

<https://www.doctorwine.it/en/tastings/vertical-tastings/torre-testa-the-susumaniello-by-tenute-rubino>

# SHOP.DOCTORWINE.IT

## THE LATEST FROM DOCTORWINE

Who we are • Authors • Contact us

English


[HOME](#) [SIGNED DOCTORWINE](#) [TASTINGS](#) [FROM CORRESPONDENTS](#) [GOURMET](#) [POT-POURRI](#) [COMPANIES INFORM](#) [SHOP](#)


Home / Tastings / Vertical-Tastings / Torre-Testa-The-Susumaniello-By-Tenute-Rubino

## Torre Testa, the Susumaniello by Tenute Rubino

by Flavia Rendina 02/05/21



**A versatile grape capable of producing powerful and full bodied wines, even long-lived, as demonstrated by this vertical tasting of Tenute Rubino's Torre Testa.**

*This article is available in Italian only.*

Era un'uva dimenticata, oggi invece è sempre più al centro dell'enologia pugliese, ormai fermamente orientata verso la riscoperta dei vitigni autoctoni.

Parliamo del **susumaniello**, varietà a bacca rossa generosa e ricca di polifenoli, capace di dare meglio di sé sulle sponde adriatiche del Brindisino.

Il merito della riscoperta del susumaniello spetta senz'altro a **Luigi Rubino** il quale, nel 1999, al suo ingresso nell'azienda di famiglia **Tenute Rubino**, decide subito di puntare su questa varietà antica, da sempre considerata un'importante risorsa dai contadini salentini. Con l'aiuto dell'enologo **Luca Petrelli** i due vanno alla ricerca di vecchi ceppi, che trovano sparsi tra alberelli di negroamaro e malvasia nera in un vigneto messo a dimora nel dopoguerra. Pianta resistente e di grande produttività, come suggerisce il nome da "somarello" giacché, nel primo decennio di vita, tende a caricare i tralci come un somaro con grappoli ricchi di colore e di tannino, il susumaniello era infatti perfetto da utilizzare nei tagli.

I primi esperimenti di microfermentazione in purezza ne mettono subito in chiaro potenzialità e punti critici: i vini hanno **colore, potenza e corpo**, ma serve maggiore controllo sulla maturazione per domare la notevole **carica polifenolica**. «L'esito delle prime vendemmie sulle vecchie vigne non ci soddisfece, - racconta Luigi - ma ci aiutò a capire qual era il momento giusto per la vendemmia; noi avevamo raccolto il susumaniello come si faceva tradizionalmente, ovvero insieme al negroamaro nelle raccolte "a calendario", ma capimmo che aveva bisogno di almeno una settimana in più».



Con la vendemmia del 2001 si mette a punto quest'ultimo aspetto e, dopo una elevazione per 12 mesi in barrique di rovere francese, appare la **prima etichetta di Torre Testa**, dal nome della torre saracena che domina il vigneto, circa 7.000 bottiglie che escono sul mercato nel 2004. L'esperimento, riuscito, è destinato a ripetersi per altre 13 annate (con l'ultima, la 2017, che sancisce l'ingresso nella Doc Brindisi), portando il susumaniello a occupare ben 24 dei 270 ettari aziendali totali. I nuovi impianti, sia a cordone speronato che ad alberello con una densità di circa 5.000 ceppi per ettaro, sono realizzati da una selezione massale delle piante più



### EDITORIAL OF THE WEEK

### EVENTS

February 2021						
Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						



### SPONSORED



## Torre Testa, the Susumaniello by Tenute Rubino

Era un'uva dimenticata, oggi invece è sempre più al centro dell'enologia pugliese, ormai fermamente orientata verso la riscoperta dei vitigni autoctoni. Parliamo del susumaniello, varietà a bacca rossa generosa e ricca di polifenoli, capace di dare meglio di sé sulle sponde adriatiche del Brindisino.

Il merito della riscoperta del susumaniello spetta senz'altro a Luigi Rubino il quale, nel 1999, al suo ingresso nell'azienda di famiglia **Tenute Rubino**, decide subito di puntare su questa varietà antica, da sempre considerata un'importante risorsa dai contadini salentini. Con l'aiuto dell'enologo Luca Petrelli i due vanno alla ricerca di vecchi ceppi, che trovano sparsi tra alberelli di negroamaro e malvasia nera in un vigneto messo a dimora nel dopoguerra. Pianta resistente e di grande produttività, come suggerisce il nome da "somarello" giacché, nel primo decennio di vita, tende a caricare i tralci come un somaro con grappoli ricchi di colore e di tannino, il susumaniello era infatti perfetto da utilizzare nei tagli.

