

A close-up photograph of a bunch of dark blue grapes hanging from a vine. A large, green, serrated leaf is visible on the left side of the frame. The background is softly blurred, showing more of the vine and foliage. A semi-transparent purple banner is overlaid on the right side of the image, containing the text.

il Negroamaro
vite, vino, cultura



benvenuti nel Salento, terra del Negroamaro

di Duccio Armenio

Il Negroamaro è il vitigno pugliese più coltivato, soprattutto nelle province di Lecce e Brindisi. Il nome è senz'altro composto e proverrebbe dal latino nigro e dal greco mavro: in altri termini "nero nero", in chiaro riferimento al colore profondo e scuro della bacca. Per altri, invece, la parte finale del nome alluderebbe al gusto lievemente amarognolo talvolta avvertito nel finale di bocca.

Le origini del vitigno sono sicuramente orientali, con tutta probabilità greche o balcaniche; molti studiosi fanno risalire la sua comparsa all'epoca della colonizzazione greca del Salento. Era quasi certamente in uso in epoca Romana sebbene le prime documentate tracce storiche moderne risalgono alla metà dell'Ottocento, periodo nel quale la pianta era diffusa anche al di fuori della Puglia, in particolare nella zona di Pozzuoli.

40° PARALLELO



TARANTO

Lizzano
6



Salento

I vini IGT del Negroamaro

- **Puglia** Negroamaro
- **Salento** Negroamaro
- **Tarantino** Negroamaro

Le D.O.C. del Negroamaro

- 1 Alezio
- 2 Brindisi
- 3 Copertino
- 4 Galatina
- 5 Leverano
- 6 Lizzano
- 7 Matino
- 8 Nardò
- 9 Negroamaro di Terra d'Otranto
- 10 Salice Salentino
- 11 Squinzano



È vitigno di ottima vigoria, predilige climi caldi e asciutti e terreni argilloso-calcarei, giungendo tardivamente a maturazione, di norma tra la fine di settembre e la prima quindicina di ottobre. Dà il meglio se allevato con sistemi a potatura corta (alberello, cordone speronato) con piante capaci superare agevolmente i 50 anni per raggiungere il secolo. Ha una dotazione completa di acidità, sostanze coloranti e grado alcolico. La dotazione di polifenoli è elevatissima, anche se può essere parzialmente mascherata all'assaggio dalla rotondità dei tannini; spicca in particolare la notevole presenza di resveratrolo, sostanza dotata di proprietà protettive del sistema cardiocircolatorio alla base di numerosi studi scientifici.

Il grappolo ha media grandezza, forma conica; serrato, diventa più spargolo con l'aumento di età della vite. L'acino medio con buccia da spessa a sottile a seconda del biotipo, pruinosa, di colore nero violaceo. Polpa succosa, dolce, sapore neutro.

i vini

La qualificazione dei vini Rossi a base negroamaro, in precedenza venduti per lo più sfusi, è partita ormai da oltre 40 anni; i primi risultati in epoca moderna giunsero nel 1975 quando un vino da uve Negroamaro in purezza vinse il concorso Enologico di Milano. Amati da Luigi Veronelli, questi vini a base di Negroamaro vennero poi celebrati da Robert Parker (1991) e perfino l'Oxford Wine Companion (2° ed.) mostrava grande stima per l'enologia salentina e i suoi «warm climates wines»; i successi susseguirono fino ai giorni

nostri, riscossi in ambito nazionale e internazionale, costituiscono solo la prosecuzione di questa storia fatta di tradizione antica e sapienza moderna.

L'Alberello Pugliese

È la forma di allevamento tipica del Salento, largamente adottato nelle regioni meridionali e alcuni Paesi del bacino del Mediterraneo, con terreni siccitosi e climi caldo-aridi, come pure nelle zone più settentrionali dell'area della coltura della vite (Francia del Nord, Valle del Rodano, Svizzera, Valle del Reno).

Rappresenta un punto di riferimento qualitativo importante, per la bassa resa e la capacità di adattarsi ed autoregolarsi nelle condizioni più difficili senza compromettere la qualità dell'uva.

Conosciuto sin dall'antichità, identifica la forma di allevamento di origine greca, dove la vite cresce autonomamente senza sostegno, cioè senza essere "maritata" ad alberi o pali di sostegno (sistema etrusco). Nelle sue diverse forme, distinte per il tipo di potatura, quello classico pugliese (o pantesco) è a potatura corta, con il tronco robusto, alto circa 30-40 cm, che si dirama in 3-4 branche portanti ognuno 1-2 speroni di 2-3 gemme ciascuno.



