

Primj: vini e oli di Puglia. Una visita a Manduria

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Non siamo molto lontani dal tempo in cui i vini pugliesi erano quasi del tutto esportati per “tagliare”, per dare più gradazione alcolica ai vini di altre zone; erano forti, cioè, ma rozzi e spesso “grevi” all’olfatto e allo stomaco

In pochi anni dunque – visto come stanno andando le cose e come vedremo più avanti in dettaglio – in pochissimi anni sono stati fatti passi da gigante. Come del resto è avvenuto anche per gli oli pugliesi, per prodotti che ormai reggono benissimo il confronto con gli oli storici della Sabina, della Toscana, della Liguria.

Sicchè non ci ha stupito neanche il fatto che sia stata “barese la migliore etichetta” anche il concorso per il Barbera d’Asti abbia premiato uno studio pugliese. E’ accaduto in Veneto, qualche giorno fa, come leggiamo in un articolo di Antonello Millante sulla “Gazzetta del Mezzogiorno”. In Veneto, dunque, sono stati premiati due allievi della “HPS – Università europea del design” che, da due anni, è presente a Bari dove offre corsi di formazione post-diploma triennali nei settori della grafica pubblicitaria, del design d’interni, della moda con la partecipazione di docenti esperti provenienti direttamente da studi grafici ed agenzie pubblicitarie. Un contatto positivo quello fra i giovani ed il mondo del lavoro che ha portato alla vittoria della classe del 2° anno di grafica pubblicitaria “HPS di Bari” al quinto Concorso Internazionale bandito dal Comune di Agliano

Terme (Asti).

Lo studio grafico di una nuova etichetta del vino Barbera d’Asti dell’allieva Cosima Secundo ha sbaragliato tutti i concorrenti, puntando su colori tumultuosi ed allo stesso tempo raffinati, e si è classificata al primo posto. Roberto Lepore, un altro studente della stessa scuola di design barese si è piazzato al settimo posto.

Buona notizia, ottima notizia, da Agliano Terme, nel cuore dell’Astigiano. E si è anche appreso che ormai non sono pochi i giovani pugliesi che dopo essersi specializzati al Nord tornano in Puglia “proprio nel settore del marketing dell’agroalimentare”. Dopo anni di scelte orientate solo sul profitto “ci si è finalmente resi conto che la qualità è la via da perseguire, e che puntare sull’imbottigliamento può essere una scelta imprenditoriale che può riservare molte soddisfazioni». Emanuele Papalia il presidente di Union camere Puglia, in piena sintonia con questa “rivoluzione del vino”, dopo aver visitato il maxi Padiglione realizzato al Vinitaly in collaborazione con la Regione Puglia, si sta dedicando ad un’altra iniziativa che può dare visibilità ai nostri produttori. Entro luglio si terrà il Concorso Enologico “Apulia”, giunto alla quarta edizione.

Ancora vino; ancora Puglia; e salto di qualità. Ne scrive lo stesso giornalista a proposito del “Museo del Primitivo” a Manduria:

“Sulle orme del Vinitaly, vi proponiamo tre soste in cantina nella parte occidentale della provincia di Taranto dove Manduria è il fulcro del Primitivo Doc. Sono tre tappe in tre realtà con altrettante peculiarità.

La prima è dedicata agli esperti ed agli appassionati. A Manduria sorge il Museo della civiltà del vino del Primitivo. È stato realizzato in un antico capannone in pietra dismesso, e ora riportato all'antico splendore, dal Consorzio produttori vini e mosti rossi presieduto da Fulvio Filo Schiavoni. Da non perdere il Primitivo di Manduria Doc 2003 “Lirica” ed anche Primitivo di Manduria Doc 2003 “Memoria”. I suoi vini rossi continuano a mietere premi al Vinitaly ma, a sorpresa rispetto alla tradizione, anche i suoi vini bianchi si sono affermati in altre competizioni per il loro abbinamento perfetto con il pesce.

Assaggiare prima di comprare, conoscere per poter comprendere la filosofia che ispira un prodotto il tutto con un tocco di impeccabile professionalità visto che, nel Museo del Vino del Primitivo si viene accolti da sommeliers professionisti. L'ingresso e la degustazione sono gratuiti e gli orari di apertura ampi (8-13.30; 16.30-19.30, e la domenica 9-13).

Sempre a Manduria, non può mancare una visita alle Cantine Soloperto. È la firma di Giovanni Soloperto, 74 anni, quella che compare al posto numero “1” nell'Albo dei vigneti Doc del Primitivo di Manduria. Lui, che con pochi pionieri ha creduto già 30 anni fa nel valore del Primitivo, non si è mai fermato e continua a lavorare in azienda con i figli Sabrina ed Ernesto.

Dal 2003 al 2004, la casa vinicola ha registrato un ulteriore incremento del fatturato del 25 %. Un segnale inequivocabile dell'alto gradimento dei consumatori per un vino che viaggia in tutto il mondo. Il contratto più recente? Sottoscritto proprio al Vinitaly, dopo vari contatti precedenti, con un importatore del Kenya. E, anticipa Ernesto Soloperto, un nuovo “gioiello” quasi pronto: la bottaia. Scavata ad una profondità di 6 metri e con temperatura controllata, fra innovazione e tradizione, come sempre, i Soloperto hanno fatto, dovrebbe aprire al pubblico a fine maggio, in occasione della manifestazione Cantine Aperte....”.

(a cura di Pino Rauti)