediamento di Nardò fu fondato laddove un toro colpì con lo zoccolo il terreno facendo zampillare una sorgente d'acqua. Anche nell'etimologia della parola Arneo, ritroviamo l'acqua. Infatti secondo alcuni studiosi il termine deriva da Varneus, che significa terreno ricco d'acqua.

La natura carsica e calcarea infatti del territorio e l'erosione del tempo ha creato numerose fessure ed inghiottitoi dove l'acqua piovana e non viene convogliata nel sottosuolo, nutrendo le piante di elementi essenziali derivanti dall'argilla e dai sedimenti fossili marini molto presenti sul basalto calcareo che costituisce il suolo della regione.

### I vitigni rossi

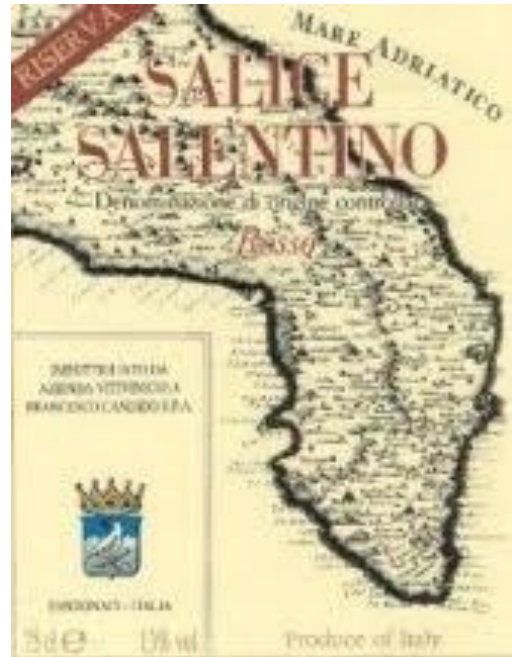


I vitigni rossi coltivati nella zona per produrre questa denominazione sono il Negroamaro come uva principale, l'Aleatico, il Malvasia Nera di Lecce, il Malvasia Nera di Brindisi e il Primitivo.

L'Aleatico potrebbe trattarsi di una mutazione a bacca scura del Muscat Blanc à Petits Grains, varietà a bacca bianca, da cui ha ripreso il forte aroma. È un vitigno vigoroso, di produttività media e costante, con buccia molto pruinosa che fornisce ottimi vini di colore rubino con riflessi violacei, morbidi, dolci, leggermente astringenti, intensi e fruttati.

Il Malvasia Nera di Brindisi è aromatico, al contrario di quello di Lecce, mentre Primitivo e Negroamaro sono i vitigni autoctoni principe della Puglia.

Forniscono vini di colore, strutturati ed alcolici, soprattutto con il Negroamaro, con vaste gamme olfattive e palato molto elegante.



## Il Salice Salentino DOC rosso



La denominazione di origine controllata Salice Salentino fu istituita il 6 dicembre 1990 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei territori comunali di Salice Salentino, Veglie, Guagnano, in provincia di Lecce, San Pancrazio Salentino, Sandonaci, in provincia di Brindisi e inoltre in parte del territorio comunale di Campi Salentina, in provincia di Lecce, Cellino San Marco, in provincia di Brindisi.

Le uve autorizzate per la produzione del Salice Salentino DOC rosso sono il Negroamaro che deve essere presente per un minimo del 80% nell'assemblaggio, a cui possono concorrere alla produzione dei vini anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Lecce, Malvasia nera di Brindisi, presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 20%.

Per la tipologia Salice Salentino Aleatico il vitigno Aleatico indicato in etichetta deve essere presente per minimo l'85% nell'assemblaggio a cui possono concorrere anche le uve provenienti dagli altri vitigni Negroamaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Sono iscrivibili all'albo i vigneti posti nei terreni di buona esposizione, di natura calcareo-argilloso-silicea anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni prevalentemente

argillosi o alluvionali eccessivamente umidi.

Le rese massime autorizzate sono fissate a 12 tonnellate per ettaro per il Rosso e 10 tonnellate per ettaro per il monovarietale Aleatico. In quest'ultimo caso le uve possono subire anche un leggero appassimento su pianta o su stuoie e il vino non può essere commercializzato prima del 1° marzo successivo alla vendemmia.

Per il Salice Salentino Aleatico è autorizzata anche la tipologia *Liquoroso, Dolce e Dolce Liquoroso*. Per il Rosso invece è prevista anche la tipologia *Novello* se la vinificazione è effettuata secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 30%.

È autorizzata inoltre la tipologia *Riserva* per il vino Rosso che sia stato invecchiato almeno due anni, di cui sei mesi in bottiglia, e che abbia un titolo alcolometrico di 12,50% vol.

