

Civiltà del bere

RIVISTA DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

**TOP GUIDE
RISTORANTI**

**Friulano
e San Daniele
per Battiston**

**Inchieste
AMARONE
e BRUNELLO**

**SUDAFRICA
spettacolare**

**Il nostro
Vinitaly**

Il giro dell'Etna

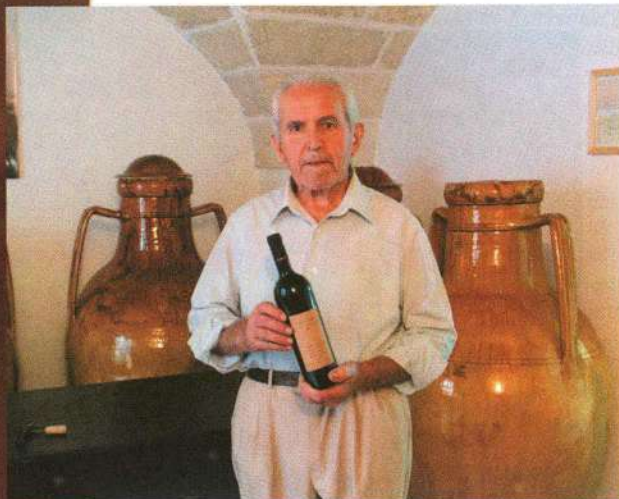
Anno XI - Speciale - Supplemento n° 3/4 marzo-aprile 2013 - Editoriale L'Espresso S.r.l. - Via B. Garofalo 4, Milano - € 5,00 (IVA inclusa)
Poste Italiane S.p.A. - Sped. Abb. Post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DBC MILANO



ATTANASIO: quando vecchio è bello

Questa piccola realtà di Manduria nasce nel 2000 grazie alla passione di Luca e Alessandro, figli di Giuseppe Attanasio (nella foto) e quarta generazione di una famiglia di produttori di Primitivo di Manduria (www.primitivo-attanasio.com). Sono circa sette gli ettari coltivati a Primitivo, tutti di proprietà e distribuiti nell'agro di Manduria: le uve destinate al Dolce Naturale provengono da allevamenti ad alberello, quelle al Secco da impianti a spalliera; l'età media delle piante è molto elevata: 50 anni. Varie sono state le pratiche introdotte nel tempo, per rendere riconoscibile e identitario questo nettare tarantino. In vigna, diserbo meccanico, sovescio, potature verdi adeguate, lavoro manuale; in cantina, macerazioni a freddo, affinamento in barrique, imbottigliamento in azienda.

Viste le bassissime rese, si ottengono solo 14.000 bottiglie l'anno. «Vogliamo rispettare l'evoluzione naturale del



PRIMITIVO DI MANDURIA t o l i n e a

Alessandro Attanasio «e ciascuna fase è volta a questo scopo: sesti d'impianto adeguati, alberello dove occorre, vigore vegetativo tenuto a bada, limitata produttività, accurate macerazioni, uso dei piccoli fusti come strumenti di micro-sigenazione in barrique, perfetti locali di affinamento sono i fattori che garantiscono una giusta e lenta evoluzione». Gli domandiamo il perché di tutto questo lavoro invece di produrre vini più pronti e commerciali. «Perché a noi piace il gusto che il Primitivo di Manduria raggiunge dopo i tre anni d'invecchiamento». Parliamo delle vecchie annate. «Abbiamo uno storico, certamente, e d'altra parte il nostro vino ce lo consente. Le impieghiamo per degustazioni interne, finalizzate a testare il potenziale dei nostri prodotti, ma organizziamo anche verticali con operatori e clienti. Al momento le vendemmie di **PRIMITIVO DI MANDURIA SECCO** che ci stanno dando più soddisfazione sono la 2003 e,

anche se è ancora in divenire, la 2008; con quest'ultimo millesimo abbiamo prodotto un'etichetta particolare, chiamata Decima Vendemmia, per festeggiare il nostro anniversario».

GIANFRANCO FINO: quegli alberelli novantenni...

L'azienda Gianfranco Fino (www.gianfrancofino.it) nasce nel 2004 con l'acquisto di un piccolo vigneto in agro di Manduria di 1,3 ettari. Oggi le vigne si estendono su 14,5 ettari. Da subito la *mission* è stata quella di produrre vini da vigne vecchie di 50-90 anni, allevate ad alberello pugliese, capaci di infondere ai nettari personalità e identità territoriale. Non a caso Gianfranco Fino (nella foto) fa parte dei soci fondatori dell'Accademia dell'Alberello. «Ho sempre ricercato vini che fossero godibili da subito ma pure capaci di sfidare gli anni: è in base a questo mio credo che ho progettato il mio **ES, PRIMITIVO DI MANDURIA DOC**, vino dalle spiccate caratteristiche di longevità; e ciò anche per sfatare il luogo comune che vede questa tipologia non adatta a invecchiare». Chiediamo quali siano i segreti dell'Es. «Vitigno e terroir son simbiotici; il Primitivo matura presto, inoltre vendemmiare dopo la seconda decade di agosto vuol dire fruire di buone escursioni termiche. Ancora, il Primitivo tende ad appassire naturalmente in pianta, il che concentra gli zuccheri e gli acidi. L'uso di alberelli vecchi non fa che accentuare questi aspetti favorevoli. A livello di cantina, la buccia sottile di questa varietà agevola l'estrazione degli antociani. Infine, parlando di affinamento, la barrique è scelta obbligata per avere Primitivo di lungo corso: questo vitigno, ricco di malvidine (le antocianine più stabili), possiede però pochi tannini; attrav-

PRIMITIVO DI MANDURIA

verso una ragionata microossigenazione e la presenza dei tannini elagici del rovere, avvengono tutte quelle reazioni di polimerizzazione che consentono la trasformazione degli antociani in pigmenti dotati di maggiore stabilità». Ecco le annate della memoria. «Da noi l'andamento climatico è abbastanza costante, perciò tutte le annate sono di livello, senza eccessivi sbalzi. Certamente ho a cuore il 2004, prima edizione dell'Es. Debbo poi aggiungere che in origine questo vino era un cru, oggi lo si ottiene da 12 parcelle di vigna, per complessivi 8,5 ettari. Inoltre dal 2008 abbiamo introdotto l'uso dell'ossigeno in vinificazione; una svolta tecnica che ha avviato un nuovo corso, infondendo ulteriore longevità ed eleganza a questo vino».