I Rosati in 5 parole

vigna

Un grande rosato nasce sempre in vigna: è qui che il Negroamaro acquisisce la sua tipicità e matura il suo potenziale.

Per elaborare un vino Rosato di qualità occorre disporre di uve, rigorosamente a bacca nera o rossa, ad uno stato di maturazione ideale per preservare l'acidità e massimizzare gli aromi, così come il loro perfetto stato sanitario influenza l'assenza di difetti. Le scelte fatte in vigna sono quindi determinanti: le operazioni culturali, la data di raccolta, il cru di origine.

tempo

Il tempo premia sempre chi sa aspettare.

I vini Rosati hanno il loro pregio nel sottile equilibrio tra le differenti componenti del vino.

In questo, la fase prefermentativa è determinante nella loro elaborazione, condiziona il potenziale del colore, degli aromi e della struttura del vino. Nelle poche ore che precedono l'inizio della fermentazione un numero di scelte importanti vengono prese.

Tra queste la durata della macerazione, cioè del contatto con le bucce e i vinaccioli, che per il Negroamaro di norma dura 20-24 ore. Per questo i vini Rosati sono spesso definiti come i vini di una notte.

lacrima

Di tradizione i vini Rosati del Salento erano chiamati Lacrima, perché ottenuti dal primo mosto che fuoriusciva dal palmento dove erano state collocate le uve appena raccolte.

Per l'elaborazione dei vini Rosati oggi si applicano principalmente due tecniche: la macerazione breve delle uve con successiva svinatura parziale del mosto (circa il 35% di resa, la tradizionale lacrima) e la pressatura soffice diretta delle uve, con raccolta del mosto di primo sgrondo insieme al mosto da pressione, fino ad esaurimento totale della fase solida delle uve. La vinificazione in Rosato rimane una tecnica molto delicata, e la pratica tradizionale della lacrima la più preziosa, poiché sfrutta la parte più nobile degli acini.

colore

Il colore di un vino Rosato è il risultato del potenziale contenuto nel grappolo, di quantità e qualità dei composti che sono estratti e della stabilizzazione di tutto o parte dei composti. Da questo deriva la loro grande variabilità nelle tonalità.

Ma è sbagliato identificare i vini Rosati con il loro colore, elemento necessario ma non sufficiente. Rosato non è rosa.

I vini Rosati hanno un'identità sensoriale di cui il colore è solo una minima parte. Rappresentano inoltre un'entità culturale, un'insieme di percezione e immaginario.

Il modo di elaborazione dona loro una personalità singolare e le loro diversità ne fanno la sua ricchezza.

terroir

I vini rosati non sono solo vini frutto della tecnologia e delle tecniche acquisite nel tempo, ma anche l'espressione del luogo in cui sono prodotti, del suolo e del clima che ha permesso alla vigna di ottenere grappoli di una composizione unica e non riproducibile, di tutti quei fattori naturali conferenti ad un prodotto una tipicità originale e identificabile. È fortemente legato alla dimensione storica, bioclimatica, geopedologica e alla loro interazione.

I vini rosati sono prima di tutto e più di tutti vini di terroir.



I vini Rosati da Negroamaro

Sono vini di lunghissima tradizione in Salento: nei secoli scorsi erano ritenuti ben più raffinati dei rossi ed erano offerti agli ospiti di riguardo. Alla fine dell'800 grazie agli accordi commerciali con l'Impero Austro-Ungarico questi vini uscirono definitivamente dall'ambito del consumo locale per aprirsi alle esportazioni estere. Negli anni '30 aziende salentine avevano filiali nel nord Italia e non a caso è stato proprio un Negroamaro, nel lontano 1943, il primo Rosato italiano ad essere imbottigliato. La testimonianza di questa vocazione profondamente radicata ed insieme aperta al futuro è oggi testimoniata da una numerosa e qualificata proposta di rosati dei spiccata personalità e riconoscibilità.

