





L'Assaggiatore

Periodico trimestrale dell'ONAV per la cultura e la didattica del vino Anno XL n. 20 - Dicembre 2020

Direttore
Vito Intini
Direttore Responsabile
Daniele Cernilli
Caporedattore
Alessandro Brizi

Redazione
Flavia Rendina
Collaboratori
Edoardo Campisi, Carlo Consonni,
Giorgia Garbuggio, Chiara Mattiello

Impaginazione e Grafica
Flavia Rendina
Stampa
L'Artistica Savigliano S.r.l.
via Togliatti, 44
12038 Savigliano CN

Fotografie
E. Bianchi, T. Morgan, Pixabay, Pexels

Sede
B&P Comunicazione
via Corrado del Greco, 190 - 00121 Lido di Ostia RM
redazione.assaggiatore@onav.it

Registrazione
Autorizzazione del Tribunale di Asti
n. 5/79 del 16 maggio 1979

L'Assaggiatore è inviato ai Soci dell'ONAV in regola con il pagamento della quota e agli abbonati

Editore
ONAV, Piazza Medici, 8 - 14100 Asti



TORRE TESTA

di Flavia Rendina

Un grande vino del Salento e il primo dedicato a un vitigno di recente riscoperta: il Susumaniello. A quasi vent'anni dalla prima apparizione, lo celebriamo con una verticale di otto annate. Per dimostrare che anche la prova del tempo sta dando ragione a chi l'ha saputo rivalutare

Torre Testa è la torre saracena, risalente al XVI secolo, che si affaccia sul mare Adriatico dalle pendici di un promontorio roccioso, a circa 8 km a nord di Brindisi. Ma Torre Testa è anche il nome di una grande etichetta, il primo vino dedicato esclusivamente a un vitigno storico pugliese, il **Susumaniello**, le cui piante crescono proprio a ridosso della torre. La rivalutazione dell'autoctono Susumaniello è stato il primo obiettivo che **Luigi Rubino** si è dato quando, nel 1999, ha affiancato il padre Tommaso nella gestione dell'azienda agricola di famiglia, Tenute Rubino, fondata a metà degli anni '80 ma che mai, prima del suo arrivo, si era dedicata alla vinificazione. All'epoca tra le fila c'era già un giovane **Luca Petrelli**, enologo pugliese con cui Luigi si trova sin da subito a condividere questa avventura all'insegna della riscoperta di un vitigno dimenticato. Luigi, grazie allo storico agronomo della tenuta, ne aveva notato alcuni ceppi tra i filari ad alberello di Negroamaro e Malvasia nera di un vecchio vigneto piantato nel dopoguerra. Da lì l'idea di tentarne, nel 1999, una vendemmia in solitaria, svolta in più fasi della maturazione delle uve, per avviare delle microfermentazioni sperimentali con lo scopo di conoscere meglio il comportamento della varietà.

Le potenzialità del Susumaniello appaiono sin da subito chiare: 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 rese soddisfatti, - 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, circa 7.000 bottiglie che escono sul mercato nel 2004. L'accoglienza del pubblico è subito entusiastica e costituisce un autentico momento di rottura nella storia del vitigno, che per la prima volta riesce a destare la curiosità di altri produttori pugliesi. Anche in ambito aziendale l'esperimento è destinato a ripetersi, per ben 13 annate in 20 anni, con il Susumaniello che si guadagna progressivamente 24 ettari dei 270 totali. I nuovi impianti, sia a cordone speronato che ad alberello con una densità di circa



Luigi Rubino e sua moglie Romina Leopardi. In apertura, la nuova etichetta del Torre Testa e a destra la Tenuta di Jaddico

**SALENTO IGT SUSUMANIELLO
TORRE TESTA 2001****BOTTIGLIE: 7.000**

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 retrofatto note scure di spezie e frutta macerata, mentre una freschezza durevole accompagna a un congedo elegante e persino "giovanile".

90/100**SALENTO IGT SUSUMANIELLO
TORRE TESTA 2003****BOTTIGLIE: 9.000**

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.

89/100**SALENTO IGT SUSUMANIELLO
TORRE TESTA 2004****BOTTIGLIE: 10.000**

Rubino molto scuro e fitto con unghia tendente al granata. Olfatto ancora più cupo del precedente, marcato da toni di marasca e carruba che si inabissano in sensazioni di estratto di carne, 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. Finale intenso.

92/100**SALENTO IGT SUSUMANIELLO
TORRE TESTA 2010****BOTTIGLIE: 11.000**

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".

91/100**SALENTO IGT SUSUMANIELLO
TORRE TESTA 2012****BOTTIGLIE: 11.000**

Rubino scuro alla vista. L'impatto olfattivo è floreale, con percezioni di glicine e bouquet semi appassito, raggiunte



5.000 ceppi/ha, 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 m dal mare. Si era 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 si raggiunge un'ottima maturazione delle uve, che crescono sane e ricche di sostanze polifenoliche e aromatiche.