Anche il Salice Salentino Aleatico dolce e Salice Salentino Aleatico liquoroso dolce possono portare in etichetta la menzione *Riserva* ma devono sottoposti ad un periodo di invecchiamento minimo di almeno due anni a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve per il Salice salentino dolce e dalla data di alcolizzazione per il Salice Salentino liquoroso dolce.

Il Salice Salentino rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento. Il profumo è vinoso, etereo, caratteristico, gradevole ed intenso con sapore asciutto, pieno, robusto ma vellutato, caldo e armonico. Il *Riserva* è ottimo per gli arrostiti di carne rosse, mentre per il Rosso generico possiamo accompagnare il vino con l'abbacchio al forno, le minestre asciutte, i salumi in generale e i formaggi semiduri.

Il Salice Salentino rosso *Novello* è di colore rosso rubino più o meno intenso. Al naso è fruttato e caratteristico, con palato asciutto con vena morbida, fruttato e vellutato. Per lui antipasti, minestre asciutte e formaggi non troppo stagionati.

Il Salice Salentino Aleatico *Dolce* ha colore rosso granata più o meno intenso, con riflessi violacei tendente all'arancione con l'invecchiamento. Il profumo ha aroma delicato, caratteristico, che si fa più ampio con l'invecchiamento. Il sapore è moderatamente dolce, pieno, vellutato.

Il Salice Salentino *Liquoroso Dolce* è di colore rosso granata più o meno intenso, con riflessi violacei tendente all'arancione con l'invecchiamento. Il profumo ha un aroma delicato, caratteristico con sapore in bocca dolce, pieno, caldo, armonico, gradevole. Entrambi gli Aleatici sono un ottimo abbinamento per il dessert.

## Le aziende

Certamente la grande fama del Salice Salentino DOC è dovuta grazie al grande lavoro della famosa azienda Leone De Catris, che vinifica da circa tre secoli da vecchie vigne e con basse rese, in una produzione di alta qualità.

La sua punta di diamante è certamente il Rosso Donna Lisa *Riserva*, con il 90% di Negroamaro e il 10% di Malvasia. Il colore è rubino denso, con unghie porpora. Al naso ha intensi profumi di

confettura di prugna, erbe aromatiche, pepe e tabacco, con note balsamiche e di liquirizia. Al palato è fresco, con tannini levigati e un lungo finale. A tavola con il canestrato stagionato.

Con lo stesso uvaggio produce anche il Manaia, rubino con riflessi porpora. Il naso è di viola ed amarena, con lievi note speziate ed erbacee. Fresco, sapido e lungo si abbina con gli spiedini di carne.

Le Agricole Vallone vinifica il Vereto di un colore granato brillante e naso di mora, amarena e caffè. In bocca è morbido, caldo ed equilibrato, ideale per i bocconcini di vitella con crema di broccoli.

Candido vinifica il Salice Salentino Aleatico con colore granato, toni vegetali, melograno, con bocca equilibrata tra il dolce e il tannino, ma fresco e sapido. Per lui la ricotta pugliese forte.

Cantele produce un Riserva dai toni minerali, con prugna, erbe aromatiche e pepe. Leggermente acido ma sapido si abbina bene con la salsiccia e fagioli.

La Cantina Petrelli ha il suo Salice Salentino Centopietre di colore rubino netto, con spezie dolci, visciola, toni mentolati e tabacco. Al palato ha note tostate e un buon corpo. Forti i tannini per i fagioli con le cotiche.

Ottimi Salice Salentino vengono vinificati da Cantine del Falco, Cantine Due Palme, Cantine Santa Barbara, Castello Monaci, il conosciuto Conti Zecca, Feudi di Guagnano, Feudi di San Marzano, Alessia Imperatori, Lomazzi Sarti, Mottura, Taurino, le Tenute di Al Bano Carrisi, il noto cantante e Vinicola Resta.

## San Severo

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il San Severo DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

## La zona vinicola



La zona vinicola del San Severo è pianeggiante, al centro dell'Alto Tavoliere, a 86 metri sul livello del mare, geologicamente appartenente al Quaternario antico, con forte presenza di sabbia e argilla e fossili di origine marina. La zona segue un andamento altimetrico decrescente da ovest (163 m s.l.m.) a est (23 m s.l.m.), mutando progressivamente dalle lievi cresse collinose occidentali alla più regolare piana a oriente.

I corsi d'acqua, come nel resto della regione, sono pochi con il solo fiume Candelaro, i torrenti Triolo, Salsola, Radicosa, Vènolo, Ferrante, Santa Maria e Potesano. Alla scarsità di acque in superficie, quasi del tutto assenti nella stagione estiva, corrisponde una notevole presenza di acque freatiche salmastre, soprattutto nel sottosuolo. Questo perché il Tavoliere delle Puglie ha una forte presenza calcarea, che con i millenni ha subito forti corrosioni e fessurizzazioni come nel resto della regione.