I primi esperimenti di microfermentazione in purezza ne mettono subito in chiaro potenzialità e punti critici: i vini hanno colore, potenza e corpo, ma serve maggiore controllo sulla maturazione per domare la notevole carica polifenolica. «L'esito delle prime vendemmie sulle vecchie vigne non ci soddisfece, - racconta Luigi - ma ci aiutò a capire qual era il momento giusto per la vendemmia; noi avevamo raccolto il susumaniello come si faceva tradizionalmente, ovvero insieme al

negroamaro nelle raccolte "a calendario", ma capimmo che aveva bisogno di almeno una settimana in più».

Con la vendemmia del 2001 si mette a punto quest'ultimo aspetto e, dopo una elevazione per 12 mesi in barrique di rovere francese, appare la prima etichetta di Torre Testa, dal nome della torre saracena che domina il vigneto, circa 7.000 bottiglie che escono sul mercato nel 2004. L'esperimento, riuscito, è destinato a ripetersi per altre 13 annate (con l'ultima, la 2017, che sancisce l'ingresso nella Doc Brindisi), portando il susumaniello a occupare ben 24 dei 270 ettari aziendali totali. I nuovi impianti, sia a cordone speronato che ad alberello con una densità di circa 5.000 ceppi per ettaro, sono realizzati da una selezione massale delle piante più longeve e in equilibrio produttivo del vigneto originario, e collocati al centro della Tenuta di Jaddico, a 100 metri dal mare. I Rubino avevano infatti compreso che, a rendere possibile l'espressione qualitativa della varietà, erano soprattutto le particolari condizioni pedoclimatiche del vigneto Jaddico: 20 ettari di suoli sabbiosi di origine calcarea, soggetti a forti escursioni termiche dettate dalla prossimità del mare ed esposti sia alle brezze di Tramontana che a quelle di Scirocco, dove le uve maturano sane e ricche di sostanze polifenoliche e aromatiche.

Insomma, il quasi estinto susumaniello, dalla fine degli anni '90 a oggi, grazie a Luigi Rubino, affiancato dall'enologo Luca Petrelli e dalla moglie Romina Leopardi, non solo si è guadagnato una certa notorietà internazionale, ma è diventato anche

protagonista in azienda di nuovi progetti enologici: «Abbiamo reso la varietà un elemento di sperimentazione continua in azienda - racconta Luigi -, attraverso diverse tipologie: un rosato, un rosso da vigne giovani senza passaggio in legno e, infine, l'ultimo esperimento, di cui parlo con una certa soddisfazione: lo spumante Metodo Classico rosato, con sosta di 24, 36 o 60 mesi sui lieviti, da uve susumaniello coltivate sul mare. Non altitudini e climi freddi, quindi, ma solo l'elevato livello di acidità che l'uva mantiene nonostante la vendemmia tardiva; una peculiarità che la rende interessante anche in ottica di cambiamento climatico». Tante potenzialità, quindi, di cui molte ancora da scoprire. Ma è certo, e la verticale che segue ne è la prova, che il susumaniello non teme nessuna prova, nemmeno quella del tempo.

Salento Susumaniello Torre Testa 2001

90/100 - € 32

Da uve susumaniello. Barrique per un anno. La prima vendemmia. Colore granata scarico nel calice. L'olfatto rivela profumi maturi di confetture, un cenno polveroso, poi carne secca, spezie scure, sensazioni umami e un tocco di spezie quasi piccanti. La bocca rivela un'acidità ancora spigolosa, ma salina e quasi dissetante. Persistono al retroolfatto note scure di spezie e frutta macerata, mentre una freschezza durevole accompagna a un congedo elegante e persino "giovanile".

Bottiglie prodotte: 7.000

89/100 - € 32

Da uve susumaniello. Barrique per un anno. Colore granata scuro. Olfatto molto intenso e penetrante, concentrato su toni affumicati e iodati di tè verde, un tocco terroso, poi frutta nera acidula e macerata (mora) e sentori balsamici. Bocca più ricca del precedente, estrattiva e carnosa, percorsa da acidità viva e tannino vigoroso e asciugante. Congedo

sapido, speziato e profondo.

