



DEGUSTAZIONE

La Puglia, tra olio e vino



di **Paolo Valente** pubblicato il 7 gennaio 2024

Probabilmente non basterebbe un mese di visite, programmate e assidue, per conoscere il mondo del **vino** e dell'**olio** di **Puglia**. Noi abbiamo avuto solo qualche giorno per iniziare a scoprire qualcosa di più di questo territorio così bello e ricco di storia e di tradizioni. Iniziare a scoprire, dicevamo. Grazie alla *Fondazione Italiana Sommelier* di Puglia e all'*Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia*, abbiamo potuto toccare con mano una piccola parte del territorio, in particolar modo la provincia di **Bari** con escursioni a nord fino ad **Andria** e a sud fino a **Manduria**.



Un viaggio suggestivo che ha alternato vino a olio (il nome del tour era decisamente esplicativo *EvoEnoPuglia*) e ha fatto ammirare paesaggi ricchi di fascino alternando oliveti, in perfetto stato e mantenuti come giardini, a filari di vite che godono degli influssi di due mari aggiungendo complessità a quanto il terreno, di origine carsica, riesce a dare.



Ma andiamo con ordine. L'olio per noi italiani è un alimento quasi scontato, uno dei pilastri della nostra cucina; lo usiamo tutti i giorni, con estrema disinvoltura e spesso non facendo particolare attenzione alla provenienza, alle sue caratteristiche e, altrettanto spesso, non dando nemmeno il giusto valore al prodotto che utilizziamo, tanta è l'abitudine ad usarlo. Nei frantoi ad **Andria** e a **Modugno** abbiamo invece toccato con mano l'attenzione, la tecnica e la passione che occorre mettere per ottenere un olio di grande qualità e che poco ha a che vedere con gli oli che riempiono gli scaffali dei nostri supermercati.



Savino Muraglia ci racconta come il suo frantoio sia attivo fin da prima dell'Unità d'Italia e di come le olive dei suoi trentamila alberi vengano raccolte a mano e spremute, entro le 24 ore successive, a freddo per estrarne solo il meglio. **Frantoio Muraglia** è conosciuto per i suoi contenitori in ceramica dipinta con i colori dell'arcobaleno e prodotti da aziende locali con lo scopo

di valorizzare e di far rivivere l'antica arte vascolare. Interessante anche il processo di aromatizzazione di alcuni prodotti che avviene molendo contemporaneamente olive ed elemento aromatizzante; i risultati sono strabilianti in termini di qualità assoluta. La *Coratina* è una varietà di oliva tipica della Dop Terra di Bari (il suo nome deriva da Corato, un comune tra Andria e Bari); gli olii che si ricavano presentano sentori fruttati intensi con accenni di carciofo, di erba tagliata e all'assaggio mantengono una buona piccantezza.



Frantoio Mimì nasce dalla passione di **Domenico Conserva** (Mimì) che, pur occupandosi professionalmente di trasporti, era innamorato dell'olio e della sua produzione. Oggi sono i figli che portano avanti l'attività che intanto è cresciuta ed è diventata una delle migliori di Puglia. Passione e innovazione tecnologica caratterizzano questa azienda che possiede 90 ettari di uliveti e che produce solo olii monocoltivar. Altrettanto interessanti gli olii di **De Carlo**; una famiglia dalla tradizione secolare oggi perpetrata dalle nuove generazioni che credono nella filiera corta, nel rispetto del territorio e nella tutela della salute e dell'ambiente.



I vini sono il secondo grande momento di approfondimento che ci offre questa terra generosa. Abbiamo partecipato a una rassegna di assaggi di alcune tra le produzioni regionali più interessanti, eterogenee per dimensione e per filosofia produttiva. In primis **L'Archetipo**: 33 ettari di agricoltura sinergica ovvero di agricoltura del "non fare": i terreni non vengono arati per mantenere tutte le forme di vita e le fermentazioni sono spontanee. I vitigni *Morasco*, *Fiano Minutolo* e *Moscatello Selvatico* rendono vini dalla forte impronta naturale ottenuta grazie alle macerazioni a freddo.



