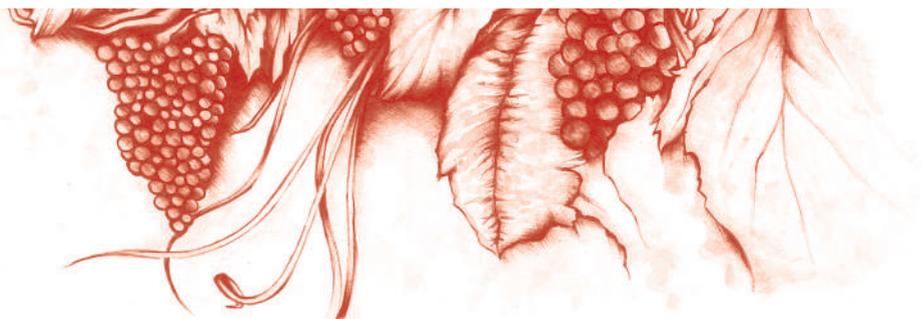




COMUNITÀ DEL CIBO  
BUONO E AUTENTICO



# IN VINO VERITAS



ASSOCIAZIONE



BORGHI  
AUTENTICI  
D'ITALIA

# *In Vino Veritas*

In Vino Veritas è una pubblicazione divulgativa dei vitigni autoctoni o radicati con i quali si producono vini spesso molto decantati ma dei quali non è diffusa la conoscenza sull'origine e sui motivi per i quali un vitigno può vivere e rinvigorirsi solo a determinate condizioni e, tecnicamente diciamo, in un determinato terroir. Clima, composizione del terreno, altitudine, longitudine, tecniche di allevamento dei vitigni, potature che consentono di modificare e migliorare la crescita della pianta e dei suoi frutti, strategie di difesa del vigneto dai parassiti, sono alla base di un obiettivo di raccolto che in cantina dovrà incontrare altrettanta arte e mestiere per raggiungere eccellenza e unicità.

In Vino Veritas racconta anche di vitigni che sono stati recuperati dopo anni di abbandono perché a bassa resa, dopo avere compreso che la resa bassa può contribuire a creare vini di altissima qualità; di vitigni secolari che si moltiplicano per propaggine garantendo in questo modo piante identiche alle precedenti; di uve che un tempo erano definite “da taglio” e che ora si vinificano in purezza con risultati straordinari.

La prima edizione di In Vino Veritas alla quale ne seguiranno altre con il racconto di ulteriori vitigni e vini nei Borghi Autentici è quindi un cammino fra i vitigni originari e radicati, un viaggio nella storia e nella cultura di una parte del territorio italiano.

Si ringraziano per i loro contributi le amministrazioni comunali e i referenti di progetto da esse coinvolti. Le aziende dei territori interpellate, enologi e sommelier della Fisar dell' Aquila.

Pag. 4	<b>LAZIO</b>		
		Bassiano	
		Sermoneta	
		Sezze	● Bellone
		Cori	● Nero Buono di Cori
Pag. 5-9	<b>CAMPANIA</b>		
		Tramonti	● Tintore
		Furore	● Piedirosso
		Ravello	● Fenile
			● Ginestra
			● Falanghina
Pag. 10-12	<b>ABRUZZO</b>		
		Perano	● Trebbiano
		Tollo	● Cococciola
		Roseto degli Abruzzi	● Montepulciano
			● Passerina
			● Pecorino
Pag. 13-24	<b>PUGLIA</b>		
		Troia	● Bombino Nero
		Minervino Murge	● Bombino Bianco
		Trinitapoli	● Nero di Troia
		Castellaneta	● Negroamaro
		Leverano	● Primitivo del Salento
			● Marchione
			● Maresco
			● Aleatico
			● Primitivo di Gioia
			● Susumaniello
			● FianoMinutolo
			● Verdeca
Pag. 25-27	<b>SICILIA</b>		
		Castelbuono	● Grillo
			● Insolia
			● Gregranico Dorato
			● Nerello Cappuccio
			● Nero d'Avola
Pag. 28-31	<b>SARDEGNA</b>		
		Masullas	
		Mogoro	
		Gonnostramatza	
		Siris	● Monica
		Pompu	● Semidano di Mogoro
		Simala	● Bovale
		Aggius	● Vermentino
			di Gallura
			● Caricagiola
			● Malvasia Nera

# Le Regioni



L'itinerario quest'anno comincia nel **Lazio** con i comuni di Bassiano, Sermoneta, Sezze e Cori e i vitigni Bellone e Nero Buono di Cori (Cori Doc).

Sotto il Lazio risplende la **Campania** con la sua costiera amalfitana comprensiva dei paesi di Tramonti, Furore e Ravello dove si fa viticoltura eroica e si trovano viti plurisecolari di Tintore di Tramonti assieme a quelle di Piediroso, Sciascinoso, Pepella, Fenile, Ginestra, Falanghina (tutti vitigni inclusi nella Costa di Amalfi Doc).

Poco distante troviamo l'**Abruzzo** con i comuni di Perano, Tollo e Roseto degli Abruzzi e i vitigni Trebbiano (Trebbiano d'Abruzzo Doc), Cococciola (CococciolaIgt), Montepulciano (Montepulciano Docg e Doc), Passerina (Passerina Igt) e Pecorino (Abruzzo Doc).

Si continua il viaggio in **Puglia** seguendo una linea immaginaria che partendo da Troia, passa per Minervino Murge, Trinitapoli e Castellaneta per arrivare a Leverano. In questa discesa verso il Salento si passa da vigne di Bombino Nero (Castel del Monte Bombino NeroDocg), Bombino Bianco (Castel del Monte Bombino Bianco Doc), e Nero di Troia (Castel del Monte Nero di Troia riservaDocg, Tavoliere Doc) a vigne di Negroamaro (Leverano Doc, Salento Igt), Primitivo del Salento (Salento Igp), Malvasia Bianca e Nera di Lecce e Brindisi (Leverano Doc), Marchione, Maresco, Aleatico (Aleatico di Puglia Doc), Primitivo di Gioia, Susumaniello, FianoMinutolo (Salento Igp) e Verdeca.

Passato lo stretto di Messina si approda in **Sicilia**, terra di Grillo, Insolia, Greganico Dorato, Nerello Cappuccio e Nero d'Avola (tutti inclusi in Sicilia Doc, Terre Siciliane Igt); tutti vitigni coltivati nel comune di Castelbuono, in provincia di Palermo.

Dopo la Sicilia, un'altra isola, quella della **Sardegna** dove la parte interna dell'alta Marmilla che include i comuni di Masullas, Mogoro, Gonostramatza, Siris, Pompu e Simala custodisce vitigni di Monica (Monica di Sardegna Doc), Semidano di Mogoro (Semidano di Mogoro Doc) e Bovale (Campidano di Terralba Doc). Risalendo verso il comune di Aggius nella splendida Gallura ci imbattiamo nei vitigni di Moscato di Sardegna (Moscato di Sardegna Doc), Vermentino di Gallura (Vermentino di Gallura Docg) e Caricagiola (Colli del Limbaralgt).



## **NERO BUONO DI CORI**

Non c'è bevanda che sappia accompagnare bene come questa la cucina tipica laziale fatta di piatti succulenti. Eppure nonostante le sue grandi "capacità" è stato oggetto di studi e al centro di un movimento di riscoperta solo recentemente. In passato era usato come vino da taglio rientrando infatti nella base per la produzione della Doc Cori, ma oggi si è arrivati a vinificarlo in purezza ottenendo un vino dalle caratteristiche ben definite. Il vino che si ottiene presenta profumi di piccoli frutti rossi a cui si aggiungono note speziate in caso di passaggio del vino in barrique. Al palato si presenta fresco e di corpo. Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. Il grappolo è medio e presenta una singola ala. Gli acini sono di un viola scuro tendente al nero, medi e con una buccia spessa coperta di pruina.

