

MENU



TOP NEWS

LA STAMPA ABBONATI

UFFICIOSTAMPA01

gusti

news

torino

libri

scienze

soldi

MANGIARE E BERE

VIAGGIARE

RUBRICHE

TUTTIGUSTI / MANGIARE E BERE

Primitivo di Manduria, il rosso che sa di mare

Produzione ed export in aumento, il vino del Salento spopola anche in versione Dolce naturale Docg. Il presidente del Consorzio: «Basse rese e qualità sempre più alta per entrare nell'olimpo dei grandi rossi»

LARA LORETIPUBBLICATO IL
03 Dicembre 2020

Le vigne, ad alberello, arrivano a sfiorare il mare, alternandosi sulla terra rossa agli olivi, alle chiese, ai palazzi e alle masserie nei paesi baciati dal sole che da Taranto si estendono nell'area sudest della Puglia. Diciotto comuni che disegnano una tradizione millenaria profonda e avvolgente, fino ad arrivare a Manduria, storica cittadina del Salento settentrionale, caratterizzata da allevatori di cavalli ma soprattutto dal vino: il principe del territorio è il **Primitivo di Manduria**.



Un vitigno prematuro nella maturazione, che viene vendemmiato a fine agosto offrendo comunque acini ricchi di zucchero, e che estende il suo regno in un'area magica: oltre a Manduria e alla provincia tarantina abbraccia parte del Brindisino. Un territorio che offre non solo quel rosso mediterraneo forte e vellutato che profuma di frutti rossi e spezie, il Primitivo di Manduria Dop (anche in versione Riserva) che dagli appassionati viene definito «di mare» proprio per l'eccezionale sapidità legata al salmastro, ma anche il **Dolce naturale Docg**, un vino passito con una storia tutta da raccontare.

E non è un caso che la denominazione del Primitivo di Manduria, che pure affonda le radici lontano nel tempo, negli ultimi anni abbia visto crescere la sua fama e i suoi numeri. Stiamo parlando di circa 17 milioni di litri all'anno prodotti, che equivalgono a **22,7 milioni di bottiglie**, con un fatturato che nel 2019 ha superato i 147,5 milioni di euro (+ 21% rispetto al 2018), con il Dop che rappresenta il 98.6% dell'intero imbottigliato ed il dolce naturale Docg lo 1,4%.

(C) All Rights Reserved

E anche quest'anno, nonostante la crisi Covid, l'andamento produttivo fa ben sperare. Numeri che premiano il lavoro certosino del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, come sottolinea il presidente Mauro di Maggio: «Il nostro vino è ormai una colonna portante della filiera enologica non solo pugliese ma anche italiana. Un prodotto che **non conosce crisi**, soprattutto all'estero, con un exploit importante su tutti i mercati. Il Consorzio di Tutela attualmente vanta 57 aziende socie e oltre 1500 viticoltori». L'export infatti è in ascesa: la denominazione rientra nella top five dei vini italiani più esportati, ed è molto apprezzata nei nuovi mercati asiatici, anche perché si sposa a meraviglia con i piatti orientali, versatile alleato della piccantezza.

La doc pugliese è nata nel 1974, ma il Primitivo campeggia nelle vigne salentine da secoli. Si narra che sia stato l'antico popolo indoeuropeo degli Illiri a importare in Puglia il proprio vitigno dalla Dalmazia; mentre altre storie riportano l'origine dell'uva a un giardino-orto botanico degli imperatori austro-ungarici, dal quale sarebbero partite piante dirette in Puglia - poi battezzate «Primitivo» - e altre piante dirette in California, chiamate «Zinfandel». L'unica certezza, sostengono gli storici, è che il Primitivo come lo conosciamo oggi abbia fatto **il suo ingresso in Puglia attorno al 1700**. E da allora la produzione è cresciuta sempre di più, con fasi alterne, fino ad arrivare ai livelli attuali. Oggi sono oltre 4500 i vigneti che costituiscono la denominazione del Primitivo di Manduria, con una produzione suddivisa in Primitivo di Manduria Dop, Primitivo di Manduria Dolce Naturale Docg e Primitivo di Manduria Dop Riserva.

Complesso, forte e morbido, il **Primitivo di Manduria Dop** ha una gradazione minima di 14 gradi, ma offre una buona bevibilità grazie alle note fruttate di prugna e ciliegie sotto spirito, fino ai sentori di macchia mediterranea, mentre i tannini setosi accarezzano un palato. Una ricerca di finezza non casuale. Negli ultimi anni, infatti, nelle campagne pugliesi i contadini hanno fatto un gran lavoro per esaltare la qualità del terroir. Scelta vincente si è rivelata quella di abbassare le rese e migliorare le vinificazioni per ottenere vini rossi sicuramente ben strutturati come nella tradizione del vitigno, ma caratterizzati da maggiore eleganza. A tavola, è perfetto con carni rosse alla brace ma anche selvaggina, come il cinghiale, agnello o capretto al forno. Le versioni più giovani ben si abbinano anche a primi piatti con sughi di carne o zuppe di legumi. La Riserva invece, dal colore più intenso grazie al più lungo affinamento di 24 mesi, di cui almeno 9 in legno, si sposa anche con selezioni di formaggi di lunga stagionatura.

Piacevole sorpresa il **Primitivo Dolce Naturale Docg**, dove le uve vengono appassite sulla pianta o sui graticci. Siamo parlando della prima Docg riconosciuta in Puglia (2011) e l'unica delle quattro Docg pugliesi dedicata solo a un vino rosso dolce. Dai profumi di frutta rossa in confettura e spezie caramellate, offre una gradazione di 16 gradi. Ideale con la pasticceria secca e mandorlata, ma soprattutto con il cioccolato fondente.

Oggi il Primitivo di Manduria guarda al futuro con ambizione. Il Consorzio di Tutela sta lavorando per il cambio disciplinare, a partire dall'incorporazione della tipologia Primitivo di Manduria Dolce Naturale. «L'evoluzione costante dei mercati, la fluttuazione della domanda della nostra denominazione, il successo all'estero ci hanno spinto ad adottare una visione e una programmazione di lungo termine - spiega il presidente del Consorzio, Di Maggio -. È il momento giusto per collocarci nell'**olimpo dei grandi vini rossi** italiani. La nuova proposta è il risultato di un'attività consortile sempre più indirizzata all'alta

gamma della qualità, che oggi è un valore imprescindibile di un brand famoso in tutto il mondo sul quale le cantine hanno fondato la propria reputazione e il proprio posizionamento sui mercati esteri».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Argomenti

PRIMITIVO DI MANDURIA