

È GIÀ VENDEMMIA

NELLA VALLE D'ITRIA SI È AL TOP

CI GUARDANO ANCHE DA FUORI

L'incremento notevole delle produzioni delle nostre bollicine è anche conseguenza delle attenzioni di grossi buyer nazionali interessati

Via al taglio delle uve da spumante

Intanto continua il lavoro di riscoperta dei vitigni autoctoni

● Brilla la Valle d'Itria, brillano i suoi vini.

La vendemmia delle uve per ottenere i vini base da spumantizzare è ufficialmente iniziata in Valle d'Itria il 20 agosto scorso e proseguirà in maniera continua per una decina di giorni. La vendemmia anticipata permette infatti di conservare una importante dotazione in acidità naturale delle uve, condizione essenziale per la destinazione a vino frizzante o spumante.

«L'incremento notevole delle produzioni delle nostre bollicine è anche conseguenza delle attenzioni di grossi buyer nazionali interessati a progetti di internazionalizzazione delle produzioni, nonché al notevole incremento del consumo in loco - dichiara Antonio Cardone, presidente della Cooperativa Upal di Cisternino -.

Il lavoro di riscoperta dei vitigni autoctoni continua incessantemente, tant'è che è in animo della cooperativa di lanciare nel prossimo periodo un nuovo prodotto ottenuto dal vitigno Maresco, che ottime potenzialità ha mostrato in sperimentazioni per produzione spumantistica. Sono anche in corso sperimentazioni interne per la produzione di spumanti metodo Classico. La gamma di prodotti che offre la cooperativa tra Dop e Igp supera le 30 etichette, si da poter soddisfare la maggior parte delle esigenze dei consumatori. Non sono mancati negli ultimi anni - prosegue Cardone - premi e riconoscimenti in contesti regionali e nazionali: vincitore di Dolce Puglia negli ultimi due anni, quale miglior spumante dolce, il Vallevigna Minutolo Igp Valle d'Itria; Medaglia d'Oro per il Verdeca Dop Locorotondo Almaditria al Concorso Internazionale Selezione del Sindaco 2017 e Medaglia d'Argento per il Bianco d'Alessano nell'edizione 2018, tenutasi a Canelli; una importante menzione, per l'originalità dei suoi profumi, per il Novello Igp Valle d'Itria 2018 al Concorso dei Vini Novelli del Meridione. Nonostan-



UVE DA SPUMANTE La vendemmia ha avuto inizio il 20 agosto scorso

te questo - conclude Cardone - c'è ancora un grosso lavoro da fare sul territorio in tutti quei contesti che sono restii alla proposta delle nostre produzioni autoctone a vantaggio di prodotti che non hanno nessun legame con il nostro territorio».

Nonostante un decoro climatico che in generale non è da grande annata, la vendemmia in corso in Valle d'Itria si preannuncia quantitativamente nella media e di ottima qualità, questo a testimonianza dell'ottimo livello tecnico raggiunto dai produttori.

I vini bianchi della Valle d'Itria stanno vivendo una nuova fase di prestigio, complice anche il boom turistico che sta avendo la zona, uno dei maggiori poli di attrazione per chi decide di trascorrere in Puglia le proprie vacanze. La tenacia e la voglia di non arrendersi dei viticoltori, il progresso tecnologico, strutture all'avanguardia con enologi sempre più formati a fare la loro parte hanno permesso ad oggi di far recitare a questo territorio una parte da protagonista nel panorama enologico nazionale e internazionale.

Il Locorotondo Dop è ritornato ad essere apprezzato in Italia e all'estero e decantato dagli esperti del settore come uno dei migliori vini bianchi pugliesi. A differenza del recente passato si esprime anche nelle sue versioni monovitigno: Verdeca e Bianco d'Alessano, i vitigni protagonisti della denominazione.

Il disciplinare prevede anche una versione "Dop Locorotondo Superiore", dove i parametri qualitativi delle uve si attestano a livelli più elevati rispetto allo standard.

Notevole attenzione sta stando la produzione di vini frizzanti e spumanti da vitigni autoctoni.

Nei locali e wine bar della Valle d'Itria non spadroneggiano più i "Prosechi", bensì recitano ormai una parte da protagonista le bollicine del territorio.

La prima struttura a credere a queste potenzialità dei vitigni autoctoni è stata proprio la Cooperativa Upal di Cisternino, che oramai vanta una esperienza ultradecennale nella trasformazione delle varietà Verdeca, Bianco d'Alessano e Minutolo in ottimi vini frizzanti e spumanti.



