

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

IL NEGROAMARO DEL SALENTO



AIS MILANO • 24 NOVEMBRE 2017

♥ 0 👁 415 ➦ 0



Vigneto_in_Salento_Di-Angelomagic-(Opera-propria)-[CC-BY-SA-4.0],-via-Wikimedia-Commons

Il negroamaro del Salento



In collaborazione con **AIS Milano**.

Al pari di tanti altri vitigni autoctoni italiani, le origini del negroamaro sono alquanto incerte; probabilmente è stato introdotto in Italia dai greci. Il nome sembra derivare dalle parole

dialettali “niuru maru” proprio ad indicarne il colore particolarmente scuro e il gusto amaro che lo caratterizza e che forse lo distingueva da un'altra uva, sempre introdotta nel medesimo periodo, che aveva invece caratteristiche gustative più morbide. Un'altra interpretazione vuole ricondurre il suo nome alle parole “niger” e “mavros” ovvero nero in latino e in greco; il nome non sarebbe quindi null'altro che la ripetizione, italianizzata, del colore nero.

Il negroamaro, detto anche negramaro, oggi viene coltivato quasi esclusivamente in Puglia, nelle provincie di Lecce, Brindisi e Taranto, una delle aree tra le più produttive d'Italia. Nel Salento, in particolare, ha trovato il suo habitat ideale. Ama i climi caldi e aridi, il vento e i terreni calcarei molto profondi dove le radici possono scendere per cercare acqua nel sottosuolo. Il terreno è anche un fattore determinante per le caratteristiche dei vini che si ottengono e che risultano meno strutturati, tannici e maggiormente freschi se il suolo è sabbioso mentre, in caso di suolo argilloso, i prodotti che si ricavano saranno più strutturati, complessi e ricchi di colore.

Il vitigno negroamaro è una delle varietà più coltivate in Italia sebbene nel recente passato sia stata considerata un'uva da taglio utilizzata per aumentare il grado zuccherino, e conseguentemente l'alcol, delle produzioni del nord Italia tipicamente limitate in tenore alcolico.

La capacità e la determinazione dei produttori salentini ha fatto sì che iniziasse l'utilizzo in purezza o in assemblaggio con altri vitigni locali per la produzione di vini pugliesi. La sua riscossa è anche dovuta all'affermarsi sul mercato nazionale ed internazionale dei vini rosati a cui, viste le sue caratteristiche organolettiche, riesce a dare vivacità e vigore. È uno dei vini che ha avuto la maggior crescita in termini vendite negli ultimi decenni.

Può essere vinificato in purezza o in blend con altri vitigni anche grazie alle sue caratteristiche di particolare adattabilità. Una denominazione nella quale lo troviamo utilizzato in assemblaggio con un 15% di malvasia nera è la Denominazione di Origine Salice Salentino; la presenza di malvasia nera ne riduce il carattere amaricante del finale di bocca a tutto vantaggio di una maggior piacevolezza e bevibilità.

Al naso il profumo rimanda alle assolate terre da cui proviene rivelando intesi profumi di frutta rossa, ciliegia e prugna; in bocca è ricco e ben supportato da acidità e tannicità; è asciutto e vellutato al tempo stesso.

La sua versatilità, essendo prodotto sia nella versione rosata che in quella rossa, si adatta facilmente alla cucina accompagnando egregiamente i piatti tradizionali pugliesi.

Una curiosità: il gruppo rock italiano dei Negroamaro assume questo nome proprio in onore del vitigno così rappresentativo della terra di origine degli artisti.

di *Paolo Valente*