



La regione più a oriente dell'Italia ha un'alta produzione vinicola ed è al tempo stesso il maggior produttore conosciuto di vino rosato italiano, costituendo un'importante risorsa economica di questa regione

**IL CONCORSO RADICI DEL SUD 2018 E IL SUCCESSIVO PRESS TOUR NEL SALENTO HANNO PERMESSO DI CONOSCERE PRODUTTORI APPASSIONATI E DI ASSAGGIARE DIVERSE ETICHETTE.**

In questo approfondimento proponiamo tre differenti varietà autoctone. Il vitigno salentino per eccellenza è il Negroamaro, un vitigno a bacca rossa che vede nel Salento la zona di maggiore coltivazione, pur avendo anche buone estensioni nel resto della regione. La sua origine è molto antica e con molta probabilità deve risalire alla colonizzazione greca, come la maggior parte delle altre uve rosse del Sud. La Malvasia Nera del Salento appartiene alla vasta gamma di vitigni che hanno ereditato il nome dall'antico porto greco del Peloponneso, Monemvasia, da cui anche questa varietà sembra avere origine. Il terzo vitigno è rappresentato dal Bombino Nero, che invece è coltivato esclusivamente nella regione dove per anni è stato famoso per la sua produttività ed elevata resa in mosto.

**RADICI DEL SUD 2018**

Si è tenuta a giugno la XIII edizione del Salone dei Vini da Vitigno Autoctono Meridionale. Le 4 giurie, composte da giornalisti nazionali ed esteri e wine-buyer internazionali, hanno degustato 130 vini rigorosamente alla cieca. Le etichette, provenienti da Basilicata, Calabria, Campania, Puglia e Sicilia, sono state equamente suddivise per vitigni e tipologia, tra le due giurie di ogni tipologia. Dopo l'esordio con

gli spumanti bianchi e rosé, sono state degustate le principali varietà autoctone delle 5 regioni decretando, per ogni pannello, un primo e un secondo classificato tra le giurie dei giornalisti e wine-buyer.

**CHI HA PARTECIPATO**

"Siamo fieri del nostro Rosato Li Cuti - ci racconta Giuseppe Coppola, titolare dell'azienda - un prodotto che ci rappresenta e rappresenta il territorio. L'azienda da sempre, già con mio padre Carlo in passato, ha sposato il binomio innovazione/tradizione, ed è volta alla valorizzazione delle peculiarità dei prodotti della nostra terra e alla custodia della tradizione locale, anche attraverso scelte audaci e in controtendenza. Da qui per esempio la scelta di continuare a produrre una DOC dal disciplinare così restrittivo, e quella di mantenere il colore del Rosato, con la sua caratteristica tonalità intensa e brillante. I rosati nostrani, particolarmente quelli da Negroamaro, incarnano proprio nel colore l'identità vitivinicola del Salento, e si candidano a diventare simbolo identitario e punto di riferimento della produzione locale."

"La filosofia della nostra casa vinicola - commenta Doni Coppi - è quella di una cura maniacale della produzione a partire dalla coltivazione nei 100 ettari di vigneti di famiglia, un patrimonio che si tramanda da sempre unitamente all'amore per le varietà di Primitivo, Aleatico, Malvasia, Negroamaro e Falanghina. La passione per il vino è prima di tutto empatia per la nostra terra, un legame



**CONFORMAZIONE GEOGRAFICA**

La Puglia è caratterizzata da una sagoma particolare lunga e stretta, dalla Daunia sino al Salento, con più di 800 km di coste, bagnate dal Mare Adriatico a est e a nord e dal Mare Ionio a sud. Il suo clima è mediterraneo, con estati calde, ventilate e secche nelle zone costiere e pianeggianti, con inverni miti. Le precipitazioni, presenti soprattutto durante l'autunno e l'inverno, sono scarse in pianura, mentre sugli altipiani sono frequenti le nevicate in caso di correnti fredde da est. In autunno inoltrato e in inverno sono frequenti le nebbie mattutine e notturne sulle Murge.

viscerale con quel pezzo di Puglia, dove tutta la nostra famiglia è nata e cresciuta. Tradizione e innovazione si abbracciano per un progetto vincente che trae i suoi successi proprio da un sogno cominciato tanti anni fa con nostro padre Antonio."

