



## E ora il Susumaniello traina la vitivinicoltura salentina

Vincenzo Rutigliano

puglia L' antico vitigno recuperato da Luigi Rubino è diventato simbolo di un territorio Brindisi Un vitigno a bacca nera quasi scomparso nell' area messapica è diventato protagonista della storia economica di un intero territorio. Si chiama Susumaniello, vitigno di uva da vino probabilmente di origine dalmata, conosciuto nell' area brindisina anche con i nomi di Somarello nero, Zuzomaniello, Cozzomaniello, perchè nei primi anni produce grappoli che caricano la pianta "come il somaro". Resistente alle avversità climatiche e agli agenti patogeni ha dunque molte carte in regola, ma aveva un grosso limite: la vitivinicoltura di moda in Puglia negli anni 50-60 puntava solo su rese record per ottenere vini da taglio. Insomma solo quantità. E allora il Susumaniello era out perchè dopo 10 anni dall' impianto la resa si dimezza, da 80-90 a 40-50 quintali, e questo lo condannava all' oblio. Nei primi anni 2000, però, un giovane vitivinicoltore di professione, Luigi Rubino, lo scopre in una delle tenute di famiglia, in un vigneto in contrada Jaddico, lungo la dorsale adriatica, a pochi chilometri da Brindisi. Il vigneto è in una posizione che, da un lato, favorisce le piante col vento di tramontana, e dall' altro le pone al riparo dallo scirocco, con radici piantate su terreni di origine calcarea, con presenza abbondante di una frazione sabbiosa. Ed è lì che ricomincia la storia del Susumaniello, il vitigno dei padri. Dopo alcune prove, infatti, Rubino lo reimpianta perchè da risultati straordinari. Ogni anno aumenta la superficie vitata al ritmo di un ettaro, un ettaro e mezzo, replicando le piantine dalle gemme ottenute

dalla selezione massale di una pianta vecchia di 90 anni. Oggi i vigneti di Susumaniello occupano 21 ettari, il 10% di tutta la superficie vitata delle **Tenute Rubino** la cui produzione di uve genera, in media, ogni anno, 1,5-1,8 milioni di bottiglie esportate, per il 50%, in Europa, Asia e Americhe, mercati nei quali la pandemia ha portato, nel 2020, un fatturato di 15 milioni evidentemente in flessione rispetto ai 17,5 del 2019. Dalle uve di Susumaniello Luigi Rubino ottiene, in media, ogni anno, vino per 120.000 bottiglie non solo di rosso (Torre Testa è il capofila), ma anche di rosato (Torre Testa Rosato ottenuto da uve raccolte in forte anticipo) e metodo classico (Sumarè brut), segno di forte versatilità sia in purezza che in blend. Con il tempo dunque il Susumaniello "made in Rubino" è diventato il Susumaniello dell' intera filiera vitivinicola salentina. Sull' esempio di Rubino altri vitivinicoltori hanno deciso di imitarlo e così i 40 ettari presenti in Puglia nel 1996 sono diventati poco meno di 300, diffusi principalmente tra le province di Brindisi e Lecce. La valorizzazione su larga scala del Susumaniello premia quindi il lavoro quasi da "minatore" di Rubino che ha riportato in superficie il vitigno, ha investito anni di lavoro e di risorse per la sua promozione, e lo ha fatto entrare in circolo fino a farne una eccellenza che il mercato ed i consumatori hanno dimostrato di gradire. «Oggi - dice Luigi Rubino - vitiamo ogni anno altre superfici a Susumaniello. E abbiamo fatto scuola perchè, assaggiato il prodotto, anche altri coltivatori si sono sperimentati nella produzione di altri vini con la stessa base. All' inizio ero solo, quando ne parlavo sembrava fossi fuori della realtà

perchè la vitivinicoltura salentina era dominata da Negramaro e Primitivo. Oggi non più, perché altri lo stanno coltivando e ci sono molti più consumatori che, grazie al mio lavoro instancabile, cominciano a conoscerlo e ad apprezzarlo». Dunque un caso aziendale isolato diventato un asset patrimonio di tutti. Il segreto è appunto nel suo "difetto": la resa produttiva che, con il tempo, degrada del 50% fino a diventare costante. Qui sta dunque la spiegazione della sua scomparsa e della sua ricomparsa. La sua storia è dunque la storia della evoluzione della vitivinicoltura pugliese: prima di quantità per tagliare i vini del Nord, poi di qualità per i vini autoctoni a

denominazione di origine. Il Susumaniello ha una sua identità fino a distinguersi dagli altri vini tipici della Puglia come Negramaro, Primitivo e Nero di Troia. «Da questo punto di vista è sicuramente vincente - dice Rubino - : ha un nome e cognome, una identità, è in bottiglia e ogni bottiglia ti deve raccontare una vigna ecco perchè il Susumaniello è stata una scommessa che, dopo tanti anni, è vincente». Ha carattere e molto futuro. «Venti anni dopo averlo scoperto e deciso di valorizzarlo - conclude Rubino che guida l'azienda insieme alla moglie Romina- ho fatto la cosa giusta. E sentiremo sempre di più parlarne». © RIPRODUZIONE RISERVATA.