

# PRIMITIVO, IL VINO CHE VIVE DUE VOLTE

Francesca Negri



*È uno dei rossi emergenti, fratello gemello del californiano e famoso Zinfandel, e ha una peculiarità: la doppia produzione di uva in un'unica annata, una sorta di doppia vita che lo rende ancora più unico*

Cosa lega la Puglia alla California? Non certo il mare - cristallino quello dell'Adriatico e dello Ionio, irruente quello del Pacifico - bensì un vitigno, il Primitivo di Manduria, che recenti analisi del Dna hanno stabilito geneticamente identico allo Zinfandel, principe dei vitigni californiani.

Due fratelli divisi da un oceano che hanno percorso due strade totalmente differenti: di successo popolare

straordinario quello statunitense, più dimesso quello italiano, fino a non molto tempo fa considerato solo un vino da taglio e oggi una Cenerentola in cerca di riscatto, che sta finalmente dimostrando a tutti le sue grandi qualità.

Gemelli sì, ma diversi. Lo Zinfandel presenta solitamente un colore rosso rubino, profumi di frutta rossa e spezie e una buona piacevolezza al

palato. Il Primitivo ha identico colore, spiccati profumi di more, un carattere più austero e al gusto è fresco e sapido.

Coltivato in tutta la regione, il Primitivo in Puglia ha trovato il suo habitat ideale soprattutto in due aree: nelle terre rosse della provincia di Taranto, dove primeggia con le denominazioni Primitivo di Manduria Doc e le Docg Primitivo di Manduria Dolce Natura-

le e Primitivo di Manduria Liquoroso, e tra le colline di Gioia del Colle e della murgia barese.

Un vino caparbio che nasce da un vitigno altrettanto ricco di personalità, unico nel suo genere a partire dalla produzione dei racemi. Insieme a pochissime altre varietà di uva, il Primitivo – se cimato in primavera – sviluppa infatti sui tralci secondari, denominati femminelle, alcuni piccoli grappoli di forma tonda e quantitativamente rilevanti. Questi grappoli, chiamati appunto racemi, maturano circa 20-30 giorni dopo la vendemmia del frutto principale.

***“Il Primitivo di Manduria trova il suo habitat naturale su terreni calcarei e argillosi in parte battuti da leggere brezze marine, che caratterizzano la zona di produzione”***

Questo fa sì che nei vigneti di Primitivo si possano ottenere due distinte vendemmie, la prima da agosto a metà settembre, la seconda tra la fine



di settembre e i primi ottobre.

Il clima temperato, dalle lunghe estati calde e dagli inverni miti, caratterizzati da scarsa piovosità e nevosità, permette il proliferare della macchia mediterranea minimamente bisognosa di acqua, oltre che di un'agricoltura viticola fiorente.

È in questo contesto climatico, su terreni calcarei e argillosi in parte battuti da leggere brezze marine, che trova il suo habitat naturale il Primitivo di Manduria, un vino che porta con sé, nel bicchiere, i profumi e le suggestioni di un territorio tutto da scoprire.

### ORIGINI ANTICHISSIME

La storia del Primitivo si perde nella notte dei tempi. A quanto pare è giunto in Puglia con ogni probabilità dall'altra sponda dell'Adriatico grazie agli Illiri, popolo della regione balcanica dedito alla coltivazione della vite, e iniziò a essere commercializzato in tutto il Mediterraneo dai Fenici, antichi frequentatori delle nostre coste. I primi documenti ufficiali che confermano la presenza in Puglia di questo straordinario vitigno risalgono alla seconda metà del 1700, quando don



### IL CONSORZIO DI TUTELA

Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria è nato nel 1998 riunendo una decina di aziende tra cooperative e private e ha ottenuto il riconoscimento legislativo nel 2002. Oggi è composto da 35 aziende che vinificano e imbottigliano e da oltre 900 soci viticoltori, per passione, per un totale di 3.140 ettari di vigneti.

## CARTA D'IDENTITÀ

**Nome e Cognome** Primitivo di Manduria Doc

**Residenza** La produzione del Primitivo di Manduria, riconosciuto come Doc dal 1974, è consentita nella sola provincia di Taranto in 15 Comuni e alcune frazioni, oltre al territorio di 3 Comuni della provincia di Brindisi.

**Segni particolari** I vini della Doc Primitivo di Manduria devono essere ottenuti con minimo l'85% di Primitivo e un 15% derivante da uve a bacca nera non aromatica.

**Versioni** Sono tre le tipologie di Primitivo di Manduria. Il Primitivo di Manduria Doc è un vino secco che si presenta alla vista con un rosso-violaceo tendente all'arancione con l'invecchiamento; l'aroma è leggero e caratteristico, il sapore asciutto, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento.

Il Primitivo di Manduria Dolce naturale ha colore simile ma sapore dolce, caldo, pieno e armonico; proprietà che si riscontrano anche nel Primitivo di Manduria Liquoroso dolce, dove però la nota alcolica diventa evidente.

**Età** Il vino Doc Primitivo di Manduria può essere anche Riserva: in questo caso deve essere sottoposto a un periodo di affinamento di 24 mesi di cui almeno 9 in legno, a partire dal primo di novembre dell'anno di raccolta delle uve. Il passaggio in botti di rovere favorisce la stabilità del

colore e soprattutto ammorbidisce gli eccessi di tannicità che talvolta si manifestano nel vino giovane.

**Note degustative di massima** Si presenta alla vista con un rosso-violaceo tendente all'arancione con l'invecchiamento; l'aroma è leggero e caratteristico, il sapore asciutto, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento.

