

dario Ersetti



il vino Primitivo
di Puglia

quaderno 16

quaderno 16 - dicembre 2016

I Quaderni sono lavori di poche pagine che trattano di temi e luoghi particolarmente interessanti di Lecce e del resto del mondo, con un breve testo descrittivo e alcune immagini.

dario@dalsalento.com

UN PO' DI STORIA

E' una delle dieci varietà più coltivate in Italia e quasi esclusivamente in Puglia. Deve il suo nome a don Francesco Filippo Indelicati (1787-1831), un sacerdote di Gioia del Colle (Ba) che agli inizi del XIX secolo individuò un vitigno chiamato con vari nomi tra cui Zagarese (forse dalla città di Zagabria) particolarmente precoce di maturazione e lo battezzò per questo con il nome di Primativo o Primaticcio o con il termine latino Primativus.

Da Gioia del Colle, nel 1881 la contessa Sabini di Altamura portò in dote al marito nobiluomo Tommaso Schiavoni Tafuri alcune barbatelle che furono l'avvio della coltivazione sulle dune di Campomarino a poca distanza da Manduria per merito del cugino Menotti Schiavoni. La prima etichetta, ancora esistente, porta la data del 1891 con la denominazione "Campo Marino".



A proposito della sua diffusione il vitigno non solo si adatta bene a vari habitat, dalle colline di Gioia del Colle e della Murgia barese alla zona di Manduria con le sue terre rosse, i terreni tufacei e calcarei, le terre nere di origine alluvionale e persino la sabbia vicino al mare, ma in ciascuna di queste zone ha struttura, portamento e fenologie diverse. Nei vecchi impianti le vigne sono coltivate ancora ad alberello perché il vento impedisce la formazione di muffe.



Nel 1994 fu dimostrata da Carole Meredith, scienziata dell'università della California l'identità genetica tra questo vitigno e lo Zinfandel.

Le ricerche furono avviate da Austin Goheen, fitopatologo della stessa università, che intuì la corrispondenza tra i due vitigni nel corso di un pranzo in un ristorante di Bari con il collega Giovanni P. Martelli nel 1967.

Questa scoperta diede il via alla ricerca delle origini del Primitivo-Zinfandel. Sembra che il vitigno sia stato portato negli USA dall'imprenditore ungherese Agoston Haraszthy

Zinfandel di Francis Ford Coppola da 0,75 con alcol 13,3° in vendita nel 2016 a 20 \$.

e il primo documento che ne parla è il catalogo del 1830 del vivaio Prince's di Long Island (NY), sotto il nome di "Black Zinfandel of Hungary". Considerato che nell'impero Austro-ungarico l'unica regione nella quale potesse crescere un vitigno simile era la Dalmazia, le ricerche furono concentrate proprio lì. E si trovò il Crljenak Kastelianskij, uguale geneticamente al Pribidrag, e tra l'altro genitore anche del Plavac Mali, con cui condivide alcuni genomi.

In California lo Zinfandel è da qualche anno il vitigno a frutto nero più coltivato. Nato come robusto vino dei minatori e usato per irrobustire di colore e alcol i vini più anemici, venduto poi in lattine metalliche durante il proibizionismo per la produzione casalinga di vino, è stato finalmente valorizzato e apprezzato dagli anni 1960 e 70 con vinificazioni leggere dei White Zinfandel fino ai rossi di grande struttura.

Stabilito che il Primitivo è arrivato in Puglia dalla Dalmazia, rimane la curiosità di sapere se questo è avvenuto con le migrazioni degli Il-



*Zinfandel vinificato in rosato da 187 ml.
allevato in Messico nella Valle de
Guadalupe in vendita negli USA a 24 \$.*



liri e degli antichi Greci o più recentemente, nel quindicesimo secolo, per merito delle popolazioni slave e greco-albanesi in fuga dalle persecuzioni degli ottomani.

QUALCHE CARATTERISTICA

Oltre alla capacità di adattarsi in ambienti diversi e cambiare le proprie caratteristiche, un'altra singolare peculiarità di questo vitigno è la produzione dei "racemi". Come pochissime altre varietà di uva, il Primitivo, se cimato in primavera, sviluppa sui tralci secondari, chiamati "femminelle" dei piccoli grappoli, di forma tonda ma quantitativamente rilevanti. Questi grappoli, chiamati "racemi", maturano circa 20, 30 giorni dopo la vendemmia del frutto principale. Di conseguenza nei vigneti di Primitivo si possono ottenere due vendemmie, la prima in agosto/metà settembre, la seconda tra la fine di settembre e i primi di ottobre. I Racemi sviluppano una gradazione alcolica piuttosto bassa e un'acidità elevata.

Il Primitivo è anche un vitigno capace di fornire concen-

trazioni zuccherine molto elevate, ma ha anche la capacità di svolgere gran parte degli zuccheri in alcool, tanto che non è raro trovare vini Primitivo di 16, 17 e anche 18 gradi.

Colore vivo, rosso rubino intenso con riflessi fragola-fucsia o violacei quando è giovane, con riflessi aranciati se invecchiato, aroma fruttato di ciliegia fresca, di marasca, di amarena e talvolta anche di lampone, mora, piccoli frutti rossi e spezie, molto alcolico, di media acidità, amabile. In alcune tipologie di terreno si ottengono note speziate di pepe e liquirizia insieme a sentori di erbe mediterranee.

Il passaggio in botti di rovere aiuta il primitivo ad ammorbidire quegli eccessi di tannicità che talvolta si manifestano nel vino giovane.

Oltre alle classiche vinificazioni in rosato e rosso, secco, dolce naturale e appassito, con le tecniche moderne si ottengono anche Primitivi bianchi, oltre agli spumantizzati rosati e bianchi.

Un vino per tutte le stagioni?