Nel corso di vent'anni il Susumaniello si è guadagnato ormai una certa notorietà, anche se le conoscenze sono ancora poche. Si sa senz'altro che è un vitigno molto produttivo e questo ce lo dice già il suo nome, da **somarello**, per il grande carico fruttifero cui sono sottoposti i tralci della pianta, particolarmente generosa nei primi 10/15 anni di vita per tararsi poi su una progressiva fase calante. Sulle origini storiche, invece, si ritiene siano da collocarsi nella vicina Dalmazia, mentre è certo che, prima dell'abbandono, avviato a partire dagli anni '80 a causa degli espianti a favore di varietà più interessanti produttivamente e commercialmente, aveva rappresentato un'importante risorsa per i contadini salentini. Tanto più che la pianta mostra una grande resistenza alle avversità climatiche e agli agenti patogeni, prestandosi ad essere allevata ad alberello sui terreni poveri e siccitosi che caratterizzano l'area del Brindisino.

A Luigi Rubino, affiancato dall'enologo Luca Petrelli e dalla moglie **Romina Leopardi**, responsabile della comunicazione, si deve proprio il merito di aver ridato, letteralmente, terreno a questa varietà, della quale alla fine degli anni '90 si contavano ormai poche decine di ettari, e nell'aver individuato, nel contenimento della sua peculiare produttività, la chiave per produrre vini di qualità superiore. Oggi nel progetto Susumaniello di Tenute Rubino, oltre al Torre Testa, rientrano anche altri vini, non solo fermi: «abbiamo reso la varietà un elemento di sperimentazione continua in azienda, attraverso diverse tipologie: un rosato, un rosso da vigne giovani senza passaggio in legno e infine l'ulti-

mo esperimento, di cui parlo con una certa soddisfazione: lo spumante **Metodo Classico** rosato, con sosta di 24, 36 e 60 mesi sui lieviti, da uve Susumaniello prodotte sul mare. Non altitudini e climi freddi, quindi, ma solo l'elevato livello di acidità che l'uva mantiene nonostante la vendemmia tardiva e che la rende interessante anche in ottica di cambiamento climatico». Tante potenzialità, quindi, di cui molte ancora da scoprire. Certo è, e questa verticale ne è stata la prova, che il Susumaniello non sembra aver paura nemmeno del tempo, mostrandosi anche nelle annate più vecchie, che poi sono le prime in assoluto, ancora carico di grinta e carattere.

TENUTE RUBINO

via Enrico Fermi, 50
72100 Brindisi BR
info@tenuterubino.it
tenuterubino.com

poi da toni speziati di pepe e anice stellato; seguono la marasca sciropata e un'idea di cacao. All'assaggio è ricco, carnoso, decisamente salino e succulento; colpisce per l'ottima gestione della dote tannica, vigorosa ma ben integrata, che regala un finale piacevolmente asciugante al gusto amaricante di prugna disidratata.

91/100

SALENTO IGT SUSUMANIELLO TORRE TESTA 2013

BOTTIGLIE: 12.000

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 sciropata (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.

90/100

SALENTO IGT SUSUMANIELLO TORRE TESTA 2016

BOTTIGLIE: 10.000

Rubino porpora fitto. Bel naso, avvolgente e intrigante, dalle note di lampone, marasca sciropata e fico maturo, avvolte da un ricco comparto di erbe di macchia mediterranea tra cui lentisco, rosmarino, elicriso e mirto. In seconda battuta sentori appena affumicati di caffè e crosta di pane nero. Vivo al palato, succoso, morbido e denso, mostra poi un tannino fitto, ancora scalpitante e appena asciugante nel finale, comunque ingentilito dal buon residuo zuccherino e dai ritorni di frutta matura. Un equilibrio mediterraneo, di sole e ambienti marini, godibile sin da ora ma dalle interessanti prospettive d'invecchiamento.

93/100

BRINDISI DOC SUSUMANIELLO TORRE TESTA 2017

BOTTIGLIE: 9.150

Per l'ingresso nella DOC, l'etichetta si presenta in una nuova veste grafica, ispirata alla pittura di fine '900. 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 teso 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, al quale il tempo promette una bellissima evoluzione.

94/100



Gli interni della cantina

L'Assaggiatore

Per i soli soci ONAV, la rivista è consultabile in formato digitale sul sito onav.it



Se non sei socio ONAV e vuoi ricevere la rivista direttamente a casa, puoi richiedere l'abbonamento scrivendo a segreteria@onav.it

Quattro numeri al costo di 25 euro