Bottiglie prodotte: 9.000

92/100 - € 32

Da uve susumaniello. Barrique per un anno. Rubino molto scuro e fitto con unghia tendente al granata. Olfatto ancora più cupo del precedente, marcato da sensazioni umami di estratto di carne, marasca, carruba, humus, porcino essiccato e spezie scure, con più profondi toni balsamici. Sorso molto denso, quasi masticabile, con tocco sapido ben calibrato e persistente, a indurre quella lunga succulenza necessaria a diluire un tannino deciso e copioso, ma ben disciplinato. Intenso.

Bottiglie prodotte: 10.000

91/100 - € 32

Da uve susumaniello. Barrique per un anno. Rubino impenetrabile con riflessi granata. Ha naso compatto e polveroso, con un profilo decisamente speziato di pepe nero e toni vegetali officinali, quasi amaricanti. Seguono più docili percezioni di frutta nera in confettura, un tocco di carruba e fico secco, quindi sentori eterei e balsamici. Bocca polposa e saporita, calda e decisamente fruttata, con un ricordo quasi floreale. Finale molto lungo e persistente, piacevolmente amaricante di prugna secca, caldo e "solare".

Bottiglie prodotte: 11.000

91/100 - € 32

Da uve susumaniello. Barrique per un anno. Rubino scuro alla vista. L'impatto olfattivo è floreale, con percezioni di glicine e bouquet semi appassito, raggiunte poi da toni speziati di pepe e anice stellato; seguono la marasca sciroppata e un'idea di cacao. All'assaggio è ricco, carnoso, decisamente salino e succulento; colpisce per l'ottima dote tannica, vigorosa ma ben integrata e gestita, che regala un finale piacevolmente asciugante al gusto di prugna disidratata.

Bottiglie prodotte: 11.000

90/100 - € 32

Da uve susumaniello. Barrique per un anno. Rubino scuro con unghia appena sfumata sul granata. Olfatto intenso e un po' aperto nelle decise note floreali di violetta e fiori semi appassiti; arrivano poi la frutta nera sciroppata (marasca, prugna, mirtillo) e le note scure di pepe, cardamomo, cacao, liquirizia ed erbe officinali. La bocca è rotonda, pervasa da sensazioni fruttate, con una trama tannica fitta e percettibile e una sapidità ferrosa quasi "sanguigna". Chiude caldo e armonico di amarena e spezie.

Bottiglie prodotte: 12.000

93/100 - € 32

Da uve susumaniello. Barrique per un anno. Rubino porpora fitto. Bel naso, avvolgente e intrigante, dalle note di lampone, marasca sciroppata e fico maturo, avvolte da un ricco comparto di erbe di macchia mediterranea con lentisco, rosmarino, elicriso e mirto. In seconda battuta sentori appena affumicati di caffè e crosta di pane nero. Vivo al palato, succoso e denso grazie al buon residuo zuccherino, mostra poi un tannino fitto, ancora scalpitante e appena asciugante nel

finale, comunque ingentilito dai ritorni di frutta matura. Un equilibrio mediterraneo, di sole e ambienti marini, godibile sin da ora ma dalle interessanti prospettive d'invecchiamento.

Bottiglie prodotte: 10.000

94/100 - € 32

Da uve susumaniello. Barrique per un anno. Rubino fitto con nuance porpora. L'approccio olfattivo è scuro, con eleganti toni balsamici che veicolano le percezioni di frutta rossa e nera ancora fresca (melagrana e visciola), sentori vegetali di radici ed erbe officinali, quindi spezie, pane di segale, liquirizia e cacao. Al palato rivela carattere e un vigore giovanile esplosivo per sapidità e freschezza, con un tannino gagliardo ma di ottima foggia e un corpo rotondo. Dinamico il finale, dolce e amaricante allo stesso tempo, di melagrana e spezie. Un vino ricco e ancora esuberante, del quale il tempo promette una bellissima evoluzione.

Per il suo ingresso nella Doc, l'etichetta si presenta in una nuova veste grafica, ispirata alla pittura di fine '900.

Bottiglie prodotte: 9.150