## **BELLONE**

Se il Nero Buono è alla base dei vini rossi della zona di Cori, il Bellone reclama il suo ruolo da protagonista nei bianchi. Il Bellone si vinificava in passato insieme con altri vitigni come la malvasia e il trebbiano, ma al giorno d'oggi non mancano sperimentazioni di vinificazione in purezza. Il grappolo si presenta compatto e di grandezza media. La produzione è abbondante ma non sempre costante. Gli acini sono grandi dalla buccia spessa, gialla e screziata. Questi acini fanno la felicità dei viticoltori perché tutto mosto. Sono infatti così succosi da venire consumati in passato dai contadini assieme al pane. Uno dei tanti nomi con cui è noto il Bellone è infatti Uva Pane, a cui si aggiungono una lunga lista: Zinna vacca, Pocioccone, Albanese, Arciprete, Ciciniello, Bianco, Pampanaro etc. Il vino che si ottiene dal Bellone è fresco e di pronta beva capace di accompagnare splendidamente piatti tradizionali laziali come il pesce lacustre. Il colore si presenta giallo paglierino e al naso regala profumi di frutta come pompelmo e pesca.



### TINTORE DI TRAMONTI

Il Tintore è un vitigno autoctono da sempre presente sul territorio della Costiera Amalfitana. Il nome tintore deriverebbe dalla sua capacità di tingere in modo indelebile qualsiasi superficie porosa con cui entri in contatto. I grappoli di un bel colore scuro donano al vino un invidiabile colore rubino violaceo. Non si deve pensare però ad un bel grappolo pieno. È piuttosto un grappolo lungo e spargolo, con una resa bassissima di pochi acini per raspo. Le piante di Tintore sono di rara bellezza. Sono viti monumentali e pluricentinarie che superano anche i 300 anni d'età. Sono a piede franco poiché resistenti alla fillossera, grazie ai due metri di lapillo lavico nei quali affondano le radici, e sono allevate con il sistema della pergola etrusca. La pianta cresce su un sistema di pali di castagno verticali e orizzontali che ne sorreggono i tralci ad altezze di quasi due metri. I pali provengono dai boschi di cui il territorio è ricco. È un lavoro durissimo, ore ed ore con le braccia alzate per legare con rametti di salice i tralci ai pali. E non finisce qui. Trovandosi su dei terrazzamenti tutto il lavoro viene eseguito senza l'ausilio di macchine all'insegna di una vera e propria viticoltura eroica. Il sistema di allevamento a pergola crea un'ombra a difesa del piede del vitigno e di quello che vi si pianta sotto in un'agricoltura di tipo consociata. Il vino che se ne ricava regala al palato sentori di ciliegia sotto spirito e mora.

### PIEDIROSSO

Il Piedirosso come il Tintore era quasi certamente già presente nel territorio in epoca antica, probabilmente già ai tempi di Plinio il Vecchio. Il nome di questo vitigno non verrebbe dal colore dell'uva ma dal particolare colore del raspo. Se lo si osserva nel punto di attaccatura degli acini sembra veramente una zampa di colombo. Il nome in dialetto è infatti "*Per' e palummo*", piede di palombo. L'allevamento è



© Cantina Tagliaferro

anche in questo caso a pergola etrusca. Il Piedirosso è un vitigno difficile da gestire visto che tende a produrre foglie piuttosto che frutti i quali impiegano più tempo per arrivare a maturazione procrastinando la vendemmia fino a ottobre. Il grappolo è molto più pieno e compatto di quello del Tintore. Il vino che ne risulta ha una acidità e un tannino medi e presenta un colore rosso rubino, più tenue di quello del Tintore. Al naso presenta profumi di frutta rossa come lamponi e ciliegie con accenni di geranio e rosa. Il Piedirosso è anch'esso quasi indenne alla fillossera e questo ne permette l'allevamento a piede franco. In Italia i vitigni sono di solito impiantati su vite americana perché resistente al piccolo insetto che attaccando le radici ne compromette il funzionamento uccidendo la pianta. I casi di vitigni che possono permettersi il piede franco sul suolo italiano si contano sulla punta delle dita; anche da qui l'eccezionalità di questi vigneti.

## SCIASCINOSO

Lo Sciascinoso è un tipo di vitigno veramente tosto, sopravvissuto nel tempo a tutto quello che la vita gli ha riservato, comprese eruzioni del Vesuvio e attacchi in massa di fillossera. È una pianta rigogliosa che presenta tante foglie con una bella resa. Il nome verrebbe dalla consistenza della buccia. Mentre gli acini delle altre varietà sono belli sodi, nello Sciascinoso l'acino risulta quasi morbido, si schiaccia fra le dita senza fatica. Il grappolo è compatto di grandezza media. Il vino che se ne ricava presenta un colore rosso rubino vivace, con riflessi violacei, profumo intenso, vinoso, di fiori e frutti rossi come mirtilli e ciliegie. Ha una buona acidità ed un tenore tannico medio. Non essendo un vino molto strutturato si usa di solito in combinazione con altri vitigni. Matura piuttosto tardi, verso fine ottobre.



### PEPELLA

Nei vigneti più vecchi della Costiera di tanto in tanto fra i vitigni a bacca rossa si hanno dei vitigni a bacca bianca. Una caratteristica della viticoltura di una volta era infatti l'averne un mix di diversi tipi di vitigni mentre il vigneto specializzato, il monovitigno, è un'innovazione moderna e, alcuni coltivatori della zona pensano, dalle gambe corte. Nel senso che ci si è resi conto che la coltivazione miscelanea aveva il suo perché visto che favorirebbe ad esempio l'impollinazione di piante definite difficili in fase di fioritura come il Ripoli e la Pepella. La Pepella è un vitigno a bacca bianca, di origini incerte, e introdotto a Tramonti, Ravello e Scala alla fine dell'Ottocento. Il nome verrebbe dal fatto che alcuni acini rimangono piccoli, come dei grani di pepe. Il fenomeno va sotto il nome di acinellatura per effetto della quale alcuni acini rimangono delle palle minime mentre gli altri raggiungono dimensioni normali. Vista la bassa resa, la Pepella purtroppo è quasi scomparsa e ne rimangono pochi ceppi molto vecchi nelle vigne più antiche. Si dice però che "nella botte piccola c'è il vino buono" cioè che la dimensione ridotta può essere un vantaggio; il grappolo risulta infatti meno ammassato su se stesso, più areato e quindi più resistente agli attacchi delle muffe come quella grigia. Gli acini più piccoli appassiscono sulla pianta rafforzando nel vino i profumi di miele e albicocca. All'esame visivo si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdi. Viene vinificato ad inizio settembre insieme ad altri vitigni, componendo la Doc Costa d'Amalfi Bianco, sottozona Tramonti e Ravello.