"La mia famiglia - esordisce Carlo Guarini, che rappresenta la 26<sup>a</sup> generazione - ha mille anni di storia, in quanto discende da Ruggero Guarini, cavaliere normanno giunto nel Salento nel 1065 e che prese parte alla prima Crociata. Una storia affascinante, che vede molti rappresentanti della famiglia ricoprire ruoli importanti e ospitare personaggi storici: da San Francesco d'Assisi a Gioacchino Murat.

Tutti i vini hanno una forte personalità e aromi autentici e soddisfano i consumatori più esigenti. Sono il risultato di una continua sperimentazione nell'allevamento dei vitigni e di un ottimo lavoro in cantina nella vinificazione delle uve. Risale a più di venti anni fa l'idea di impiantare diversi ettari di Malvasia Nera, storico e raro vitigno salentino, per riproporre un'antica tradizione di famiglia e vinificarlo dal 2013 anche rosato."

"Si scrive Girofle, si legge Garofano - commenta Stefano - ed è il nostro fiore all'occhiello. Questo rosato è moderno nello stile ed è legato alle potenzialità del vitigno Negroamaro da cui deriva, espressione del nostro territorio. Girofle in francese è il chiodo di garofano: richiama il nome della nostra azienda, allude ai sentori rintracciabili nel vino, gioca con l'idea che farne un prodotto di eccellenza è per noi un chiodo fisso. Scegliamo solo il cosiddetto 'mosto fiore' del grappolo, la parte più nobile del succo d'uva, così il vino è ottenuto per sgrondo statico delle uve raccolte, secondo la tecnica tradizionale detta 'per alzata di cappello'. Girofle, uno dei vini rosati italiani più apprezzati e premiati, ha ottenuto con l'annata 2017 la Golden Star di Vinibuoni d'Italia nell'edizione 2019."

"Il vino Terre del Grifo Rosato Castel del Monte DOP - ci racconta Riccardo Ravasio, direttore generale di Grifo, linea di punta della Cantina di Ruvo di Puglia - è fortemente rappresentativo del nostro territorio, la Murgia barese, che guarda al Mare Adriatico e conserva le peculiarità di una terra calcarea e minerale. Il territorio di Castel del Monte, sempre assolato, non è mai tormentato da temperature torride, in quanto i vigneti sono asciugati e irrorati da brezze marine. Questo consente di limitare allo stretto indispensabile i trattamenti. È dal cuore di Ruvo di Puglia, dalla sua cattedrale, su cui sorgono fieri i due Grifoni, che prendono il nome i nostri vini. Ed è qui, nel territorio di Ruvo di Puglia che i nostri soci si prendono cura dei propri vigneti, unendo il sapere e l'esperienza alle moderne tecniche di coltura e vinificazione."

ALLA SCOPERTA DEI ROSATI DI PUGLIA  
CINQUE ETICHETTE OTTENUTE DA ZONE DIVERSE DELLA REGIONE



## Cantina Coppola 1489 - Località Sannicola Gallipoli (LE)

### Rosato Li Cuti Alezio DOC 2017

Ottenuto da uve Negroamaro in purezza, rappresenta l'anima della filosofia aziendale. Dalle uve raccolte manualmente, il mosto fiore viene separato dalle bucce entro poche ore per realizzare "il vino di una notte" per la metodologia produttiva. La resa in vino, di solo il 30% della massa, imposta dal disciplinare di produzione, è significativa. Di un intenso color corallo, tipico dei rosati tradizionali salentini, è brillante nel calice. I suoi profumi di piccoli frutti rossi dialogano con accenni di mineralità, dati dalla vicinanza del mare. L'assaggio è sapido e fresco, con il tannino presente, un vino elegante nel complesso, dalla persistenza contenuta.



