

Il perché della scelta

Questa rubrica è dedicata ai vini prodotti da monovitigno, cioè fatti con una sola tipologia di uva. Dunque prodotti "in purezza", oppure realizzati con una netta predominanza di un'unica uva e perciò capaci di conservare quei caratteri ben definiti dati loro proprio dai grappoli che li hanno creati. Ecco tre vini, tra quelli degustati dai nostri esperti, che meglio rappresentano il vitigno.

Sebbene le origini del primitivo siano tutt'oggi ancora incerte, nessun dubbio si può sollevare sulla grande diffusione di questo vitigno, tanto da rientrare nei censimenti fatti dall'Istat tra le prime venti varietà di uve da vino per superficie investita in Italia. Ampiamente presente e conosciuto in Puglia fin dal Settecento, nella provincia di Taranto questo vitigno è alla base della Doc Primitivo di Manduria. Poi, nella zona di Gioia del Colle, compare come vitigno principale nella Doc Gioia del Colle Rosso e Gioia del Colle Primitivo e nel Brindisino è facile trovarlo vinificato in purezza come vino a Indicazione Geografica Tipica, senza l'aggiunta di altre uve o mescolato con altri vini. Ma non solo, perché la sua diffusione va ben oltre i confini del nostro Paese, raggiungendo, per esempio, la California, dove è conosciuto con il nome di zinfandel. Inoltre, senza allontanarci troppo da casa nostra, sono stati scoperti stretti legami tra il primitivo e altre varietà coltivate in Dalmazia, seppur sollevando qualche perplessità sull'effettiva direzione della sua diffusione tra i due territori. Tornando più propriamente

Un'uva che brucia le tappe

Il primitivo è un vitigno pugliese che matura molto precocemente dando vita a eccellenti vini rossi come i tre selezionati dai nostri esperti



Puglia Igt Primitivo "Livruni" 2006
Vetrère
74100 Taranto
tel. - fax 099.5661054
www.vetriere.it
7 euro

all'uva che, già come si può intuire dal nome, matura molto precocemente, questa si presenta con grappoli abbastanza compatti, di medie dimensioni, di forma conica piuttosto allungata, con una o due ali laterali. Gli acini sono sferici, di media grandezza con una buccia di colore blu scuro, ricoperta da abbondante pruina, una cera propria dell'uva. La particolarità di questo vitigno è che circa venti giorni dopo la vendemmia può dare luogo a una seconda produzione molto esigua di frutti che, soprattutto in passato, venivano vinificati per correggere o migliorare i risultati ottenuti con le uve della prima vendemmia, in particolar modo per quanto riguardava l'acidità. Il vino che si ottiene ha generalmente un colore rosso rubino violaceo molto carico. I profumi sono prevalentemente fruttati, di frutti di bosco, con dolci note speziate e di tabacco. In bocca è caratterizzato da una grande concentrazione e da un buon tenore alcolico. Un rosso che non disdegna nemmeno qualche anno di invecchiamento e che si può trovare in commercio anche nelle tipologie dolce naturale e liquoroso, sia dolce che secco. Tra i rossi che vedono il primitivo come vero



Salento Igt Primitivo 2005
Marchiopolo
20153 Milano
tel. 02.45281744
www.marchiopolo.it
12,60 euro

protagonista i nostri esperti ci hanno consigliato tre etichette che non dovremmo proprio lasciarci scappare.

Il "Livruni"

In una regione dove il sole e il buon clima davvero non mancano si trova l'azienda agricola Vetrère. Produce ottimi vini, frutto dell'impegno continuo di una famiglia che oggi vede alla guida le sorelle Annamaria e Francesca Bruni. Poco meno di quaranta ettari sui quali corrono i filari di vitigni sia internazionali che autoctoni, cioè

originari di questa zona. E proprio dall'utilizzo in purezza dell'autoctono primitivo nasce il "Livruni", il Puglia Igt Primitivo del 2006 molto apprezzato dai nostri esperti. Versato nel bicchiere presenta un brillante colore rosso rubino dai riflessi tendenti al granato. I profumi sono molto eleganti, freschi e di buona intensità. Si mettono subito in evidenza dolci note fruttate, di amarena, di frutti di bosco come le more. Ma è restando col naso sul bicchiere per qualche secondo che si percepiscono anche note speziate di vaniglia e sentori di cocco. In bocca è armonico, corposo, equilibrato e gradevolmente fresco. Si sente fin da subito l'aroma fruttato che rimane in bocca a lungo. Il finale è piacevolmente amarognolo e lascia una sensazione astringente molto delicata, dovuta a tannini piuttosto morbidi.

Un progetto riuscito

Ben undici cantine, dislocate dal Nord al Sud del nostro Paese, sono impegnate nella realizzazione del progetto Marchiopolo che, con una semplice ma particolare etichetta lunga e sottile porta sulle nostre tavole svariate tipologie di vino in grado di accontentare davvero ogni sorta di gusto. In concreto, una particolare attenzione alla relazione tra i produttori stessi e i consumatori, attraverso strutture di alto livello e ricerca innovativa, con l'intento di salvaguardare la diversità tra vini anche spesso dimenticati. Una delle undici cantine impegnate nel progetto è la Upal Vini della Valle d'Itria che si trova a Cisternino, in Puglia. Tra i vini prodotti e targati "Marchiopolo" troviamo infatti il Negroamaro, il Primitivo e la Verdeca. Tutti fatti con i vitigni autoctoni omonimi. Come questo Salento Igt Primitivo del 2005 scelto dai

**Salento Igt Primitivo
"Terre d'Uva" 2005**
Agricole Rizzello
72020 Cellino San Marco (Br)
tel. 0831.617776
www.agricolerizzellospa.com
6 euro



Il primitivo, maturando precocemente, può dare luogo a una seconda, ma esigua, produzione di uva.

nostri esperti perché ottimo esempio della sua tipologia. Affinato parte in acciaio e parte in legno si presenta con un colore rubino decisamente carico. Al naso sprigiona profumi intensi, fruttati, di confettura di ciliegia ben integrati a piacevoli note speziate. Al palato mostra un buon corpo e una buona acidità con un tannino morbido, leggermente astringente, che l'affinamento ha saputo levigare.

Il "Terre d'Uva"

Una cosa che ancora non è stata detta sul Primitivo è la possibilità di trovare in commercio vini dall'ottimo rapporto qualità prezzo. Dunque, vini destinati non solo alla ristorazione ma anche a un consumo familiare, più "domestico". Un ottimo esempio, come ci hanno consigliato i nostri esperti, è il Salento Igt Primitivo del 2005 della linea "Terre d'Uva" prodotto dall'azienda Agricole Rizzello. Una realtà che, sorta nel Salento nel 1972, dedica la maggior parte



degli ettari vitati alla coltivazione dei vitigni autoctoni pugliesi. Questo Primitivo, dal colore rubino tendente al granato, sprigiona profumi prevalentemente fruttati, di buona intensità e pulizia. Sentori di mora, lampone, ciliegia, ribes si fondono a lievi note speziate, di vaniglia ma anche di tabacco e cacao. In bocca prevale l'aroma fruttato, inizialmente dolce e di buona freschezza. Un rosso equilibrato e di buona armonia con un finale decisamente lungo e piacevole.