### FENILE

Il nome deriverebbe dal colore caldo e dorato degli acini maturi che ricorda quello del fieno. Il grappolo di questo vitigno è piccolo, alato, compatto e, per via del suo peso, caratterizzato da una produttività piuttosto contenuta. L'allevamento è a pergola, due



o tre piante a piede franco che si arrampicano su per lo stesso palo per poi aprirsi a creare una copertura. La presenza di ceppi secolari dimostrerebbe la presenza di questo vitigno nella zona della Costiera Amalfitana da lunga data. La sua uva ha la particolarità di accumulare zucchero più rapidamente dei suoi colleghi e nelle annate più calde tende a sovraturare sulla pianta. Questo comporta due cose. La prima è che bisogna essere molto attenti e rapidi nella raccolta perché la buccia matura e sottile tende ad aprirsi e divenire vulnerabile alle muffe. La seconda è che livelli zuccherini così alti determinano un grado alcolico superiore. Il vino che si ottiene è quindi piuttosto caldo e morbido dall'acidità contenuta. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino mentre al palato svela note di frutta gialla, frutta tropicale ed agrumi canditi.

## GINESTRA

Il nome Ginestra verrebbe proprio dal profumo che questo vino sprigionerebbe una volta nel bicchiere. Il vitigno sarebbe presente in Campania già dal 1800. Si caratterizza per la vigoria che comporta abbondanti potature, e per una buona produttività, nonostante il grappolo piccolo e compatto a volte però particolarmente spargolo. Gli acini anche se maturi presentano un colore verde e un livello di zuccheri contenuto accompagnato da un'acidità piuttosto alta. Si vendemmia dopo la metà di settembre. Resistente alla peronospora risente invece degli attacchi inferti dalla Botrytis (la muffa grigia). Il vino che si ottiene profuma di ginestra ed è piuttosto fresco al palato. Con l'invecchiamento il profumo può arricchirsi di note di idrocarburi come un Riesling. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino.



© Marisa Cuomo



© Bruno Brichi

### FALANGHINA

È negli anni '60 che si scopre attraverso l'analisi del DNA l'esistenza di due Falanghine, quella Beneventana tipica della provincia di Benevento e quella Flegrea diffusa su tutta la Campania, compresa la zona di Furore, Ravello e Tramonti. Il suo nome verrebbe dal termine greco *falangos*, *phalange* in latino, che stava ad indicare la prassi di maritare la vite legandola ad un palo di sostegno. La cosa potrebbe sembrare piuttosto logica ma pare che in tempi antichi in Grecia si lasciasse strisciare la vite sul terreno, metodo poi scartato in Italia per via del rischio di formazione di muffe sugli acini. La Falanghina è un vitigno abbastanza vigoroso, estremamente adattabile e resistente. Il grappolo della Flegrea è medio e generalmente senza ali che sono invece presenti nella Beneventana. Gli acini hanno buccia spessa di color grigio chiaro tendente al giallo. Il vino è giallo paglierino dai profumi intensi e complessi di agrumi e fiori di macchia mediterranea. È dotato di una buona mineralità grazie al terreno vulcanico e di una bella acidità che lo rendono adatto all'invecchiamento ed alla spumantizzazione. Da quando l'allevamento di questo vitigno si è fatto più selettivo il vino che se ne ottiene ha guadagnato un ruolo di primo piano nel panorama enologico nazionale e internazionale.



## TREBBIANO

È conosciuto per dare vini delicati e neutri, che non hanno quindi un'aromaticità molto marcata. Eppure sotto l'ombrello del Trebbiano abruzzese c'è una popolazione di sottovarietà capace di dare se ben coltivata vini veramente complessi. Si dice anche che il Trebbiano sia un vitigno piuttosto divertente grazie alla grande elasticità di cui gode. Se lo si vuole infatti spingere verso una caratterizzazione è lì che ti segue docile. Ad esempio togliendogli delle gemme (diradamento), modificandogli la posizione sulla collina o aggiungendo lieviti selezionati diversi lo si spinge a cambiamenti marcati nel vino. Spostandone la vigna ad un'altezza ed esposizione differente se ne potrebbe controllare la maturazione, in modo che si verifichi in un momento diverso dal resto dei vitigni così da non sovraccaricare ad esempio la cantina al momento della vendemmia. Questo vitigno ha vissuto in Abruzzo talmente tanto che vi si è perfettamente acclimatato, le siccità o gli eccessi di pioggia della regione non lo disturbano. È un ottimo esempio di una pianta in equilibrio perfetto con il suo ambiente. Il grappolo si presenta mediamente compatto. L'acino è piuttosto grande e ha una buccia spessa color verde giallo.

## PECORINO

È un vitigno a bacca bianca piuttosto solitario; cresciuto in ambienti difficili e senza ricombinarsi geneticamente con altre varietà. Si è selezionato nella fascia alta collinare tant'è che è soggetto a ustioni sugli acini se lo si pianta più in basso. Si distingue per le numerose foglie che gli consentono di captare l'energia sufficiente per creare tanti zuccheri e acidi. È infatti un vitigno che regala un'acidità alta persino più di un Aglianico e che tende ad accumulare zuccheri più rapidamente dei suoi colleghi. Essendo un vitigno di montagna sa infatti che deve finire il suo ciclo riproduttivo in fretta, prima che arrivino le prime gelate autunnali. È sicuramente poi anche un vitigno dal carattere un po' scorbutico e determinato. Difficilmente può essere oggetto di pratiche di miglioramenti in cantina come invece accade per altri



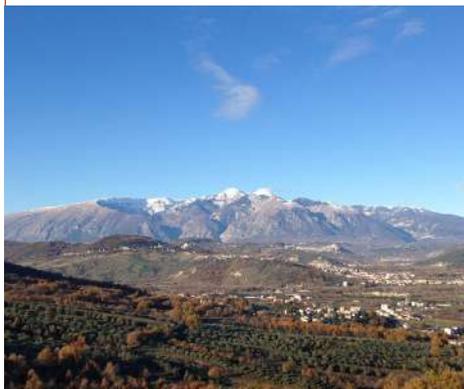
vitigni; il PH del mosto si rivela spesso invariabile, l'aggiunta di lieviti aromatici non altera il suo aroma proprio e una sovramaturazione dell'uva non può essere arginata. Fra i suoi riscopritori c'è chi definisce il vino che se ne ricava come un rosso vestito di bianco. Un vino cioè di assoluto spessore che dal momento della sua riscoperta è oggetto di ampie sperimentazioni in vigna e in cantina. Nel bicchiere si presenta di un bel giallo paglierino con riflessi verdi. All'olfatto è un insieme di miele, spezie e acacia mentre al gusto si presenta morbido, intenso e persistente.

## COCOCCIOLA

È coltivato in una zona circoscritta, nei dintorni di Chieti. È un vitigno che non era mai totalmente scomparso visto che entrava nei tagli di Trebbiano per dargli una spalla acida consistente ma in tempi recenti è stato riscoperto, anche se manca ancora una vera e propria sperimentazione su quanto possa essere spinto. Ha grappoli grandi, che danno un vino profumato ai fiori bianchi e frutti a polpa bianca, non particolarmente variegato, non impegna certo la testa. Descrivendolo così si potrebbe pensare ad un vino minore ma il Cococciola ha due cose positive. Non avendo una personalità complessa e presentando questa spalla acida forte è facilmente riconoscibile. È inoltre il vitigno ideale per la presa di spuma, cioè per produrre spumanti. Però attenzione, la punta acida scende rapidamente, quindi entro due anni andrebbe bevuto.

## PASSERINA

Assomiglia ad un Trebbiano ma per la resistenza alla siccità e per la sua capacità di tirare l'acqua, di andarla a cercare, si potrebbe definire come la sua versione più selvatica. La sua vigoria comunque da qualche parte la sconta, arriva infatti alla maturazione più tardi impiegando più tempo per accumulare gli zuccheri e risultando quindi un vino con una buona acidità che si rispecchia nei riflessi verdi degli acini



maturi e nel vino. È comunque più variegato nei profumi di un Trebbiano; resina, bosco, nei suoi aromi è insomma un pochino più lezioso. Si potrebbe dire che come il Trebbiano parla un po' il dialetto, ma con un intercalare meno forte. Essendo un vitigno un po' selvatico che resiste alla siccità, con acini non troppo ravvicinati e buccia dura, si presta all'appassimento sulla pianta. Riassumendo dà un vino dai profumi più variegati di un Trebbiano, dall'acidità decisa, garbato ed elegante anche se non con la stessa potenza organolettica del Pecorino.

