



Il Primitivo aldilà delle mode: verticale del Visellio di Tenute Rubino

Reading Time: 5 minutes

By Raffaele Mosca

ARTICOLO PRECEDENTE

Cerasuolo d'Abruzzo: cinque etichette straordinarie a rapporto qualità-prezzo

In tempi in cui tutti cercano la leggerezza - al costo di scarnificare alcuni vitigni autoctoni - i produttori pugliesi se ne fregano e continuano a produrre Primitivi di massa e d'abbondanza, che, però, si destreggiano in bocca come il proverbiale calabrone che "vola perché non sa di non poterlo fare".

Il Primitivo l'ho trascurato più o meno da quando, nel corso della scorsa estate, ho fatto un tour a Gioia del Colle prima di andarmi a tuffare nelle calette di Polignano a Mare. Confesso di non essere un habitué della tipologia: quando scendo a Sud, cerco il più delle volte la souplesse dei Nerelli o la grinta dell'Aglianico. Dal Primitivo, però, è stato ricavato uno dei migliori vini invecchiati che abbia mai assaggiato: il Barone '54 di Antonio Ferrari. E sul Primitivo mi è sembrato giusto tornare per testare il potenziale d'invecchiamento di una versione classica: quella delle Tenute Rubino, azienda con cinque sedi nell'agro salentino e una produzione superiore al milione di bottiglie.



IL VIGNETO DI UGGIO (PH: SALENTO WINE TOUR)

Con il Visellio, che prende il nome da un generale romano, siamo in un comprensorio a metà strada tra le due patrie d'elezione del Primitivo: Gioia del Colle nel barese e Manduria sullo Ionio. La zona è quella di Uggio, località dell'Alto Salento, alle porte di Brindisi. Da *Brundisium*, porto alla fine della Via Appia, il Primitivo è passato quando, in antichità, è arrivato dalle coste della Dalmazia, e non è difficile immaginare che

qui, nel tacco d'Italia, la varietà abbia attecchito prima ancora che nei territori di cui sopra. **In effetti il Salento rimane la zona dove si concentrano la maggior parte dei vigneti dedicati a quest'uva, ma la provincia di Brindisi offre anche altro.** Per esempio in Valle d'Itria, tra Alberobello e Locorotondo, c'è la Verdeca, uva a bacca bianca che comincia a dare risultati interessanti, e nel nord della penisola salentina prosperano altri due autoctoni: l'Ottavianello, parente pugliese del Cinsault francese, e il Susumaniello, vitigno molto promettente che dà vini simili al Primitivo, ma meno alcolici e un po' più tannici.

Luigi Rubino professa il suo amore per il Susumaniello, sul quale l'azienda sta puntando molto, ma ribadisce anche l'importanza che il Visellio ha avuto per l'azienda e per la rivalutazione del Primitivo.

Tenute Rubino è nata dal 1999 dalla trasformazione della società agricola gestita dal padre di Luigi, che si limitava a produrre uva da conferire ai giganti della zona. Il Visellio è stato uno dei primi vini a debuttare nel 2000 tra mille difficoltà. Luigi racconta la sua prima volta al Prowein nel 2001: "i tedeschi venivano al mio banchetto e ridevano. Solo dopo ho

capito perché: *Primitiv* in tedesco significa sciocco, sempliciotto". Negli anni a seguire si è capito che quel vino sempliciotto non lo è affatto: estremo di certo, soprattutto dal punto di vista dell'alcol e della maturità del frutto, ma così evocativo del territorio pugliese da essere goliardicamente definito "vino localizzabile con il GPS".