Nella Murgia, la terra dei trulli, la cantina **Casa Vinicola Coppi** è stata fondata nel 1882 da **Antonio Zaccheo** che è riuscito a sfruttare al massimo il ritardo con cui la fillossera arrivò a devastare il vigneto pugliese rispetto a quello di tante altre regioni vitivinicole italiane e straniere. Siamo nella DOC Gioia del Colle e il **Senatore Primitivo 2017** è il vino che più rappresenta l'azienda: dal colore impenetrabile e dai sentori evoluti di frutta matura e spezie, fa della concentrazione e della struttura sorretta da una piacevole freschezza il suo punto di forza. **Giovanni Aiello** ha recuperato all'originaria destinazione di luogo dedicato alla produzione di vino un antico palmento che nel tempo era stato utilizzato per altro. Siamo a Putignano, a oltre 400 m s.l.m., su una collina di origine carsica, in un luogo dove prima della fillossera la vigna costituiva la coltivazione principale e praticamente esclusiva; il suolo ricco di banchi di calcare consente di ottenere prodotti di alta qualità. Tutti i vini di Giovanni riportano lo stesso nome seguito da un colore: *Chakra*, perché nelle bottiglie vi è l'energia della terra, del vino e dell'uomo. Il **Chakra Rosso 2021** è un *Primitivo* in purezza che esprime immediatamente note di frutta matura rossa e spezie, unite a piacevoli tostature. Il palato è deciso, con un tannino elegante e sottile, ottima la persistenza e piacevoli i ritorni di frutta matura sottolineati da una vibrante freschezza. Un vino ancora giovane che presenta tutte le caratteristiche per una lunga evoluzione in bottiglia.



Nel centro di Locorotondo, borgo affascinante con le sue case in pietra chiara, che i decori del Natale esaltano ancor di più, la cantina **I Pastini** propone **Rampone 2022**, vitigno *Minutolo* in purezza; una varietà recuperata e strappata all'abbandono. Un vino dotato di ottima mineralità e sapidità contraddistinto dalle note del pepe bianco. Solo spumanti metodo classico per la **Cantina d'Arapi** che produce a San Severo i suoi vini partendo da vitini autoctoni. Di particolare pregio la **Grand Cuvée 2017** che riposa 60 mesi sui lieviti e che sprigiona sentori di tostature unite a delicate note di fiori bianchi e di agrume e di mela. Ottimo il corpo al sorso con una bollicina cremosa; sapidità sottile e buona acidità fanno da contorno ai ritorni coerenti nella lunga persistenza.



La **Masseria Amastuola** risale al 1400 anche se la gran parte fu realizzata intorno al 1750 su una collina abitata da popolazioni indigene ancor prima della venuta dei greci. Un'attenta opera di recupero l'ha riportata all'antica bellezza e ora ospita anche diciotto camere. Ai piedi della collina un vigneto di oltre cento ettari, a corpo unico e progettato per consentire il mantenimento della biodiversità del territorio, raccoglie vitigni internazionali e locali. **Centosassi 2020** è un *Primitivo* in purezza che, raccolto in parte sovra maturo, evolve per 12 mesi in barrique. Un vino dal grande spessore sia gustativo che olfattivo dove i sentori della sosta in legno sono ancora evidenti ma gradevolmente unti a profumi di frutta matura, amarena e di spezie nere. Il tannino è ben levigato e agisce in sinergia con la sapidità e la freschezza.



Varvaglione è una masseria ma soprattutto è una grande cantina che produce circa cinque milioni di bottiglie utilizzando le uve dei 550 ettari (di cui 150 di proprietà) che conduce in tutta la regione. Opera in regime biologico e sostenibile. **Masseria Pizzariello 2020** è il blend di *Primitivo*, *Negroamaro* e *Aglianico* prodotto solo in seimila bottiglie. Le uve sono vendemmiate in notturna dopo un appassimento in pianta; un vino dalla buona acidità con un tannino asciutto, un vino giocato sui toni scuri della cenere e delle tostature e ancora giovane; attende solo di poter sostare ancora in bottiglia. La nuova cantina, che accoglie anche cinque camere e un ristorante, è del 2021 ma l'azienda esiste dal 2004. Stiamo parlando di **Gianfranco Fino**, una delle realtà più conosciute della Puglia e ai vertici dell'enologia nazionale. Principalmente *Negroamaro* e *Primitivo* per i suoi vini dall'eleganza eccezionale. **Salento IGT Jo 2021** è un *Negroamaro* in purezza che rimanda agli agrumi, all'anice stellato, ai fiori rossi e alle note mentolate. Asciutto e sottile, dalla grande godibilità e con ritorni di frutta e fiori.