## MONTEPULCIANO

È un vitigno che secondo un documento del XVIII sarebbe originario della Valle Peligna. Su di lui si sono scritti fiumi d'inchiostro e chili di report. Oggetto di sperimentazione, osservazione ed analisi per anni, questo vitigno non ha ormai più segreti. La tecnica è stata affinata, l'attrezzatura perfezionata, gli operatori formati. Tutto è pronto per ottenere dal Montepulciano una possibilità di vini infinita. Si può infatti avere attraverso una breve macerazione un delizioso rosato dal colore brillante e dal carattere tutto pepe, il Cerasuolo, versione ferma o spumantizzata. Oppure si può ottenere un vino dall'inconfondibile rosso rubino che va dal semplice vino da tavola fino ad arrivare a un vino strutturato e di grande spessore. Quest'ultimo ha tannini ben presenti ma morbidi in bocca, senza essere esageratamente aggressivi, accompagnati da una buona spalla acida e da sentori di ciliegia matura e sotto spirito, visciole, tabacco e cuoio. Il mosto presenta infatti un'acidità tartarica molto sviluppata rispetto alla malica e il PH basso dà vivacità di colore a testimonianza di una capacità d'invecchiamento ottimale. Il grappolo si presenta di grandezza media con una o due ali. Gli acini sono viola scuro, con una buccia spessa e consistente coperta di pruina. Al contrario di tanti vitigni dà prodotti totalmente diversi spostando la vigna da un punto ad un altro, dovendo perfettamente equilibrare latitudine e longitudine d'impianto: quindi non basta tenere in considerazione quanto in alto stiamo piantando la vigna ma anche quanto a nord o sud sul territorio italiano.

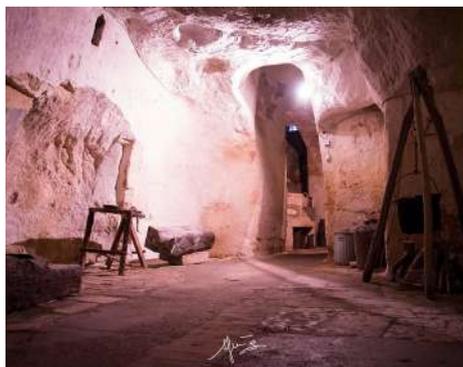


## MARCHIONE

È un vitigno a bacca bianca ottimo per la spumantizzazione. Ha un'acidità infatti molto importante che viene da un PH basso che compensa un acido tartarico non troppo elevato. Non raggiunge una gradazione zuccherina alta forse per via della vendemmia precoce fatta ad agosto o forse per via del carattere del vitigno stesso. Si raccoglie infatti nel momento in cui si raggiunge un equilibrio fra la maturazione zuccherina e quella fenolica data dalle escursioni termiche di cui godono i vigneti di Castellaneta. Nella versione spumante esiste anche "il trafilato". Il trafilato, che in dialetto sta ad indicare lo spumante metodo ancestrale, è fatto da un mosto a cui non si aggiungono né lieviti né zuccheri e che fa la sua fermentazione in una bottiglia o autoclave. L'anidride carbonica, trovandosi in un ambiente chiuso e non potendo sfuggire, rimane allo stato liquido, disciolta nel vino, creando poi al momento della stappatura le famose bollicine. Visto che non si aggiungono zuccheri, si ottiene uno spumante extra dry brut. Il grappolo di Marchione si presenta lungo e mediamente compatto, con una o due ali. L'acino è medio-grande con una buccia consistente, di colore rosa tenue quando matura. Il vino che si ottiene si presenta giallo paglierino, con una buona acidità, leggermente aromatico, con note di frutta a polpa gialla ed erbe aromatiche.

## MARESCO

È un vitigno molto simile al Marchione, sempre a bacca bianca. Sono vitigni che sia in vigna che in cantina viaggiano insieme. Il Maresco è un sopravvissuto come diversi altri vitigni autoctoni dell'era della produzione di massa e della ricerca di vitigni più resistenti alla fillossera ed alle malattie. Dopo aver rischiato l'estinzione è stato in tempi recenti riscoperto e debitamente valorizzato. Presenta un grappolo spargolo



ed allungato con acini giallo intenso, medio piccoli. Spargolo significa che gli acini nel grappolo sono radi determinando una produttività più contenuta giovandosi però maggiormente dell'esposizione al sole dei singoli acini e di una adeguata aereazione del grappolo ad opera delle brezze marine che accarezzano costantemente i vigneti di Castellaneta. È una pianta molto adattabile che vive bene sia su terreni meno permeabili e più ricchi d'acqua come quelli argillosi, che su terreni più permeabili e secchi come quelli sabbiosi.

Il vino che se ne produce si caratterizza per una buona acidità che lo rende adatto alla spumantizzazione. All'olfatto presenta profumi di fiori bianchi e di frutta a polpa bianca come mele e pere.

## ALEATICO

L' Aleatico è un vitigno a bacca nera arrivato probabilmente in Italia durante la colonizzazione. Si pensa infatti che il nome derivi dal greco mentre altri ipotizzano che sia riconducibile a una località palermitana chiamata Alia. Per il suo aroma è considerato un semiaromatico e un cugino del Moscato Nero di cui potrebbe essere una mutazione spontanea. È un vitigno che ama il sole ed i terreni calcarei come quelli che si possono trovare nella zona di Castellaneta. Ha una buona produttività che compensa il grappolo un po' piccolo, allungato e spargolo. Non tutti i fiori infatti generano degli acini. Questo si rivela essere alla fine in realtà un vantaggio visto che in caso di appassimento gli acini distanziati, quindi arieggiati, sono meno soggetti a muffe. Gli acini sono di dimensioni medie e di un bel viola-blu coperto di pruina. L' Aleatico può dare sia vini dolci che secchi, magari in assemblaggio con altri vini.



Essendo un vitigno semiaromatico, il vino che si ottiene è intenso, fruttato e morbido, di un bellissimo rosso rubino con riflessi violacei e note di confettura di amarena e rosa. Nella versione passita dà un prezioso liquido ambrato dal bouquet intenso e fruttato di canditi, con sentori di miele, frutta secca, liquirizia e note balsamiche. In bocca risulta morbido, ricco di tannini ma equilibrato, dal sapore infinito che non lascia più.

## PRIMITIVO DI GIOIA

Quando si parla di Primitivo il pensiero va subito a quello di Manduria ma esiste il Primitivo di Gioia del Colle che avrebbe in comune con il fratello manduriano solo il vitigno con sentori e sapori decisamente diversi. Anzi pare che il primo sarebbe stato quello di Gioia del Colle da cui deriverebbero poi tutti gli altri. Sembra infatti che nel XVIII secolo un sacerdote proprio qui selezionò un vitigno a germogliazione tardiva e maturazione precoce, chiamandolo primitivo. Il ciclo vegetativo ridotto andava a braccetto con la zona di coltivazione delle Murge, a 200-500 m s.l.m., dove umidità e temperature primaverili generano gelate pericolose per i germogli e dove le piogge autunnali rischiano di bagnare l'uva sul punto di essere raccolta e generare muffe. Se vogliamo fare un confronto, il vitigno di Gioia del Colle preferisce un'escursione termica maggiore garantendo vini più acidi e quindi meno morbidi, temperature più miti che darebbero una minore concentrazione di zuccheri e terreni calcarei ricchi di fossili marini che ne aumenterebbe la mineralità. Il vino che si ottiene da queste condizioni straordinarie esprime al naso frutti rossi come amarene, more e ciliege con note di viola e vaniglia mentre regala al palato sensazioni ineguagliabili di morbidezza.