Il Negroamaro Rosato è un vino straordinario; giocando con le temperature di servizio può diventare un raffinato aperitivo, ma anche un degno partner di portate principali in un pranzo importante. Il suo spazio d'elezione è in tutta la cucina che ne esalti le qualità strutturali di freschezza e sapidità, agilità di beva e toni olfattivi delicatamente fruttati. Come aperitivo servito fresco può accompagnare pasticceria salata anche riccamente farcita, finger food, carni fredde. A tavola sposa tutte le paste con salse base di pomodoro fresco e verdure, gli ortaggi in teglia anch'essi con pomodoro (basti pensare alle melanzane alla parmigiana per spaziare dalla caponata siciliana al fricandò emiliano-romagnolo); le linguine alla polpa di riccio di mare trovano nel rosato un bilanciamento perfetto. Le più saporite zuppe di pesce (si pensi alla Gallipolina o alla Brindisina) non possono che prevedere un rosato in abbinamento; ma anche il baccalà alla Livornese o il pesce spada ed il tonno "a ghiotta" nelle versioni Siciliane e Calabresi, per fare qualche esempio, sono connubi riuscitissimi. I salumi – dai più rustici ai più raffinati - sono esaltati dal Negroamaro Rosato, come anche le carni bianche di pollo o coniglio alla cacciatora. Non si può dimenticare che una grande pizza a lievitazione naturale cotta in forno a legna sposa naturalmente il rosato. La creatività degli chef d'avanguardia ha rivelato che la cucina creativa e di tendenza trova in questi Rosati un partner sorprendente, efficace e versatile.

Il Negroamaro nelle sue tipologie

La versatilità del vitigno consente di trarre vini Rosati, Rossi di pronta beva, Rossi longevi da affinamento in botte piccola o grande e successiva lunga durata in bottiglia, anche da uve surmature poi vinificate in secco. Le produzioni dei vini sono per lo più in purezza o con piccole aggiunte di altri vitigni locali (tradizionalmente Malvasia Nera, Susumaniello) o da lungo tempo insediati in zona (Montepulciano) .

IL CARATTERE DEI VINI ROSSI A BASE NEGROAMARO

- **Colore:** *Rosso Rubino che evolve verso il granato, di buona fittezza.*
- **Austerità ed Eleganza:** *l'espressione del tannino è ben presente ma vellutata, favorita dalla perfetta maturazione delle uve: l'alcol è importante ma bilanciato; l'ampia ricchezza di estratti contribuisce alla notevole sapidità portata dalla natura dei suoli. Il supporto acido è capace di fronteggiare senza problemi la struttura, anche nei top wines, donando un compiuto equilibrio e dinamismo gustativo. Soprattutto nei vini più importanti la progressione nel tempo è molto lunga e sviluppa una raffinata complessità sia in fase olfattiva che gustativa.*
- **Speziatura:** *Caffè, Tabacco, Cumino, Noce moscata, Chiodo di garofano, Cannella, tutti accentuati dall'evoluzione.*
- **Fruttato maturo:** *Prugna, Ciliegia, Amarena, anche in confettura.*
- **Altri riconoscimenti:** *non di rado in questi vini possono avvertirsi note di macchia mediterranea (soprattutto mirto, origano), delicate sfumature balsamiche e, in presenza di talune caratteristiche dei terreni, cenni iodati e salmastri che spiccano anche all'assaggio.*

In tempi relativamente più recenti sono apparsi blends quasi paritari con il Primitivo o anche con uve internazionali. Interessanti alcune vinificazioni in dolce che costituiscono veri "concept wine" e le più recenti versioni spumantizzate che rispondono ad un desiderio più spensierato e di tendenza.

IL CARATTERE DEI VINI ROSATI A BASE NEGROAMARO

- **Colore:** *Rosato corallo, brillante più o meno intenso a seconda della tecnica di vinificazione (pressatura diretta, salasso, vinificazione di poche ore).*
- **Leggiadria ed Eleganza:** *il Rosato è un vino di qualità senza compromessi cui possono essere destinate solo uve eccellenti per ottenere un'espressione la cui cifra stilistica - coniugando leggiadria, eleganza e sostanza - è l'equilibrio. Il profilo aromatico è sobrio e raffinato, la bocca si dischiude agile e fine: il tannino è appena accennato, la freschezza acida costituisce l'impalcatura a bilanciamento di un'adeguata componente alcolica; la lunghezza è sorretta da una grande sapidità.*
- **Floreale e Fruttato :** *cenni delicatissimi e non invadenti di natura floreale, tra cui la Rosa; soprattutto evidenti i sentori di piccoli frutti rossi tra cui spiccano quello della Ciliegia fresca, della Fragolina di bosco e talvolta di Lampono. Tuttavia è spesso il sentore di succo di Melagrana che emerge quale nota maggiormente distintive dei rosati salentini a base di Negroamaro.*
- **Altri riconoscimenti:** *come nei rossi, ma in forma più suggerita, si possono avvertire note di macchia mediterranea, delicate sfumature balsamiche e cenni iodati e salmastri.*

s a l

Siamo mare e sale.
Uno slargo lucente
dell'azzurro di Puglia che
si tuffa nel Mediterraneo.