Il clima è mediterraneo, con inverni relativamente freddi, anche se le nevicate sono rare, ed estati molto calde, con forti escursioni termiche. I venti sono frequenti e a volte piuttosto forti.

La leggenda vuole che la città di San Severo, centro di questa denominazione, sia stata fondata dall'eroe greco Diomede col nome di Castrum Drionis (Casteldrione), e sarebbe rimasta pagana fino al 536 d.C., quando la chiesa impose all'abitato un fantomatico governatore Severo, che la convertì al cristianesimo.

Successivamente la città cambiò nome in onore della chiesa di San Severino, al centro dell'antico abitato pagano di cui ci sono innumerevoli stracce archeologiche.

## I vitigni rossi

I vitigni rossi coltivati per la produzione di questa denominazione di origine sono il Montepulciano e il Sangiovese con il primo utilizzato come principale.

Il Montepulciano è vigoroso e matura tardi, ma ha produzioni costanti di colore profondo, con un buon grado alcolico e un succo estratto ricco e complesso, tanto da essere ormai considerato dagli enologi uno dei vitigni rossi a più alta qualità.

Predilige terreni a medio impasto, profondi e con buona esposizione, clima caldo e asciutto, inoltre sopporta bene le gelate primaverili, il che lo pone in posizione di favore nel clima della zona che subisce forti escursioni termiche. È abbastanza sensibile all'oidio, meno alla peronospora e alla botrite ed è anche soggetto all'acinellatura verde.



## Il San Severo DOC rosso



Il San Severo è una delle prime denominazione di origine controllata approvate da un decreto della Repubblica Italiana. Nacque infatti il 19 aprile del 1968 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rosati e rossi nei territori comunali di San Severo (comprese le due frazioni denominate Salsola e Vulganello del comune di San Severo ricadenti in territorio di Foggia), Torremaggiore (compresa la frazione di Castelnuovo della Daunia, Masseria Monachelle, inclusa nel territorio di Torremaggiore), San Paolo di Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina, tutti in provincia di Foggia.

Le uve autorizzate dal disciplinare sono il Montepulciano nella percentuale dal 70 al 100% dell'assemblaggio, e l'eventuale partecipazione del Sangiovese per un massimo del 30%.

Le rese massime autorizzate sono fissate a 12 tonnellate per ettaro e le uve devono garantire un grado alcolico minimo di 11,00% vol.

È prevista per questa denominazione la sola produzione del Rosso generico (oltre naturalmente ai già citati bianchi e rosati) senza nessuna altra menzione.

Il vino San Severo Rosso ha colore rosso rubino che tende al mattone con l'invecchiamento, o rosato tendente al rubino. Il profumo è vinoso e gradevole, con sapore asciutto ed armonico, di buon corpo. Si abbina bene con le carni bianche arrostate, l'abbacchio al forno, le minestre asciutte e i formaggi duri.

## Le aziende

A San Severo D'Alfonso del Sordo ha tra la sua ottima produzione anche il San Severo Rosso (oltre al bianco e al rosato) dal 70% di Montepulciano e il 30% di Sangiovese. Ha profumi di ciliegia sotto spirito e rose. Al palato si mantiene fruttato, con tannini giovani e schietti. L'abbinamento ideale è con il filetto.

Cantina Ariano vinifica il Terra Quadra dal colore rubino e i profumi intensi di vaniglia e il gusto di caffè tostato. La vinificazione è al 100% dal Montepulciano e viene affinato prima nelle barrique di rovere francese e poi in un'elegante bottiglia. Ottimo per i secondi piatti dal sapore deciso quali gli arrosti e le carni speziate, ma anche i formaggi molto stagionati. Da servire tra i 18 e i 20°C.

L'Antica Cantina San Severo vinifica due buoni San Severo Rosso, che hanno già vinto numerosi premi e alcune medaglie d'oro in molti concorsi, fin dal 1° premio alla fiera internazionale di Tripoli del 1939.

Da segnalare anche l'azienda Teanum, che vinifica il suo San Severo Rosso Favùgne, dal nome del vento caldo e afoso che spesso spira sul Tavoliere e che sembra caratterizzò la famosa battaglia di Canne tra i Romani e i Cartaginesi di Annibale.



## Squinzano

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Squinzano DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

### La zona vinicola



L'area vinicola dello Squinzano è ubicata nella Valle della Cupa, nella Pianura Salentina, caratterizzata da una forte depressione carsica, a pochi chilometri a nord di Lecce.

Il clima è tipicamente mediterraneo con inverni miti ed estati calde ed umide, caratterizzate da lunghi periodi di siccità.