## MINUTOLO

Lo dice il nome stesso, questo vitigno produce dei grappoli e degli acini piuttosto piccoli. Il grappolo si presenta serrato con una o due ali. Gli acini presentano buccia sottile gialla dai riflessi rosa con la maturazione. Si coltiva nella valle d'Itria sin dai tempi di Federico II ed è quindi un vitigno fortemente legato al territorio. È una varietà aromatica molto profumata e proprio questo inconfondibile profumo di gelsomino bianco lo differenzia dal Fiano d'Avellino. Ha una resa media di un 4-5 grappoli per pianta e si vendemmia a metà settembre. Presenta una buona acidità per cui si presta sia alla realizzazione della versione vino fermo che spumante. Il vino che si ottiene ha un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati, al palato è intenso e persistente con note di fiori gialli, frutta esotica e spezie. Alcune famiglie di Castellaneta mettono il mosto in bottiglia e fanno bollire a 45 gradi per fare il succo di frutta da bere tutto l'anno.

## VERDECA

È uno dei vitigni più conosciuti e antichi della Puglia, coltivato prevalentemente nelle province di Taranto e Bari. Probabilmente di origini greche forse con un legame con il vitigno Portoghese Alvarinho. Il nome verrebbe dal color verde degli acini che come camaleonti si mimetizzano con le foglie. Lo stesso colore si ritrova nei riflessi del vino, giallo paglierino. Anche nel gusto fresco e di buona sapidità si ritrovano delle note erbacee anche assieme a quelle di agrumi e di fiori bianchi. In tempi passati il Verdeca era venduto alle grandi cantine e usato come base per la produzione di vini liquorosi aromatizzati, ma ha gradualmente riconquistato un suo posto e oggi si trova anche vinificato in purezza o assieme ad altri vitigni come lo Chardonnay o la Malvasia Bianca. È un vitigno resistente al freddo, alle malattie parassitarie, che



si adatta facilmente al terreno che ha a disposizione. Il grappolo è medio, di forma conica, con una o due ali, con acini succosi di medie dimensioni dalla buccia tenera. Matura agli inizi di settembre per vendemmiarsi poi a fine mese.

## SUSUMANIELLO

Il Susumaniello è un vitigno a bacca nera che ha rischiato l'estinzione ed è stato riscoperto di recente esattamente come il Maresco e il Marchione anche nella zona di Castellaneta. Arrivato dalla Dalmazia, era un tempo presente su tutta la Puglia e veniva vendemmiato assieme ad altri vitigni per rafforzarne colore e acidità. Il nome deriverebbe dal nome in dialetto di asino e dalla grande produttività dei ceppi giovani che si caricerebbero appunto come asinelli di grappoli. La produttività decresce comunque con l'avanzare dell'età della vite ed è anche per questo che il vino migliore viene da piante vecchie di almeno dieci anni. Il grappolo si presenta lungo con degli acini dal bel colore blu intenso di dimensioni medio-piccole e di medio spessore. Ha un livello soddisfacente di acidità e zuccheri e si fa riconoscere per i sentori molto particolari. La vendemmia si effettua a metà settembre. Il vino che si ottiene è di uno splendido colore rosso rubino scuro, fruttato e giustamente tannico, accompagnato da note erbacee.



## MALVASIA BIANCA E NERA DI LECCE E BRINDISI

I vitigni Malvasia Nera di Lecce e Malvasia Nera di Brindisi erano considerati come due famiglie distinte fino a quando una ricerca recente ha scoperto che si tratta in realtà della stessa cosa. Questa Malvasia in passato era ritenuta, nella zona di Leverano, un vitigno da taglio che con i suoi aromi attutiva la spinta acida del Negroamaro. Si piantava in vigna per ogni 3 filiere di Negroamaro unadi Malvasia per poi mischiarne insieme le uve. La Malvasia Bianca è un semiaromatico con ottima capacità d'invecchiamento e dà vini corposi, sapidi e pieni. Viene vinificato come un vino secco ma nel disciplinare della DOC viene riportata anche la Malvasia Dolce Naturale, cioè lasciata sovrammaturare nelle vigne. La versione dolce accompagna di solito i dolci salentini a base di pasta di mandorla, dolci cioè generalmente non eccessivamente zuccherati. La Malvasia Nera dà vini dal buon tenore alcolico, color rosso rubino, dai tannini vellutati, una buona acidità accompagnata da sentori di ciliegia e melograno. Il grappolo è medio dalla forma allungata con acini dalla buccia consistente e dal colore bluastro. La Malvasia Bianca dà vini giallo paglierino molto aromatici ed intensi che si caratterizzano per i sentori di frutta gialla come le albicocche. Ha grappoli di grandezza media e acini gialli dai riflessi verdi.



© Conti Zecca



## BOMBINO NERO

Un vitigno “minore” ma assai diffuso e particolare nella sua colorazione; il grappolo anche se maturo presenta degli acini bianchi fra quelli rossi, pur essendo maturi. All'interno presenta un livello di acido citrico più elevato, aumentando dopo la pressatura l'acidità totale del vino. La particolarità è che con questo vitigno si può fare solo il rosato. Nell'ambiente si dice che è un rosato naturale. Il vino che si ottiene ha sentori delicati di melograno, ciliegia e pesca. Non è chiaro da dove venga il nome Bombino. Forse da Buonvino per la sua alta resa o forse dal termine Bambino per la forma alata del grappolo. In dialetto minervinese prendeva il nome di Stracciacambiali per la sua vigoria e produttività. La produzione e la resa in mosto erano cioè così alte che i contadini di Minervino Murge riuscivano con la sua vendita a pagare le cambiali fatte nell'arco dell'anno.

## GRECO

Il Greco coltivato nelle Murge è un vitigno che proverrebbe dalla vicina Campania e ha antiche origini greche. Il grappolo è medio-piccolo e alato, cioè ha forma di una T anche se in questo caso di ala ce n'è una sola. La particolarità è che questa aletta è talmente grande da formare praticamente un secondo grappolo. Gli acini sono giallo chiaro e presentano una maculatura al momento della maturazione. Il vino che si ottiene da questo vitigno è di un colore giallo dorato, dall'acidità contenuta e dalla bella mineralità grazie al terreno calcareo. Al naso offre un sostanzioso corredo aromatico grazie alle escursioni termiche importanti. Presenta sentori floreali e di frutta a polpa bianca come le mele assieme a note di acacia.