PRIMA STIMA DUE SERIE GRANDINATE HANNO COMPROMESSO TUTTO

A Sud della provincia previsioni non esaltanti

● Arrivano le prime stime sulla vendemmia 2018 nel territorio a sud della provincia di Brindisi. E sono previsioni, purtroppo, non proprio esaltanti.

A differenza della vendemmia 2017 che ha dato soddisfazione ai produttori e ottimi calici, quest'anno la vendemmia si prevede a tinte fosche e con tanti punti interrogativi. Ce lo spiega Salvatore De Luca, viticoltore e presidente della Cantina Sociale "Cellinese" di Cellino San Marco, comune dove tra l'altro riveste la carica di primo cittadino.

«Lo scorso anno anche se registrammo un calo del 30% della produzione, però si ottennero vini di ottima qualità - commenta De Luca -.

Quest'anno la produzione sarà ulteriormente ridotta ma sulla qualità c'è un grande punto interrogativo. Le due grandinate avute a maggio e giugno nell'agro di Cellino hanno determinato seri problemi di natura fitosanitaria con attacchi di Peronospora, Oidio, marciume ed altro, che incideranno sulla qualità. Da qualche giorno abbiamo iniziato il taglio delle uve bianche Chardonnay che continuerà, meteo permettendo, fino a fine mese».

La zona di Cellino, insieme a San Donaci e San Pietro Vernotico negli ultimi giorni è stata risparmiata dalle bombe d'acqua che, purtroppo, hanno interessato la zona di San Pancrazio Salentino e i comuni confinanti del leccese e che hanno determinato seri danni.

«Registriamo una situazione sul fronte della produzione disomogenea a seconda delle zone - prosegue De Luca -.

A fine mese inizieremo il taglio delle uve nere. Anche relativamente a queste, se nel 2017 abbiamo registrato un grado zuccherino elevato che ha determinato ottima qualità e prezzi dell'uva interessanti, per il 2018 si prevede un prezzo notevolmente ridotto almeno del 30% rispetto allo scorso anno, causato proprio dalle fitopatie. Fitopatie che purtroppo oltre a determinare problemi di qualità condizionano non poco anche i lavori in cantina, in quanto l'uva, già compromessa dai patogeni, deve essere lavorata immediatamente per non pregiudicare l'intera filiera».

Una annata che non si prospetta delle migliori, dunque, con costi già sopportati dai viticoltori almeno raddoppiati rispetto al 2017, a causa proprio della necessità di compiere trattamenti fitosanitari. Se nel 2017 una azienda ha compiuto in media 5 trattamenti, ad oggi per l'annata in corso ne ha già effettuati almeno 11. A fronte di prezzi ridotti di almeno un terzo.

ORIZZONTI VALORIZZARE I MARCHI DOP DEL TERRITORIO (LOCOROTONDO E MARTINA) E IGP (SALENTO E VALLE D'ITRIA)

Occhi puntati sul progetto «Valle d'Itria enoica»

● CISTERNINO. Si scrive «valorizzazione della Valle d'Itria Enoica», si legge promozione e valorizzazione dei marchi del territorio. «La valorizzazione della Valle d'Itria Enoica» è il titolo di un progetto che sta attuando la Cooperativa Upal di Cisternino. Si tratta di una importante operazione di promozione e valorizzazione dei marchi Dop e Igp del territorio: Locorotondo e Martina, le Dop, Salento e Valle d'Itria le Igp.

La Cooperativa Upal è riuscita ad ottenere, per la realizzazione di tale progetto, un cofinanziamento dalla Regione Puglia nell'ambito del "Psr Puglia 2014 - 2020 misura 3.2, sostegno per attività di informazione e promozione svolte da associazioni di produttori nel mercato interno per la conoscenza, diffusione e valorizzazione dei Regimi di Qualità Dop e Igp".

Importante ai fini dell'ottenimento del cofinanziamento regionale è stato il "grado di rappresentatività" della Cooperativa Upal relativamente ai marchi Dop e Igp nel panorama della Valle d'Itria e nel contesto regionale.

La Cooperativa Upal, infatti, produce il 98,6% della Dop Locorotondo, il 24,3% della Dop Martina Franca e il 42% della Igp Valle d'Itria. Solo lo 0,14% della Igp Salento, ma che riveste la sua importanza per le produzioni dei vini rossi.