Il paesaggio è caratterizzato da un mosaico di vigneti, oliveti, seminativo, colture orticole e pascolo. Esso varia impercettibilmente al variare della coltura prevalente. Nel Salento il paesaggio agrario è dominato dalla presenza della pietra e dalla roccia affiorante, unità particellari di modesta dimensione si alternano a piccoli pascoli ed esigue zone boscate, un fitto mosaico di muretti a secco le delimita e numerosi ripari in pietra.

Questa depressione carsica della Valle della Cupa trova al centro Lecce, e a cui fanno da corollario numerosi centri: Campi, Squinzano, Trepuzzi, Novoli, Carmiano e gli altri centri limitrofi.

La presenza di terreni fertili, la facilità di prelevare acqua da una falda poco profonda, la presenza di banchi calcareniti fanno di quest'area una zona ideale per la viticoltura.

Questa facilità è dovuta alla natura stessa del territorio carsico, che presenta numerose fessure e inghiottitoi che fanno convogliare le acque piovane e non nel sottosuolo, formando un intricato labirinto di grotte e torrenti sotterranei da cui le piante prendono nutrimento.

Il quadro complessivo è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le

unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

## I vitigni rossi

I vitigni rossi coltivati nella zona per la produzione di questa denominazione sono il Negroamaro, il Malvasia Nera di Brindisi, il Malvasia Nera di Lecce, il Sangiovese e il Sussumaniello.

I Malvasia sono una serie molto articolata di varietà, sia a buccia chiara che buccia scura, che in comune hanno la loro provenienza medioevale dal porto greco di Monemvasia, dal quale partivano questi vini dolci molto reputati dell'epoca per tutti i porti del Mediterraneo.

Il Malvasia Nera di Brindisi è aromatico a differenza di quello di Lecce. Nelle varietà a bacca scura è utilizzata solitamente con altre uve, tra cui, qui in Salento, nel tipico taglio con il Negroamaro.

Il Negroamaro è il vitigno più piantato in Puglia, e fornisce vini di grande intensità ed eleganza, dotati di corpo ed alcolicità, colore e struttura. È utilizzato sia per il taglio sia da solo, dove produce vini vigorosi che garantiscono grandi invecchiamenti e fragranti rosati.



## Il Squinzano DOC rosso

La denominazione di origine controllata Squinzano è stata istituita il 6 luglio 1976, con decreto del Presidente della Repubblica, per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei territori comunali di Squinzano, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Novoli e parte del territorio dei comuni di Campi Salentina, Cellino San Marco, Trepuzzi, Surbo e Lecce.

Le uve autorizzate per la produzione dei vini sono il Negroamaro, che deve essere presente per almeno il 70% dell'assemblaggio, a cui possono concorrere alla produzione dei vini anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Sangiovese e le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione, come il Sussumaniello.

Possono essere iscritti all'albo unicamente i vigneti ubicati su terreno di medio impasto o tendenti allo sciolto, sufficientemente profondi e di buona fertilità. Le rese massime autorizzate sono di 14 tonnellate per ettaro.

Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento, inoltre i vini sottoposti a colmatatura non possono essere sottoposti a pratiche di taglio.

Le tipologie autorizzate sono il Rosso, anche Novello e Riserva, il Negroamaro, anche Riserva e il Sussumaniello. Nel caso dell'indicazione del vitigno in etichetta l'uvaggio indicato deve essere di almeno l'85%.

Lo Squinzano Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi arancioni se invecchiato. L'odore è etereo, caratteristico e intenso, mentre i sapori sono pieni, vellutati e armonici. A tavola si abbina con carni rosse, agnello al forno, formaggi semi stagionati e primi piatti al sugo. Il Riserva non è indicato per i formaggi.

Lo Squinzano Negroamaro è di colore rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento. Il profumo è etereo caratteristico e intenso.

Al palato è pieno, vellutato, armonico.

Lo Squinzano Susumaniello ha colore rosso rubino, con riflessi violacei.

Gli odori sono dei frutti di bosco e il sapore è vellutato, persistente e armonico.

Nello Squinzano Novello il colore è rosso più o meno intenso. Al naso è persistente, fruttato.

Il sapore vellutato, armonico e gradevole, con note sempre fruttate.

## Le aziende

Le Cantine del Falco Novoli, vinificano il Rosso Serre di Sant'Elia con l'80% di Negroamaro e il 20% di Malvasia Nera. Il colore è rubino, con naso di frutta matura, spezie e legno di quercia su un fondo balsamico. In bocca è ricco, morbido e fresco, con un bel finale sapido. Viene affinato sei mesi in barrique e sei in bottiglia prima di essere abbinato con il coniglio alla menta.

Le Cantine Due Palme vinificano l'80% di Negroamaro e il 20% di Malvasia per ottenere un Rosso fragrante e intenso, ai frutti rossi e neri freschi, con pepe bianco e tostatura. Anche al palato nresta fresco e piacevolmente tannico. Per lui pallone di Gravina.