## BOMBINO BIANCO

Il Bombino Bianco è un vitigno proveniente dal bacino del mediterraneo, probabilmente dalla Spagna. Un tempo per la sua grande produttività veniva chiamato *Bonvino* o *Stracciacambiali* o *Pagadebit* e veniva usato come vino da taglio, veniva cioè vinificato insieme ad altre uve. In tempi recenti ci si è resi conto che se coltivato a bassa resa e ben vinificato può dare vini veramente degni di nota. Fra le zone in cui viene coltivato con successo vi sono i Comuni di Minervino Murge e Trinitapoli. È infatti protetto dagli attacchi delle muffe grazie alla brezza di mare che attraversa il territorio di Trinitapoli e guadagna in intensità d'aroma grazie alle escursioni termiche tipiche dell'Alta Murgia. Ama inoltre i terreni calcarei per cui trova nell'area di Minervino e di Trinitapoli il suo ambiente ideale. L'allevamento è a spalliera a cordone speronato o a tendone. Ha grappoli medio-grandi, alati, con acini dalla buccia spessa di un colore giallo virante al verde. Nonostante il caldo ha un livello di zuccheri basso ed una buona acidità. Il vino che si ottiene è giallo paglierino, fresco, fruttato con note di pesca gialla e una buona mineralità. Non è un vino di grande struttura che dura nel tempo. È piuttosto un vino di pronta beva. Quindi massimo dopo un anno che è in cantina la bottiglia va aperta. Grazie alla sua acidità viene utilizzato anche per creare piacevoli spumanti.



## NERO DI TROIA

È un vitigno molto antico probabilmente di origini greche caratteristico della Puglia centro-settentrionale. Ci sono diverse ipotesi sul suo nome che potrebbe essere legato alle sue origini elleniche o alla città pugliese di Troia. Si caratterizza per il grappolo spargolo, piccolo come pure i suoi acini. È una pianta che si adatta al terreno disponibile ma quello difficile, pieno di ciottoli, che può trovare a Trinitapoli, Minervino o Troia, ne rallenta ancora di più l'attività nella fase di sviluppo dei grappoli regalando una qualità senza eguali. La produzione si aggira intorno ai 5 grappoli per vite, 1,5 kg di uva, un'intera pianta riempie appena una bottiglia. Per contenere la produzione e mantenere alta la qualità si effettua infatti anche la selezione delle gemme, risparmiando solo le migliori. Questo pregiato vitigno era un tempo usato come semplice vino da taglio ed era stato ad un certo punto messo un po' da parte per fare posto a varietà dalla produttività più alta. In tempi più recenti la sua riscoperta ha fatto sì che dai vecchi vigneti si siano ricavate per propagazione le piante usate per aumentare nuovamente la superficie vitata a Nero di Troia. Il vino che se ne ricava ha un colore molto intenso, con un tannino ben espresso piuttosto che un'acidità elevata. Ha un particolare profumo di frutti rossi. Non è così ricco di zucchero come può esserlo un Primitivo o un Negroamaro. È un vino da invecchiamento che ha bisogno di almeno 3 anni di affinamento prima di essere bevuto.



## NEGROAMARO

Se questo vitigno potesse parlare vi racconterebbe del suo sbarco nei porti pugliesi dopo essere salpato dalla Grecia ben oltre 2000 anni fa. Il nome verrebbe infatti dalla ripetizione della parola nero, *niger* in latino e *μαύρο* (mávro) in greco. Quindi no, il nome non verrebbe dall'essere un vino un po' amaro. Il Negroamaro è un vitigno a cui piace il buon vivere. Infatti matura solo a vacanze finite, intorno a fine settembre. Alla sua buccia nera e delicata giovano le brezze di mare ioniche e mediterranee, terreni profondi come quelli che trova a Leverano e Castellaneta, sole caldo e naturalmente posizione, nel cuore più profondo della Puglia. Al contrario di altri vitigni pugliesi come il Primitivo o l'Aglianico che si sono prestati ad essere allevati in altre parti del sud d'Italia, il Negroamaro è impensabile che possa trasferirsi in altri territori; è indissolubilmente legato al sud della Puglia. I vigneti delle zone calde, sotto il sole cocente, tendono ad avere sempre una bassa acidità, ma lui questo problema non ce l'ha e grazie a questa straordinaria componente acida riesce ad essere vinificato in rosso, rosato, bianco e persino spumante. Per alleviare la sua spiccata nota acida, in passato si usava vinificarlo con la Malvasia per circa un venti per cento. Ha un profumo ed un sapore intenso, pieno, rotondo e fruttato, al palato ricorda frutti a bacca nera con un leggero gusto amarognolo. Speciale menzione merita il Rosato del Salento.

## PRIMITIVO DEL SALENTO

Il Primitivo è un vitigno dall'anima mediterranea, presente anch'esso in Puglia da tempi immemorabili. Sta bene lungo la costa, con il piede in terreni sabbiosi. Non ama il freddo e l'umidità e ha una buccia più sottile del Negroamaro, esposta al marciume in presenza anche solo di nebbie mattutine. Adora quindi prendere il sole nei terreni



# Puglia ————— Leverano e Castellaneta

assolati, e di matrice argillo-calcareo, di Leverano e Castellaneta ed è resistente alle scottature. Deve il nome “Primitivo” alla maturazione precoce dei suoi grappoli che avviene a fine agosto. Durante questo periodo la buccia sottile per azione del caldo si lascia sfuggire un profumo tipico che si diffonde per tutta la vigna. Alcuni acini date le temperature elevate cominciano un processo d’ appassimento sulla pianta e vengono raccolti a parte per poi essere utilizzati nei dolci di Natale che si preparano a Leverano. Il Primitivo non presenta infatti lo stesso livello di acidità del Negroamaro, ma ha dal canto suo un notevole livello zuccherino e proprio per questo il mostro del Primitivo viene usato anche nella preparazione dei Mostacciolisalentini. Il Primitivo dà vini da invecchiamento, e si caratterizza per i sentori di confettura di prugna e il gusto di frutti rossi, pepe nero e tabacco. A differenza del Negroamaro, il Primitivo ha note più morbide, cede subito il colore e si presta ad essere vinificato da solo.



© Conti Zecca

## AGLIANICO

L'Aglianico è al centro della riscoperta dei vitigni a resa più bassa ma dalla qualità assoluta. Negli ultimi quarant'anni si era assistito infatti ad una rincorsa all'uva più facile, più semplice da produrre. L'Aglianico in effetti è un vitigno che soffre il caldo e la sua caratteristica spigolosità, la sua acidità, ne rende difficile la lavorazione in cantina. Cresce bene sia su terreni ricchi e argillosi che calcarei come quelli di Minervino nell'Alta Murgia o di Castellaneta. Dà un vino importante, da meditazione, strutturato, tannico, corposo che si ben affianca alla cucina pugliese, abbastanza consistente a base di prodotti della pastorizia. La sua complessità non sorprende visto che fa 4-5 anni d'affinamento prima di essere bevuto. È provvisto infatti di una spalla acida molto evidente oltre a struttura e tannini, quindi ha bisogno di maturare per trovare il suo equilibrio. Il colore è rosso rubino, e presenta intensi profumi di frutti rossi, floreali e speziati. Il grappolo è compatto, di dimensioni medie con acini medio-piccoli. È probabilmente un vitigno di origine greca, arrivato in Italia intorno al VII-VI secolo a.C. Il nome potrebbe quindi derivare dal termine "ellenico", oppure dall'antica città greca di Elea. Si ipotizza anche un suo arrivo nel territorio dalla Spagna con gli aragonesi e quindi il nome verrebbe dal termine llano che in spagnolo significa pianura che starebbe ad indicare un vino di pianura.