Nell'ambito del progetto, oltre ad alcuni azioni di marketing extraterritoriali, sono previste le degustazioni guidate delle oltre 30 etichette presso la Casa del Gusto in via Castello nel centro storico di Cisternino. Le degustazioni si svolgono tutti i giorni dal tardo pomeriggio fino a sera e spesso prevedono attività di show cooking in tandem con

altre aziende del territorio.

Azioni mirate sono state e saranno svolte anche in occasione di altri eventi già realizzati e da realizzare sul territorio. Dalla Sagra del Vino e dell'Olio svoltasi l'8 e 9 agosto scorso presso la stessa cooperativa. Durante la prima serata della Sagra dell'Uva di Casalini (frazione di Cisternino), il 1 settembre prossimo, invece, alle 19.00, è prevista invece la chiusura del progetto, con una mostra pomologica finalizzata alla conoscenza approfondita dei marchi e dal un seminario "Vini&Viti di Valle d'Itria".

Sono previsti interventi del prof. Vito Savino, direttore del Centro di ricerche, sperimentazione e formazione in agricoltura "Basile-Caramia" di Locorotondo, di Ignazio Zara, docente di Marketing presso l'Istituto di istruzione secondaria superiore "Basile-Caramia" di Locorotondo, di Eugenio Manieri, direttore del Consorzio di Tutela del Consorzio del Salice Salentino, di Massimiliano Apollonio, Presidente Assoenologi Puglia Basilicata e Calabria.

A portare i saluti Istituzionali sarà il sindaco di Cisternino Luca Convertini, mentre le conclusioni saranno tracciate dall'Assessore comunale alle Attività produttive Mario Saponaro.

L'incontro sarà moderato dal giornalista Nicola Mangialardi.

Al seminario, oltre a parlare delle performances e delle potenzialità dei vitigni autoctoni, si farà il punto sulla costituzione del Consorzio di Tutela della Dop Locorotondo, per la promozione del quale si è già costituito ufficialmente un comitato da più di un anno.



VALLE D'ITRIA ENOICA Vitigni e muretti a secco: immagine di un territorio unico

Con Tenute Rubino E la rivista «Falstaff» premia i rosati brindisini

■ Ricca di successi l'estate di Tenute Rubino a Brindisi, anche grazie ad importanti riconoscimenti ottenuti all'estero. Non possono che essere letti in questo senso, infatti, i giudizi espressi dalla celebre rivista Falstaff, una delle testate specializzate sul vino e sulla gastronomia più seguite in Austria, Germania e Svizzera, espressi sul «Torre Testa Rosé» e il «Saturnino», che superano brillantemente le same dei degustatori del «Rosati d'Italia Trophy» con voti alti in pagella. «Il Torre Testa Rosé 2017 conquista 91 punti ed è definito nel giudizio "un vino dal color rosa corallo splendente

con punte d'arancione" e poi ancora "al naso, sono chiare le note di scioppo di lampone e bacche rosse mature" prosegue l'analisi della rivista che conclude "al palato, è delicato e succoso, distinguendosi per il suo equilibrio" - si spiega -.

Il segreto di questo vino sono le sue uve Susumaniello, storico vitigno autoctono divenuto portabandiera della produzione aziendale grazie ad uno specifico progetto di valorizzazione che prende vita in 13 ettari nella Tenuta di Jaddico, nel territorio della Doc di Brindisi e in prossimità del mare Adriatico».

E la rivista «Falstaff» premia i rosati brindisini

■ Ricca di successi l'estate di tenute Rubino a Brindisi, anche grazie ad importanti riconoscimenti ottenuti all'estero. Non possono che essere letti in questo senso, infatti, i giudizi espressi dalla celebre rivista Falstaff, una delle testate specializzate sul vino e sulla gastronomia più seguite in Austria, Germania e Svizzera, espressi sul «Torre Testa Rosé» e il «Saturnino», che superano brillantemente l'esame dei degustatori del «Rosati d'Italia Trophy» con voti alti in pagella. «Il Torre Testa Rosé 2017 conquista 91 punti ed è definito nel giudizio "un vino dal color rosa corallo splendente

con punte d'arancione" e poi ancora "al naso, sono chiare le note di sciroppo di lampone e bacche rosse mature" prosegue l'analisi della rivista che conclude "al palato, è delicato e succoso, distinguendosi per il suo equilibrio" - si spiega -. Il segreto di questo vino sono le sue uve Susumaniello, storico vitigno autoctono divenuto portabandiera della produzione aziendale grazie ad uno specifico progetto di valorizzazione che prende vita in 13 ettari nella Tenuta di Jaddico, nel territorio della Doc di Brindisi e in prossimità del mare Adriatico».