Il vento, non è la spinta
verso Finibus Terrae
ma l'incrocio di salsedine
di litorali opposti tenuti
a merletto da distese
immense di ulivi e vitigni.
C'è salsedine sulle labbra,
dopo una nuotata
nel mare limpido di Porto
Cesareo; sulle palpebre,
dopo un'immersione
nella grotta della Poesia
di Roca; sulle mani, dopo
una notte di pesca nel
golfo di Gallipoli; tra le
bianche lenzuola, dopo
un giorno di sole, sul filo
teso nella casa di tufo tra
la Torre del Serpe e le
mura di Otranto; nella
impercettibile nuvola di
farina, dopo una notte
d'inverno a lievitare pane
nei forni di Cursi.

Andare "a mmare":
il grado di intimità che
non mette distanza tra
la terra e il mare è nel
dialetto salentino.
"A mmare" è esortazione
di orizzonte nuovo,
raddoppio d'amore.

Sfioriamo con un dito
la vetta delle montagne
albanesi quando la prima
luce biancheggia il Faro
della Palacia a Otranto.

Alla Torre di
Sant'Emiliano il mare
narra storie di latini, arabi,
slavi, voci di popoli
disperse dal vento
mentre il sole illumina la
schiuma delle ondate.
D'estate, il nostro è un
viaggio inverso.

Aspettiamo tramonti
sulle lunghe distese
sabbiose dello Jonio: al
molo di Torre Pali, il sole
si adagia su un
paesaggio lunare, come
l'ultima fascina della
Focara di Novoli,
dopo la scoppiettante
passione di fuoco.

E la notte, si sa, non placa
il desiderio. All'aurora
scegliamo la scogliera
adriatica per ascoltare
i sogni del sole.

A Casamassella le donne
all'antico telaio già
cantano "filare
e non tessere
è come apparire
e non essere".

La luce che non ti aspetti
è tutta qui. In ogni festa
patronale del Salento.

Non sarai turista tra i
paesi immobili ma ospite
di una comunità che
spazza via l'inverno a
suon di banda.

Tromboni e piatti, gran-
casse e clarinetti a
svegliare primavera di
sapori in processioni di
Marie e Sante di ogni
grazia. A Scorrano la luce
è tutta di Domenica.

Famiglie di artigiani
"paratori" si contendono
il cielo. È una gara di
devozione alla luce,
che verrà.

Andare, avanti e indietro,
sotto "la parazione" è la
"caminata" trionfale di
ciascun paesano.

lu ce

sa le

al ba



e n t o

Lei, la città stampata a calco di sole e polvere perpetua di cava, ti aspetta. Devi arrivarci a mezzogiorno a Lecce, sentire i passi sui basoli, respirare l'odore domestico del ragù, i vicoli vestiti di fresco bucato tra gli spifferi di incenso delle Chiese e l'amido delle tovaglie bianche stirate per l'altare. Nel gioco delle ombre di frutti e fiori, fregi e volti che adornano i balconi, avanzi verso l'immenso, bianco.

Piazze improvvisate di bellezza dal Duomo a Santa Croce, dalle porte alle mura, ti svelano il segreto della città: la pietra è plasmata di emozioni.

emo
zio
ni

Siamo penisola che merita di essere scoperta partendo dal suo cuore. Dalla sua natura pacata, equilibrata, perfetta.

Colori e odori tra due sponde. Un territorio di sguardo ampio dove si aprono panorami mozzafiato. Come il mosaico di Otranto, gli ecosistemi del Salento sono composti da tante tessere: tra giunchi e canne delle aree palustri i colori tipici della macchia mediterranea, tra corbezzolo e mirto le spiagge sabbiose, tra pinete e torri costiere un trionfo di meraviglie, tra filari di negroamaro, malvasia e uliveti le lunghe teorie di muretti a secco. I laghi Alimini e l'Oasi naturale Cesine, l'Idume e l'Idro, i bacini di Ugento, l'Asso e il porto di Venere: l'acqua dolce corre "a mmare" e porta l'azzurro del cielo riflesso tra le foglie.

nat
ura

Il Salento è un tamburello, crosta di terra percossa dalle onde. Balliamo a ritmo di pizzica. Così ogni anno, corpi ed emozioni, si mescolano ne "La Notte della Taranta" e quando la musica del grande "farnaru" (setaccio) sedimenta gioie e tristezze, sorrisi e lacrime, passioni e amori, restiamo all'ombra dell'ex convento degli Agostiniani a Melpignano, a costruire comunità all'impronta.

tam
bur
ello

È distesa, immensa e opposta al mare, la chioma dei millenari olivi del Salento. Ogni tronco un volto, una storia, una leggenda. Accarezzati dal vento, gli olivi sono popoli che li hanno messi a dimora, curati, festeggiati ad ogni stagione buona di olio, difesi col concime di cenere. Sono custodi fieri della terra rossa, vedette di retroguardia sulle scogliere, cerniera verde di borghi autentici nella Valle d'Itria.