© Archivio comunale



© Francesca Tiani

## NERO D'AVOLA

Il Nero d'Avola è un vitigno che dà soddisfazioni anche solo a guardarlo; forte, resistente alle malattie ed alla siccità siciliana, carico di foglie e di 3 kg di grappoloni succosi. Un castelbuonese con gli occhi ridenti vi direbbe *“nana avete viti inchiiminacarteddra di racina”*; una vite riempie una cesta. Il nome Nero d'Avola verrebbe dal colore della bacca e dal borgo di Avola in provincia di Siracusa. La forma d'allevamento originale è quella ad alberello anche se poi è stata adottata quella a spalliera per permettere l'uso di macchinari e aumentare la resa. A proposito delle forme di allevamento, interessante è il portamento della pianta che al contrario di tanti vitigni tende a buttarsi verso il basso per proteggere i grappoli dal sole cocente. Il grappolo del Nero d'Avola è alato, compatto e grande. Il vino che si ottiene profuma di frutta come ciliegie e more e di fiori come la viola. Si caratterizza per il corpo, la struttura, gli elevati tannini che attenuano poi la nota acida in bocca. Va precisato che un vino così acido (quasi un Aglianico) in temperature così elevate è una specie di miracolo e acidità e tannini vogliono dire una cosa sola; vino da invecchiamento. L'acidità deriverebbe dalla zona di coltivazione dei vigneti. Quella di Castelbuono è collinare, in parte dirimpetto al mare e alle isole Eolie, ad un'altezza di 400-450 m slm. L'escursione termica è quindi perfetta, specialmente nelle estati torride quando di notte si leva la brezza marina.

## GRILLO

Il Grillo concorre assieme all'Inzolia o Inzolia e al Cataratto alla produzione del Marsala. Si può trovare comunque anche vinificato in purezza e dà un vino abbastanza longevo, cosa piuttosto rara per un bianco. In Sicilia la superficie vitata dedicata al Grillo è concentrata soprattutto nel Trapanese e tuttavia occupa meno del 5% di quella complessiva, dunque i vitigni di Grillo a Castelbuono rappresentano una vera



rarietà. Recenti studi di laboratorio sarebbero riusciti a ricomporre l'albero genealogico del Grillo e rintracciarne i veri genitori; sarebbe frutto infatti di un incrocio tra Cataratto e Zibibbo. La sapidità e la freschezza verrebbero dal Cataratto, mentre lo Zibibbo sarebbe responsabile del colore giallo dorato, degli zuccheri elevati e quindi dell'alto tenore alcolico. Il grappolo è medio a volte alato. La polpa dell'acino risulta zuccherina, succosa e piuttosto acida donando brillantezza al vino e garantendone la longevità di cui parlavamo all'inizio. Il profumo è intenso di fiori bianchi, d'erba e di fieno che rimanda al colore dorato delle colline nell'area di Castelbuono. La sua resistenza al caldo eccessivo e alle malattie lo rendono semplice da coltivare. Si vendemmia alla fine di settembre.

## INSOLIA (INZOLIA)

Esistono diverse teorie sul questo vitigno come quella ad esempio che farebbe derivare il nome dal francese 'sorie', cioè color oro, e la sua presenza sul territorio dall'occupazione normanna dell'isola. La teoria più accreditata sostiene che l'Insolia si sarebbe diffusa dalla Sicilia in Calabria, Sardegna e Toscana acquisendo numerosi nomi: *Ansora, Ansolica, Inсора, Anzonica, Inzolia, Insolia di Palermo, 'Nzolia, Inselida, Ansolia, Zolia Bianca* etc. L'Insolia è un vitigno che tollera bene la siccità; ha infatti una fogliatura limitata e quindi necessita di meno acqua. Teme gli attacchi di peronospora e trova nel Comune di Castelbuono un ambiente ideale grazie alla brezza marina che spazza via dalle colline l'umidità. Il grappolo è spargolo e alato. La buccia spessa degli acini dai riflessi verdi si presta all'appassimento e alla preparazione di vini passiti, ma viene soprattutto utilizzata per la preparazione di vino secco. Quest'ultimo si presenta nel bicchiere con un colore giallo dai riflessi verdi. All'olfatto si apre ad odori erbacei e di frutta gialla come pesca e melone. Al palato si presenta fresco e di buona sapidità. La vendemmia avviene agli inizi di settembre.



## GRECANICO DORATO

Il nome grecanico verrebbe dal fatto che questo vitigno sembra sia di matrice Greca, come molti altri vitigni coltivati oggi in Italia. Nonostante le sue origini antiche sarebbe stato descritto per la prima volta solo nel 1696 dal botanico siciliano Francesco Cupani. Il grappolo di Grecanico Dorato si presenta medio, lungo, spargolo, tendente all'acinellatura, con una o due ali e una maturazione che tende a protrarsi verso fine ottobre. Gli acini sono medi, dalla bella buccia spessa, giallo-verde a tratti dai riflessi dorati. In passato era usato in assemblaggio con altre uve ma oggi viene vinificato anche in purezza ottenendo un vino dai toni erbacei che ricordano quelli di un Sauvignon. Alcuni studi in corso stanno cercando di capire la relazione esistente fra il Grecanico e il Garganega veneto che presenterebbero infatti delle analogie genetiche. Nella zona di Castelbuono utilizzano questo vitigno dotato di una bella spalla acida anche per la realizzazione di ottimi spumanti metodo classico.

## NERELLO CAPPuccio

La particolarità del Nerello Cappuccio risiederebbe nel portamento della pianta e nelle foglie; così abbondanti, in particolare nella coltivazione ad alberello, da formare un mantello a protezione dei grappoli. È un vitigno meno conosciuto rispetto ad altri vitigni come il Nerello Mascalese anche se oggi la superficie vitata a lui dedicata si è allargata. Il grappolo si presenta non troppo lungo, compatto, a formare un cono. Gli acini sono succosi, dalla buccia pruinosa e nera. Il nome nerello deriverebbe proprio dal colore intenso delle sue bucce. La vendemmia tende ad essere tardiva fino a toccare l'inizio di ottobre con dei valori zuccherini piuttosto alti. Vinificato in passato in assemblaggio con altri vini come il Nerello Mascalese oggi si trova anche in purezza. Il livello di antociani presenti regala vini dal colore rosso rubino brillante dai bei riflessi violacei. All'olfatto presenta note di ciliegia. Al gusto è fresco con un tannino morbido, mai aggressivo. Non dà vini adatti ad un invecchiamento molto lungo.

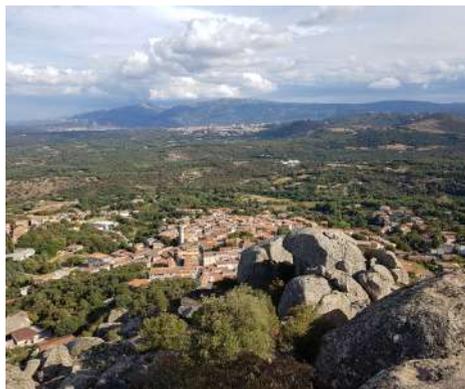


## MOSCATO DI SARDEGNA

Il Moscato di Sardegna appartiene al gruppo dei vitigni aromatici e presenta negli acini maturi gli stessi aromi del vino. La bacca è bianca e raggiunge sfumature dorate con la maturazione. Il grappolo è piccolo e compatto, 4 o 5 per pianta. L'allevamento ad alberello con la sua bassa produttività è garanzia infatti di una qualità senza uguali. La pianta è delicata, sensibile alle malattie ed ai cambiamenti climatici e impone un lavoro di vigilanza senza riposo. Il Moscato di Sardegna si usa per produrre vino sia fermo-dolce che spumantizzato. Attraverso la filtrazione si eliminano infatti i lieviti bloccando la fermentazione e lasciando un residuo zuccherino importante. Il vino che si ottiene è di pronta beva, dolce, con una ridotta acidità ed un'alcolicità che va dagli 8 agli 11 gradi. Il colore è giallo paglierino brillante mentre al naso si presenta delicato e aromatico. Vinificato a settembre, ad Aggius ci si brinda già a Natale.

