

LA CUCINA ITALIANA

storie luoghi

Dalla Puglia, la riscoperta del vino Susumaniello

30 gennaio 2021



di Alessandra Tibollo contributor



Il recupero di un antico vitigno pugliese dimenticato, che dopo vent'anni è oggi alla base di grandi vini da invecchiamento, nonché di vini rosati e spumanti di successo

Un vitigno quasi scomparso, ma recuperato grazie alla tenacia di una famiglia di viticoltori pugliesi e destinato a diventare famoso come i più noti Negroamaro o Primitivo. È la storia del Susumaniello, vitigno diffuso solo nel brindisino, che trova la sua migliore espressione nei terreni che si affacciano sul mare del Salento. Terreno sabbioso, ventilazione costante, aria salmastra: tutte caratteristiche perfette per vini che hanno futuro, adatti all'invecchiamento. La storia di questo "salvataggio in extremis", la racconta lo stesso Luigi Rubino, patron delle Tenute Rubino, azienda di famiglia, che nel proprio territorio ha fatto da capofila nel recupero di questo vitigno. «Quando abbiamo iniziato a vinificare, al principio del nuovo

millennio, si contavano una dozzina di ettari in tutta la provincia, oggi siamo a 400».

Il “somarello” dei vitigni

Il nome susumaniello è, in dialetto, una trasposizione del termine “somarello”. Questo vitigno a bacca nera, infatti, ha la tendenza a caricarsi di grappoli come un somaro, per via della sua eccezionale produttività. Questa caratteristica lo rendeva poco apprezzato da chi voleva fare qualità, mentre chi voleva fare quantità lo abbandonava quando, dopo parecchie annate, cominciava a diminuire la resa. Gli stessi Rubino, scoperto questo vitigno in un terreno affacciato sul mare Adriatico, in località Tenuta Jaddico, lo stavano per estirpare, quando un guizzo di curiosità li fermò: «Proviamo prima a vinificarlo», si sono detti. E quel che hanno scoperto è che è proprio nel momento in cui la resa si abbassa che il susumaniello dà il meglio di sé, dando vita a uve dal caratteristico color nero-bluastro, ricche di tutte quelle sostanze alla base di vini dalle grandi potenzialità.

Le prime bottiglie oggi hanno vent’anni

Adatto alla produzione di vini rossi da invecchiamento, ma anche di vini rosati, nella migliore tradizione pugliese, e perfino di spumanti. La prima annata di Torre Testa, il rosso 100% Susumaniello Doc di Tenute Rubino, è datata 2001 e oggi la serie storica delle sue migliori annate è oggetto di verticali molto apprezzate dagli esperti. Nel tempo, sono state affinate le tecniche, per esempio nell’estrazione dei tannini, diminuendo la temperatura in lavorazione e il contatto con il legno.

Gli abbinamenti

Una volta invecchiato, il Susumaniello risulta un vino molto complesso, dai tannini spiccati, che si abbina a primi e secondi di grande struttura: sughi di carne, selvaggina e altri tipi di carne cotti alla brace. Sempre parlando di susumaniello in purezza, per piatti più delicati e soprattutto per abbinarsi a

pietanze di mare, la soluzione è optare piuttosto per il rosato; mentre per un antipasto alla pugliese, tra frise, burrate e formaggi, meglio stappare una bollicina.

puglia

vino