oli
vo



Stagione è sapore. C'è un calendario di terra e di mare a scandire le giornate del Salento a tavola. Tra i rintocchi dei campanili e il fumo dei comignoli, la cucina qui è semplicità e purezza. Dal pane cotto di notte nei forni di pietra alimentati dai rami secchi d'ulivo, all'olio da olive spremute a freddo per condire di gusto. Il Salento produce le sue versioni inimitabili di pasta, lavorata a mano: accoppiata felice tra "maccarruni" e "orecchiette" o "sagne", allungate come trecce. Gustosi sughi di pomodoro, nevicata di formaggi locali e peperoncino, completano i primi piatti. La cucina salentina è un'esperienza unica nella sua straordinaria ricchezza di materie prime: una vastissima selezione di verdura e frutta dalle campagne prolifiche, una fantastica scelta di pesce dal mare, dai gamberoni di Gallipoli alle cozze di Taranto, carne di prossimità proveniente da allevamenti a conduzione familiare. Caratteristica fondamentale della tradizione culinaria è che uno stesso piatto può essere realizzato in una versione povera e una più ricca di sapori. Come la parmigiana, stratificazione di melanzane, base semplice che viene poi arricchita di ingredienti complementari. Come le polpette, base di carne o di verdura, di pesce o di pane, mescolate alle spezie. Ricca la varietà dei legumi cotti nelle "pignate" di terracotta al calore dei carboni ardenti. Da sempre i salentini hanno saputo utilizzare a fini alimentari anche le risorse più dimenticate, erbe spontanee offerte dalla terra come le piante di cardo selvatico, zavrine, e cicorie, dalle quali la passione

il salento a tavola

di Gabriella Della Monaca



gastronomica locale ha saputo trarre piatti unici e dal sapore autentico. I dolci sono richiami d'Oriente tra miele, mandorle e cannella. Tutto comincia di notte. Si apre la "matrabanca" e si impasta il sapore del giorno.

non solo vino



Terra di forte appeal, dicono di noi.

Il Salento se ne sta come la "banana di Provenzano" (maestri gelatai di Tuglie) un gelato unico dai gusti fiordilatte e cioccolato, nascosto nella meringa aromatizzata di fiori d'arancio e avvolto nella granella croccante di nocciole tostate.

C'è la Gallipoli aperta e tollerante che balla fino all'alba sui granelli di sabbia. C'è Otranto affacciata a Levante a contare petali d'Oriente. C'è Leuca meringata dalle opposte correnti e le infinite maree. E poi c'è il resto. Fiordilatte e cioccolato. Paesi e borghi, dove il cibo è condivisione di passioni. Un bicchiere di vino fa festa. Due di birra, un'orchestra. Sagre e mercati, fiere e processioni, "scapece" e "mustazzoli". Intensi momenti al ritmo lento delle lumache di Cannole. E sì. Siamo tornati alla terra. A Castiglione i giovani coltivano i campi incolti seminando saggezza contadina. Nella Grecia salentina nuove cooperative salvano "il pisello nano" che non è quello "riccio" di Sannicola. A Galatina esportiamo la Seglinge, la patata dolce che fritta è una meraviglia. Una banca dei semi salverà le nostre colture. Sale, alba, luce, emozioni, natura, tamburello e olivo ma brindiamo con il VINO.



*La prima Associazione con i produttori vitivinicoli di **Negroamaro**, espressione sul territorio di storia e qualità, uniti dal desiderio di sinergia con l'obiettivo di promuovere e innovare con eventi incontri, workshop e degustazioni. È questa la finalità principale dell'Associazione **deGusto Salento** che unisce le aziende vitivinicole produttrici di Negroamaro con l'obiettivo anche di diffondere le potenzialità del vitigno, i suoi prodotti e, di conseguenza, il Salento.*

*Punto di partenza è la consapevolezza di vivere in uno dei territori a maggiore vocazione vitivinicola in Italia: il vino come veicolo di conoscenza della natura profonda dell'ambiente agricolo, della ricchezza del terreno in cui la vite mette radici, della storia in cui nasce, degli uomini che contribuiscono a realizzarlo. Far parte di **deGusto Salento** significa essere protagonisti nella pianificazione e ideazioni di progetti per raggiungere obiettivi ambiziosi con i nostri vini di qualità.*

www.degustosalento.it

info@degustosalento.it | +39 333 4336332

@degustosalento