## VERMENTINO DI GALLURA

Descrivere cosa si trova in un bicchiere di Vermentino è una vera impresa. Circondato dalla macchia mediterranea che gli dona degli aromi particolari, con un suolo granitico da cui prende la mineralità, sotto l'influenza di un mare color turchese che gli dona una buona sapidità, il tutto accompagnato da un tipico suadente profumo d'agrumi. Il Vermentino di Gallura è un vitigno straordinario, l'unica DOCG della Sardegna. Si pensa sia di origini spagnole, arrivato qui nel periodo compreso fra il XV ed XVIII secolo. Le vigne più vecchie, che possono arrivare ai 50-60 anni d'età, sono allevate ad alberello, mentre nelle più recenti viene utilizzato il metodo a spalliera. La bacca è bianca e acquista sfumature dorate con il procedere della maturazione. La vendemmia avviene a metà settembre. Per 15 giorni l'intero borgo si dedica alla raccolta e al bar del paese non si sente parlare d'altro. Tutti ad Aggius infatti hanno almeno un filarino



di vigna dietro casa e tutti fanno vino. Il vino Vermentino si presenta di un colore giallo paglierino, con un sapore che va dal fresco all'amabile, dal retrogusto a volte amarognolo, tipicamente persistente, morbido e sapido, accompagnato da note di fiori freschi e macchia mediterranea.

## CARICAGIOLA

Il Caricagiola esiste praticamente solo in Gallura e oramai sole poche cantine lo vinificano, per la maggior parte private. È un vitigno conosciuto per la sua alta produttività e viene vinificato di solito assieme ad altri vitigni come il Cannonau. Se vinificato singolarmente dà un vino di un bellissimo color rosso rubino, intenso, ricco di tannini, con una lieve acidità e un delizioso aroma di frutti rossi. Le origini del Caricagiola sono quanto mai misteriose. Si pensa provenga dalla Gallura ed abbia "parenti" disseminati in mezza Europa. Si parla dello stesso vitigno in Corsica dove viene chiamato *Bonifaccencu* o *Carcaghjolu Nero*, di una sua relazione col Vermentino Nero ligure e col Mourvedre Nero Portoghese che ha poi legami con vitigni in Francia e Spagna. Il Caricagiola risponde a diversi nomi, *Cargajola*, *Bonifaccenco*, *Caricagliela*, *Carcagiola* e *Garricadolza*. Il grappolo è medio, conico, a volte alato. L'acino si presenta blu-violaceo, con una bella buccia spessa e con molta pruina.



© Mario Saragato



## MONICA

Il Monica è un vitigno diffuso praticamente in quasi tutte le province sarde. Si pensa sia giunto dalla Spagna in Sardegna intorno al XI sec. grazie a dei monaci camaldolesi che lo impiantarono intorno ai conventi. Il Monica ha grappolo medio, spargolo, a volte alato. Gli acini sono di un viola quasi nero con una buccia consistente ricoperta di pruina. Il vino che si ottiene è di un bel colore rosso rubino, con sentori di frutta rossa come ciliegie e more con una nota di mandorle dolci, un tannino equilibrato, un'acidità non troppo marcata, con un corpo discreto. Il Monica è un vitigno resistente. La tradizione della provincia oristanese vuole che una volta estirpata una pianta vecchia, si usi il tralcio della pianta accanto per riprodurla. Il metodo si chiama moltiplicazione per propaggine e consiste nell'interrare il tralcio ancora attaccato alla vite. Questo una volta seppellito provvede a mettere radici ed a generare una nuova pianta. Da notare come la vite ottenuta da questo sistema sia in effetti una vite a piede franco e sia identica alla pianta madre garantendo quindi una tutela del vitigno originale. Il Monica viene utilizzato anche per fare il vino novello.

## SEMIDANO DI MOGORO

Il Semidano di Mogoro è definito da qualcuno come "il vino del destino". Sulle sue origini si sa molto poco, esistono delle ipotesi sul suo utilizzo da parte di un'antica popolazione sarda di navigatori, i popoli del mare, per i propri riti propiziatori. L'allevamento è ad alberello in terreni sabbiosi e argillosi come quelli che si possono trovare nell'alta Marmilla. I grappoli sono piccoli e la produttività scarsa e inconsistente. Gli acini maturi prendono una colorazione giallo arancione, si caricano cioè di carotenoidi, che nel vino si trasformano poi in molecole odorose. È un vitigno resistente alla siccità ma sensibile alle malattie, i grappoletti tendono infatti a marcire. Scarsa produttività, poca resistenza alla fillossera e sensibilità alle malattie sarebbero



# Sardegna — Mogoro, Masullas, Gonnostramatzas, Simala, Siris, Pompu

state le motivazioni dietro la sua sostituzione nelle vigne per un periodo con vitigni a più alta resa come il Nuragus. La cosa interessante del Semidano è che è una delle poche varietà sarde a bacca bianca che grazie alla sua struttura può fare invecchiamento. Con un affinamento di 2 anni passa da un profumo molto delicato di erbe aromatiche e fiori gialli a sentori veramente interessanti di miele e frutta bianca guadagnando in intensità. Gli anziani lo sapevano bene ed hanno tramandato la tradizione della vinificazione in botti di legno affinché l'ossigenazione favorisse l'affinamento. Esiste in versioni spumante, superiore e passito.

## BOVALE

Piuttosto che di Bovale, bisognerebbe parlare di Bovali, plurale. I vitigni in effetti sarebbero due, il Bovaletto (Bovale Sardo) e il Bovale Mannu (cioè grande). Sarebbero arrivati insieme dalla Spagna in Sardegna e in particolare nella provincia di Oristano intorno al XIV secolo. Ambedue si caratterizzano per alcuni elementi come il grappolo medio e alato, il colore blu-nero dell'acino, l'allevamento a spalliera o alberello, le buone rese, l'alta concentrazione di zuccheri, il periodo di maturazione a metà settembre, la carica infinita di polifenoli responsabile di un colore senza precedenti e di una buona dose di tannini. Si differenziano invece per il periodo di fioritura, che nel Grande avviene prima, e nella grandezza dell'acino che nel Sardo è leggermente minore. L'alta concentrazione di zuccheri garantisce un buon livello di alcol. Il vino che si ottiene è quindi molto caldo, morbido e non eccessivamente tannico con un'acidità equilibrata accompagnata da note di frutti rossi. Ad un esame visivo presenta un colore rosso porpora intenso, assolutamente ipnotizzante. Al naso offre ciliegie sovramature e sotto spirito assieme a profumi d'erbe mediterranee. Si trova vinificato in purezza ma viene usato anche per apportare colore a vini come Cannonau, Cabernet Sauvignon e Monica.



© Cantina di Mogoro



*Mani che curano,  
che ancorano,  
che distanziano,  
che potano,  
che raccolgono.*

*Occhi che scrutano il cielo  
alla ricerca di pioggia o sole,  
infinita sapienza e dedizione in cantina.*

# *In Vino Veritas*

È un racconto in progress  
dedicato ai vitigni e ai vini dei territori e delle comunità aderenti  
e che aderiranno all'Associazione Borghi Autentici d'Italia.

Ideato per il 2018 Anno del Cibo Italiano  
forma parte integrante del più ampio progetto "Comunità del Cibo buono e autentico"  
promosso dall'Associazione Borghi Autentici d'Italia fra i propri associati

In *In Vino Veritas* è realizzato in collaborazione con la FISAR dell'Aquila



Comunità del Cibo buono e autentico è patrocinato da:  
Ministero delle Politiche Agricole Agroalimentari e Forestali  
e da:

