

MilleVigne

IL PERIODICO DEI VITICOLTORI ITALIANI

Millevigne n. 5, giugno 2008

SALENTO È NEGROAMARO

Teresa E. Baccini

Nel contrasto nitido di una primavera luminosa il Salento rivela subito il suo fascino: il candore abbagliante della pietra leccese, il verde tenero dei prati che sconfinano nel rosso delle zolle arate, il cielo indaco che affonda nel mare. Puoi camminare per ore tra muretti a secco insidiati da un tripudio di erbe odorose, ulivi nodosi dalle chiome immense, eleganti ville ornate e severe masserie fortificate. Per arrivare comunque a scogliere verdi o spiagge esotiche.

Che sia davvero un'isola, questo pezzo d'Italia luminoso e ondulato, battuto dal vento da costa a costa? I Salentini ne sono convinti e del resto una ragione ci deve pur essere se questo molo di terra, formalmente penisola, proteso tra Adriatico e Ionio ha lasciato diventare centenari i suoi ulivi e ha intriso le sue pietre bianche di sorprendenti filigrane barocche.

Di certo, da secoli, è un approdo per i popoli del Mediterraneo e, a quanto pare, qui tutti hanno desiderato fermarsi. Uno dopo l'altro il Salento ha conquistato tutti i suoi conquistatori. Prima gli antichi Messapi, poi Saraceni e Normanni, Greci e Bizantini, Francesi, Spagnoli e molti altri. Nella babele dei dialetti, nelle radici dei toponimi, risuona ancora un melting-pot di umanità che ne ha fatto una terra gentile, accogliente, orgogliosa della sua cultura e rispettosa delle diversità.

Non stupisce che proprio in provincia di Lecce sia nato "Salento Negroamaro", rassegna delle culture migranti che da otto anni richiama l'attenzione internazionale per la portata degli eventi culturali e degli artisti che coinvolge. Attraverso musica, teatro, danza, arte e mostre nel 2008 esplorerà tra aprile e settembre l'anima migrante dell'America Latina.

Dedicata al Salento, dedicata al Negroamaro. Perché questo vitigno misterioso, viaggiatore orientale che qui ha trovato patria, migrante fra i migranti, fa parte dell'identità di questa terra. Terra da rossi, beninteso, anche se nota per i rosati. Rossi corposi, concentrati e asciutti, che dal Negroamaro ricavano spalla e potenza. Tra Brindisi, Lecce e Taranto sono 47 le tipologie di vini a denominazione ai quali presta il suo velluto e un rosso rubino profondo come la notte. Nero e amaro, come vorrebbe la derivazione dialettale "niuru maru"? O nero nero, risalendo fino al "niger" latino e al greco "mavros"? Va' a sapere. Vero è che da quando il polmone dei vini da taglio ha smesso di sfruttare la sua anima nera, ha ripreso a camminare.

Ricerca viticola, tecnologie del freddo, qualche sfumatura di vitigni esteri, viaggiatori comodi, gli hanno consentito di contribuire a quel + 4% in esportazione registrato dal vino pugliese. Voglia di crescere in fretta che ha portato i suoi frutti. Ed anche qualche inevitabile dilemma. Se puntare ora, ad esempio, su un'identità autoctona sempre più identificante, in compagnia dei tradizionali compagni di viaggio, le Malvasie Nere di Lecce e di Brindisi e il Primitivo o affidarsi ai Cabernet come consente la Igt più frequentata, "Salento".







Oppure se continuare a crescere il Negroamaro ad alberello, come vogliono la tradizione e il sole accecante che scalda le vigne fino a 50° C ad agosto, o riconvertirle tutte, come stanno facendo in molti, ad un più conveniente cordone speronato.

Per fortuna c'è chi ha scommesso su di lui tanto da avviare una selezione clonale per recuperare gli ecotipi storici. La cantina Santi Dimitri di Galatina, con la direzione scientifica dell'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano Veneto, ha sperimentato a lungo per recuperare una varietà a grappolo spargolo, piccolo, che ha la particolarità di maturare precocemente, poco dopo il 20 di agosto, il che gli consentirebbe di evitare la stagione delle piogge. La nuova varietà è stata

registrata come Negroamaro Cannellino ed è in fase di moltiplicazione. Forse sarà lui a sostituire le pigne nere, tozze e serrate come riccioli di un bronzo greco del principe del Salento.

Il Negroamaro è il vitigno a bacca nera più diffuso in Puglia. Vigoroso ed adattabile ai climi caldi, dove preferisce terreni calcareo-argillosi, si distingue per una produzione costante e abbondante. Fiorisce a fine maggio e matura i frutti tra fine settembre ed inizio ottobre. Dà un vino di colore intenso dal rosso rubino al granato; ha gusto pieno, asciutto e armonico, con un piacevole retrogusto amarognolo. Nel 1971 viene riconosciuta la prima doc “Matino” basata sul Negroamaro, cui seguiranno “Copertino”, “Salice Salentino”, “Squinzano” e poi via via “Brindisi”, “Alezio”, “Leverano”, “Gioia del Colle”, “Nardò”, “Lizzano” (la prima a proporre il Negroamaro in purezza), “Galatina”. Quasi tutte dispongono delle tipologie rosso, rosato e rosso riserva. Nel 1995 viene riconosciuta la Igt “Salento”.

Poiché i rossi erano per lo più commercializzati all’esterno, sovente veniva vinificato in rosa insieme alla Malvasia nera leccese per produrre vini rosati freschi e vinosi, molto fruttati da giovani che tradizionalmente venivano abbinati anche al pesce e molto consumati localmente.

	
<p>Negroamaro germoglio cotonoso</p>	<p>Negroamaro alberello e cordone</p>
	
<p>Negroamaro ad alberello(foto Tirsomedia)</p>	<p>Pascolo</p>
	
<p>Uliveto</p>	<p>Il Duomo di Lecce</p>