

Potenza fa rima con suadenza

Sono le caratteristiche del Terre Nere 2007, un rosso salentino prodotto da una giovane e dinamica azienda, Pirro Varone, nelle assolate campagne a due passi dal mar Ionio

Il Salento ha un cuore, dice un azzecato slogan, a sottolineare, probabilmente, che Manduria – il cuore in oggetto – è equidistante da Taranto, Lecce e Brindisi, le tre maggiori città della penisola pugliese che si incunea tra Adriatico e Ionio. Prima terra d'approdo delle navi provenienti dall'Oriente, dalle lande da cui si dice abbia origine la maggior parte dei vitigni presenti sul suolo italiano. Non fanno eccezione, anche se tra gli studiosi di archeo-viticultura ci sono quelli che la pensano al contrario, il primitivo e il negroamaro, che proprio nelle campagne intorno a Manduria, là dove si appiattiscono le Murge Tarantine, trovarono già secoli fa terre elette. In una via del mirabile centro storico di Manduria, città fondata dai Messapi, abili allevatori di cavalli, si trova la sede dell'azienda Pirro Varone, in attesa che sia pronta la nuova cantina tra i 14 ettari di vigne proprie, in località Sorani, nella morbida campagna che in pochi chilometri va ad affacciarsi sullo Ionio.

Qui il terreno si distingue per sostanze, conformazioni e anche tonalità cromatiche diverse. C'è un'area di origine erosiva poco profonda, ricca di calcare e di sostanze organiche, di potassio e ferro (e per questo dal colore rossiccio) e un'area di origine alluvionale, profonda, appoggiata su argilla e roccia tufacea, ricca di sostanze provenienti dalla decomposizione di antica vegetazione, che ha l'effetto visivo di colorare di grigio intenso, a tratti di nero, il suolo. Da questa zona arrivano le scure uve di negroamaro che



alla Pirro Varone trasformano in un eccellente Salento Igt Negroamaro, etichettato, manco a dirlo, Terre Nere. Un vino per il quale, dicono i nostri esperti, bisognerebbe fare almeno una ola, come allo stadio quando entra un fuoriclasse. Nel nostro caso

la fuoriclasse è stata l'annata 2007, davvero superlativa, anche nel prezzo, circa 10 euro in enoteca. Peccato che a Pirro Varone ne abbiano fatte solo 15mila bottiglie, su una produzione annua complessiva di 120mila "pezzi". Però vale la pena impegnarsi nella ricerca di questa etichetta (per fare prima, si può anche tentare la via diretta, vale a dire la telefonata in azienda).

In agro Sorani - dove si coltiva di nuovo pure il fiano minuto- lo, uva bianca di

confermata origine romana - le vigne di negroamaro hanno una trentina d'anni. L'azienda invece è più recente, datata 1999, per opera di Maria Antonietta Occhinero e di suo marito Piero Ribezzo, che hanno riorganizzato cantina e vigne di casa per dar maggior valore al lavoro e alla tradizione familiare, puntando subito sui sistemi di coltivazione biologica. Perché il vino deve provenire da un ambiente spontaneo e al tempo stesso garantire al massimo, e per vie naturali, la salute di chi lo beve.

"Quando una dozzina d'anni fa riorganizzammo l'attività", ricorda Ribezzo, "le vigne di negroamaro erano già molto ben consolidate e l'uva, anche in precedenza, era sempre stata molto apprezzata. Quindi Terre Nere, in sostanza, fu il primo vino, protagonista del nostro debutto su quelli che erano per noi i nuovi mercati".

Bei profumi, gran gusto

L'annata 2007 passata sotto la lente d'ingrandimento dei nostri esperti è risultato un eccellente prodotto. Non sappiamo come siano andate le annate precedenti ma poco importa, perché tanto è imponente la 2007 che potete trovare, seppur un po' a fatica dato appunto il numero non elevato di bottiglie prodotte, sugli

Salento Igt Negroamaro

"Terre Nere" 2007

Pirro Varone

Vico Senatore Giacomo Lacaíta 90

74024 Manduria (Ta)

tel. 339.7429098 fax 099.2209939

www.pirrovarone.com

10 euro



scaffali delle enoteche. Un vino sceso nel bicchiere con un colore rubino impenetrabile ma dai bei riflessi. I profumi sono stati subito vivaci, intensi, a ricordare prima la piccola frutta rossa come le cilie-

• ***Uve coltivate su terre
• vulcaniche mai intaccate
• dai prodotti chimici***

Le curiosità

Nella Biblioteca Marco Gatti di Manduria è conservato il Librone (forse per via del formato) Magno, in cui sono registrate, con dati, nomi ma anche aneddoti, le famiglie illustri della Manduria del 1500. Tra queste c'è quella di Pirro Varone, nobiluomo d'origini ebraiche, convertito al cattolicesimo, ampio dispensatore di offerte e soccorsi e, infine, donatore del suo patrimonio al venerabile Monte di Pietà. Uomo, insomma, gentile e generoso, così come le persone e la terra di Manduria. Dunque un buon nome per una azienda così fortemente legata a questo scorcio di territorio salentino.

L'uva a bacca rossa che dà vita al Terre Nere venne chiamata Negroamaro a partire dal 1800. Uva coltivata allora non solo in

Salento ma in molte regioni del sud Italia. Questo aveva contribuito a chiamare la stessa uva in modi molto diversi, secondo le tradizioni e i dialetti locali. Da dove arrivi il nome attuale non si sa, può anche essere un strano incrocio di sinonimi. "Negro" potrebbe andar bene per indicare il colore effettivamente molto scuro degli acini e del vino. Ma "amaro", seconda parte del termine, non ha nessun riferimento con il sapore del vino, che certo amaro non è e che non doveva esserlo nemmeno due o tre secoli fa. Si dice che amaro possa derivare dal termine greco mavro, che vuol dire nero, scuro. Insomma al "nigro" latino si è aggiunto il "mavro" greco, quasi un rafforzativo del nome per indicare il colore del vino decisamente impenetrabile, allora come oggi.

In molti sostengono la tesi che il vitigno negroamaro sia arrivato dall'Oriente sulle coste pugliesi.

gie sotto spirito e le more e poi note di cuoio e cacao. In bocca una armoniosa sensazione calda, anche se la gradazione alcolica non è elevata, 13 gradi (il che fa sì che un sorso tiri l'altro, senza il timore di un immediato appesantimento), seguita da una gradevole sensazione di amarena. Sul finale toni che richiamano la freschezza, ad aumentare il livello di piacevolezza complessiva. Il tannino si avverte ma è discreto, non si mette in prima fila a prevaricare. Un rosso salentino complessivamente potente ma anche fresco, piacevole. Tutte le carte in regola per essere considerato un grande vino. Non solo pugliese. 