## Coppi - Strada provinciale Turi Gioia del Colle (BA)

### Coré Negroamaro Rosato IGP Salento 2017

Questo rosato, prodotto anch'esso da sole uve Negroamaro, proviene da terreni argillosi e sabbiosi con una bassa resa di solo 1 kg per pianta. La vendemmia manuale privilegia, nella vinificazione, l'utilizzo della parte più nobile che è "il mosto che geme dalle uve mature appena raccolte", come lo definiva, nel lontano 1549, Sante Lancerio, bottigliere del Papa Paolo III Farnese. Da allora è cambiata solo la tecnologia che consente la lavorazione a temperatura controllata e la fermentazione con lieviti selezionati. Un colore rosa corallo intenso e brillante precede note di piccola frutta matura come ciliegia, fragola e lampone, con note di rosa selvatica. In bocca è fresco, armonico ed equilibrato, e la frutta rossa trova conferma nel finale.



## Duca Carlo Guarini - Scorrano (LE)

### Malia Rosa Malvasia Nera Biologico IGT Salento 2017

La Malvasia Nera, coltivata su terreni sabbiosi e limosi a circa 200 m dal Mare Adriatico, gode dei freschi venti dominanti di nord-est che assicurano un'ottima freschezza e una corretta acidità. Le piante, con un sistema di allevamento a cordone speronato, producono 100 quintali di uva per ettaro. All'arrivo in cantina i grappoli diraspanti effettuano una criomacerazione con le bucce per 7 ore, poi avviene la fermentazione a temperatura controllata. Esordisce con un delicato rosa della tonalità del cerasuolo, brillante nel calice. È un vino raro per la scelta del vitigno, dai profumi delicati ed eleganti. L'olfatto si apre sui tipici sentori di frutta bianca e piccole bacche, fragrante e completato da sentori minerali. Al palato ha un gusto pieno, morbido e piacevolmente fruttato nel ritorno. Da gustare in un calice ben freddo.



## Garofano - Località Tenuta Monaci Copertino (LE)

### Girofle Negroamaro Rosato IGT Salento 2017

Le uve provengono da vigne dell'agro di Copertino con un sistema di allevamento sia ad alberello pugliese classico che a cordone speronato. I grappoli vendemmiati vengono condizionati prima della pigiatura. La macerazione degli acini dura circa 20 ore. Affinato in acciaio dai 3 ai 4 mesi. Una tonalità rosso corallo, con toni cerasuoli, brillante. Il naso complesso e sfaccettato richiama note di fiori, poi sfumature di piccoli frutti rossi, melograno e toni agrumati di pompelmo rosa, poi a chiudere un soffio speziato di pepe rosa ed erbe mediterranee. Il sorso è fresco, minerale, elegante, di medio corpo, con un piacevolissimo finale fruttato di buona persistenza.



## Grifo - Ruvo di Puglia (BA)

### Terre del Grifo Castel del Monte Rosato DOP 2017

A ridosso delle colline della Murgia sono situate le vigne di Bombino Nero su terreni marnosi, leggermente argillosi, misti a sabbia di origine carsica, a un'altitudine di 400 metri. Il vitigno a bacca nera ha caratteristiche uniche perché dona spontaneamente un mosto rosato, motivo per cui la prima DOC dei vini rosati è stata conferita alla zona di Castel del Monte. I grappoli, dopo un'attenta selezione, sono vendemmiati a mano. Dopo il diraspamento, la pigiatura delicata per estrarre la parte più nobile del succo, segue una breve criomacerazione e termovinificazione. Il colore è di un delicato rosa ciclamino, con riflessi violacei. Al naso si presenta con note di lampone e rosa canina, senza tralasciare lievi sentori agrumati. La bocca è fresca, delicatamente sapida, equilibrata con una buona lunghezza.