**Gradazione alcolica** Il Primitivo di Manduria secco Doc prevede una gradazione minima di 14°, il Primitivo di Manduria Dolce Naturale Docg di 16° e addirittura 18° per il Primitivo di Manduria Liquoroso Docg.

**Abbinamenti** È un vino da pasto che si abbina alla perfezione con piatti saporiti e strutturati come salumi, formaggi piccanti, carni di maiale e primi al ragù di carne. Il Primitivo di Manduria Dolce Naturale è un vino da meditazione che si sposa bene sia con pasticceria secca sia con formaggi duri stagionati.

Il Primitivo di Manduria Liquoroso Dolce, infine, si abbina meglio a pasticceria più elaborata come torte a base di creme.

**Temperatura di servizio** La temperatura ideale di servizio si aggira tra 14° e 20° a seconda della tipologia, e facendo uso di calici molto ampi tipo ballon.

Francesco Filippo Indelicati, primicerio della chiesa di Gioia del Colle, notò che tra tanti vitigni che si coltivavano nelle sue terre, ce n'era uno che giungeva a maturazione prima degli altri e dava un'uva particolarmente nera, dolce e gustosa che si poteva vendemmiare già in agosto. L'Indelicati selezionò il vitigno, che in quel tempo era chiamato Zagarese, per poi denominarlo Primitivo, termine derivante dal latino "primativus", ossia primo a maturare.

A Manduria questo vitigno approdò nel 1881, grazie ad alcune barbatelle portate in dote da Gioia del Colle dalla contessa Sabini di Altamura,

andata in sposa al nobiluomo Tommaso Schiavoni Tafuri, il cui cugino, Menotti Schiavoni, avviò la coltivazione del Primitivo sulle dune di Campomarino, ottenendo un vino di grande struttura. La prima etichetta, ancora gelosamente conservata, porta la data 1891 e reca la denominazione "Campo Marino".

L'enorme espansione del Primitivo a Manduria come in tutto il tarantino, avvenne dopo il 1920: in quell'epoca il vitigno si estese anche all'area salentina e fu anche portato dal barone Falco a Mondragone, in provincia di Caserta, nello stesso territorio dove in epoca romana antica si pro-



duceva il celebre Falerno.

Una storia appassionante, che si può ripercorrere al Museo della Civiltà del Vino Primitivo, all'interno della Cantina Produttori Vini Manduria. Un vero concentrato di testimonianze su questo vino, da macchinari e manufatti fino a documenti d'epoca che attestano la produzione e le sue tappe.

***“Il Museo della Civiltà del Vino Primitivo, all'interno della Cantina Produttori di Manduria, è un concentrato di testimonianze sulla produzione di questo vino, con macchinari e documenti d'epoca”***

Ma sono tante le attrazioni di questa cittadina. Situata sulle murge tarantine, è stata fondata dai Messapi, antica popolazione illirica, e conserva ancora numerose testimonian-



ze del suo passato, come il grande Parco Archeologico con le possenti mura megalitiche, le 1.200 tombe della necropoli e il suggestivo Fonte Pliniano, ricavato all'interno di una grotta e già citato da Plinio il Vecchio. Una passeggiata nel borgo antico di Manduria conduce alla scoperta dell'imponente palazzo della famiglia imperiale, della chiesa a pianta ellittica dedicata alla Madonna del Carmine e alla rinascimentale Chiesa Matrice.

Da vedere anche la Giudecca, antico ghetto ebraico, con quella che si ritiene fosse la piccola sinagoga. In piazza Vittorio Emanuele II, infine, c'è l'insolito monumento del Calvario, realizzato nel 1839 con pezzi di vasellame e maioliche.

Suggestivo anche l'ipogeo a pianta bizantina di San Pietro Mandurino del I secolo d.C. e i fregi degli altari barocchi delle chiese di San Giuseppe e della Madonna del Rosario.

**M**aura Gigatti è il primo Miglior Sommelier del Primitivo e subito racconta una curiosità. «Utilizzando la tecnica della “lacrima degli acini”, succo d'uva che si crea naturalmente dai grappoli appena vendemmciati, si ricava un vino rosato che, servito a una temperatura di 8°-10° in un calice tulipano, può essere abbinato a gustose specialità locali. Come un antipasto di Capocollo di Martina Franca, un tagliere di formaggio Pecorino semistagionato oppure a una pizza “li fai e foje”, ricetta tipica della tradizione culinaria lancianese composta da un purè di fave con verdure cotte selvatiche. Ma è perfetto anche con frise di pane di Altamura Dop condite con olio extravergine di oliva Terre Tarantine, scaglie di cacioricotta salato, acciughe fritte».

Un Primitivo maturato in acciaio, invece, si sposterà alla perfezione con «orecchiette con salsiccia e cime di rapa, spezzatino di vitello con piselli e patate, mentre con delle tagliatelle all'uovo o dei guancialetti di maiale con cipolla e pomodorino proporrei un Primitivo più strutturato con leggero appassimento in pianta, da servire a una temperatura di 14-16° in un calice media ampiezza. Con agnello in casseruola, involtini e gulash, sceglierei un Primitivo Riserva con qualche anno di invecchiamento, da proporre a una temperatura di 18° e in un calice ampio, dopo decantazione. E per finire, un dolcissimo equilibrato Primitivo Dolce Naturale Docg da abbinare a caciocavallo, Castelmagno stagionato, pasticceria secca di mandorle o a fichi secchi al vin cotto (servito a 16° in un calice da meditazione)».

Insomma un vino poliedrico e versatile, che garantisce sempre grande soddisfazione.

