

Vino al vino

il blog di Franco Ziliani

7 Luglio 2008

Due Verdeca Salento Igt da tenere d'occhio: Marchiopolo e Segmento Salento



C'è anche la **Verdeca**, amici miei, tra le varietà autoctone a bacca bianca del Sud con le quali dobbiamo abituarci a “fare i conti”. Confinata in passato a varietà utilizzata per la produzioni di vini neutri, molto usati dall'industria del *Vermouth* e conosciuta al più come base di quel vino della Valle d'Itria dall'immagine un po' in calo che è il **Locorotondo Doc**, questa varietà medio-precocce, resistente alle comuni malattie della vite e iscritta tra le varietà idonee alla coltivazione in tutte le province pugliesi, forse derivante da un ceppo di *Sauvignon vert* friulano sta conoscendo un processo di rivalutazione, merito di alcuni produttori che non accontentandosi della sua neutralità, della sua buona presenza alcolica e acida, hanno cominciato a prenderla sul serio, ottenendo, con vinificazione

più curate ed in purezza, vini interessanti, intensi ed aromatici, pieni di profumi.

Due le interpretazioni della Verdeca, entrambe **Igt Salento**, che voglio proporre alla vostra attenzione, una, la **Sine** (il contraltare bianco di quell'ottimo **None** base Negroamaro di cui ho già parlato – [leggi qui](#)), firmata da una nuova realtà produttiva, [Segmento Salento](#) dove fa spicco il lavoro del giovane enologo **Giacomo Palmisano**, e una inserita in quella particolare linea di selezioni particolari di vini che l'enologo **Fabrizio Zardini** cura per il marchio [Marchiopolo](#) voluto da quell'imprenditore curioso e appassionato di cose vinicole che è Gian Luigi **Marchiorello**.

Entrambe Igt Salento 2007, ma espresse da uve provenienti da areali distinti, la **Valle d'Itria** nel caso del vino di Marchiopolo, da vigneti a spalliera con 5000 ceppi ettari, e **Veglie**, posta tra Salice Salentino e Leverano, per la versione di Segmento Salento da vigneti ad alberello, con una densità d'impianto solo leggermente minore, 4400 piante.

Passiamo alla descrizione dei due vini cominciando dal più “vecchio”, le cui tecniche di vinificazione presentano la particolarità, decisamente rilevante per una Verdeca, della fermentazione e del leggero affinamento in piccole botti di rovere, fatto per altro con maestria ed equilibrio.

Colore paglierino solare intenso, molto brillante, naso caratteristico, complesso, con note aromatico-musciate, di agrumi e fiori bianchi, ed una spiccata sapidità nervosa. In bocca il vino ha un attacco secco, e si apre ricco, pieno e caldo, con una buona ricchezza di sapore e di frutta (pesca soprattutto), sorprendente larghezza e consistenza ed un finale di notevole persistenza che richiama la mandorla.

Più interessante ancora, a mio avviso, e forse più fedele all'identità della Verdeca, l'interpretazione del **Sine** 2007, le cui uve sono state raccolte a piena maturazione in cassette, e la cui tecnica di vinificazione é classica, solo in acciaio come ricorda il [sito Internet di Segmento Salento](#), ovvero uve “trasferite in



cantina prima ancora che il sole sia alto e caldo”, sottoposte poi a diraspatura, pigiatura e pressatura soffice, quindi “leggera chiarifica statica, data da un abbassamento della temperatura a 10°C per un periodo di 6-8 ore”, travaso del mosto, “separazione delle fecce grossolane, che precipitano per attività del freddo” e infine fermentazione ad una temperatura controllata di 16°C, con una permanenza sui lieviti della durata di tre mesi.

Il vino presenta un colore più vicino alla canonica tonalità paglierino tendente al verdolino, brillante, traslucida, multiriflesso di questa varietà pugliese, e si propone con un naso fresco, vivo, accattivante, molto fragrante, con una evidente e piacevole nota aromatica, note di frutta gialla, di mela, di fiori bianchi ed un carattere estremamente salato, nervoso, molto incisivo anche se dichiaratamente “solare” e mediterraneo.

La bocca, con una gradazione alcolica contenuta in soli dodici gradi, esalta questa natura sapido-acida che caratterizza e percorre il vino, rendendolo di assoluta piacevolezza e bevibilità, non solo come aperitivo, ma in abbinamento a piatti a base di pesce (molluschi e frutti di mare compresi), alla vasta gamma degli antipasti freddi e dei primi tipici della stagione estiva. Attacco diretto, nerbo preciso, asciutto, grande linearità, la giusta quantità di frutta, succosa e matura, ma soprattutto un notevole equilibrio, una verticalità nel disporsi, una compostezza e un garbo, con quella bella vena di mandorla in chiusura, davvero pregevoli.

Due interpretazioni diverse della Verdeca, ma la conferma dell’avvenuto recupero di una cultivar autoctona davvero interessante, sulla quale vale davvero la pena lavorare con orgogliosa caparbietà nella bellissima terra di Puglia.

Scritto Lunedì, 7 Luglio, 2008 alle 10:15 in [Libiam nei lieti calici](#). Puoi seguire questa conversazione con il feed [RSS 2.0](#). Puoi scorrere questa pagina e lasciare un commento, o fare [trackback](#).

• L'autore



[Franco Ziliani](#)

francoziliani@yahoo.it

[A proposito di Vino al vino](#)