Si scatena sempre un putiferio quando, di questi tempi, si fa menzione dei famigerati lieviti selezionati, ma, nel caso del Primitivo, è innegabile che abbiano dato un contributo significativo, perché, con una carica di zuccheri così estrema, la fermentazione tende inevitabilmente ad arrestarsi prima di arrivare a zero di babo. "Il primo passo è stato arrivare ad ottenere un Primitivo senza zuccheri residui - spiega Luigi - e poi affinarlo in barrique." Qualcuno chiede se abbiano mai pensato di cambiare qualcosa nello stile produttivo, magari tornando alla botte grande per evitare note vanigliate demodè. A rispondere ci pensa **Giuseppe Baldassare**, relatore dell'incontro e responsabile della didattica AIS in Puglia: "Il Primitivo digerisce molto bene l'apporto del legno piccolo. Il Negroamaro, invece, fa più fatica e, infatti, si stanno cercando delle soluzioni alternative".

In ogni caso, l'elevage del Vissellio è passato da 12 mesi a rotti nelle prime due annate a 9 mesi nella 2016. Non che il legno fosse un problema: in effetti di eccessi "boisé" non se ne avvertono. Semmai sono la ricchezza debordante del frutto e l'alcol sempre importante - ma non slegato - a creare due fazioni: quella degli estimatori del genere, che si lasciano trasportare dalla pienezza voluttuosa del sorso, e chi, invece, trova questa massa alquanto stucchevole. Io non mi schiero, ma ritengo che abbia più senso rimanere su questa linea e non cercare escamotage bizzarre per alleggerire ciò che non può essere alleggerito. **Il Primitivo**, in questo frangente storico, è **un vino anti-modaiolo**, ma proprio questa indole da bastian contrario, che è ben espressa dal Vissellio, lo rende, in alcuni casi, particolarmente avvincente.



LA SALA DI DEGUSTAZIONE DI TENUTE RUBINO

La verticale di Visellio:

2016

Denso, macchiante, impenetrabile. Il naso snocciola profumi balsamici e di chiodo di garofano, paprika, cenere, legno arso, un sottofondo di prugna e confettura di fragole. Il sorso entra morbido e poi svela una parte piccante, di spezie e di erbe disidratate, che dinamizza uno sviluppo discretamente scorrevole anche a fronte di una nota calorica tipicamente abbondante. Il tannino è fluido e la sapidità di fondo calibra la chiusura riccamente pepata. Non tradisce i canoni del vitigno, ma, come sottolinea Baldassarre, la gestione del legno è stata sapiente e il profilo, nel complesso, è meno bombastico, meno "in your face" rispetto a quello di altre versioni prodotte da Brindisi in giù.

90/100

2012

Millesimo particolarmente secco e torrido che nel bicchiere dà un vino decisamente più "strong". Alcuni acini sono stati raccolti in appassimento e il risultato è un senso immediato di ricchezza ed opulenza - nocciola tostata, oliva al forno, fico immerso nel cioccolato e composta di more - che viene smorzato da una parte un pelino più fresca di macchia mediterranea, asparago selvatico, cumino, liquirizia. La gustativa qui è davvero ricca, densa, non stucchevole, ma leggermente carente sul lato delle durezza. Un contrappunto amarognolo di fondo riesce comunque a smorzare la mole di frutto stra-maturo e a bilanciare un allungo convincente, ma non troppo profondo. Lo vedrei bene in abbinamento a un piatto ostico, magari piccante, come ad esempio un agnello alla diavola.

88/100

2010

Colore ancora fitto e timbro olfattivo completamente diverso: emergono chiare e forti sensazioni ricchissime, decadenti, ma intriganti, di dattero e liquore ai mirtilli, fichi caramellati, cioccolato fondente, sottobosco, un cenno di menta e chinotto. Al palato è rotondo, goloso, prosperoso; rende un'idea di grandissima concentrazione, ma riesce stare in piedi grazie all'impeto salmastro e a un tannino ancora vispo. Non è di certo un campione di grazia e levità, ma, a distanza di dieci anni dalla vendemmia, ha perso l'esuberanza giovanile e ha tirato fuori un profilo goloso, smaliziato, tutto sommato ordinato, che mi fa sognare d'avere davanti a me la tagliata di podolica della Trattoria Pugliese di Gioia del Colle.

91/100