

Enologia/La tendenza

Si moltiplicano in Puglia le esperienze notturne: ci sono la storica Conti Zecca e Tomaresca, Due Palme e Fabiana, Eméra e l'azienda biologica Amastuola

Ecologica, economica e di qualità “La vendemmia è più bella al buio”

SONIA GIOIA

Per qualcuno è un rito benaugurale. Per qualcun altro è questione di convenienza. Ma per tutti quelli che la fanno, nessuno escluso, è faccenda legata alle fragranze, gli aromi, il profumo: insomma, di notte la vendemmia è meglio, anche in Puglia. L'esperimento è nato in Sicilia, fra i primi i vignaioli di **Donnafugata**, a Contessa Entellina. Correva il 1998 quando fra le campagne del principe di Salina, sua maestà il Gattopardo, per la prima volta è stato raccolto lo Chardonnaysfruttando l'escursione termica: 16-18 gradi

“Il primo vantaggio riguarda i sapori: le temperature più basse preservano gli aromi”

di notte contro i 35 di giorno, il torrido caldo agostano comprometteva le fragranze. Quei primi esperimenti hanno fatto scuola, e pure scena, visto che insieme ai benefici aromatici sono arrivati flash, telecamere e vip. Anche da qui il contagio del panorama enologico peninsulare.

Da Conti Zecca, la storica cantina di Leverano (cinque secoli di vita e non sentirli) si vendemmia di notte ormai da un pezzo. Senza fanfare. Gli Chardonnay precoci tanto quanto il Vermentino, il Fiano e la Malvasia bianca. “Attenzione — precisa Antonio Romano, l'enologo di casa — tutte le uve traggono beneficio dalle basse temperature di raccolta, ma in particolar modo quelle bianche, che conservano meglio i loro straordinari profumi”. Questione di termometro insomma, freddo è meglio. “Il vantaggio è qualitativo — sceglie le pa-

role una ad una Davide Sarcinella, enologo di Tomaresca (San Pietro Vernotico) — Il taglio dalla pianta madre comporta una trasformazione simile a quella che avviene nel recidere un cordone ombelicale. Nella prima fase del metabolismo post-raccolta, se l'uva sta in un ambiente caldo attiva delle reazioni che portano a un deperimento aromatico. Quando si raccolgono le uve fresche, il danneggiamento tende a zero”.

Identiche logiche che hanno guidato le scelte di Eméra, le cantine di Claudio Quarta a Guagnano, dove per evitare i processi di microfermentazione la raccolta dei bianchi inizia assai prima che albeggi. Chimica insomma, ma pure economia. Visto che vendemmiare al fresco “significa risparmiare in frigoriferie e abbattere costi energetici per raffreddare le uve quando vengono raccolte al caldo: fa bene all'economia aziendale ma anche all'ambiente”, spiega Giuseppe Bino, enologo di Amastuola, una delle aziende biologiche più grandi d'Italia. Nel vigneto-giardino a Massafra i tralci seguono una traiettoria ondulata, i vigneti sono stati impiantati dove crescevano ulivi maestosi, che oggi fanno da sentinelle ai filari.

Insomma, in Puglia lo fanno in tanti e per ragioni affini, antiche case vinicole e giovani cantine. Fra queste Fabiana di San Giorgio Jonico, che ha meritato il plauso dell'assessore regionale alle Politiche agricole Fabrizio Nardoni, “per i vini di grande qualità e la raccolta notturna delle uve”. L'assessore era fra i vip chiamati a raccolta fra le campagne di Cellino San Marco da patron Angelo Maci, che per l'occasione apre le porte della sua tenuta a una grande festa per gli amici. Così inizia la vendemmia di cantine Due Palme, sotto i riflettori delle macchine per la raccolta e quelli delle telecamere. Un po' per buon auspicio, a maggior ragione

per quella che Coldiretti prevede come la vendemmia peggiore dal 1950, un po' per conservare integri i profumi, e anche un po' perché il vino una volta fatto, bisogna venderlo. Lo dice Maci e lo dice un altro Angelo, il collega Gaja: “marketing non è una parola oscena”.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lavorare prima dell'alba dà l'occasione per festeggiare ma anche per risparmiare sul raffreddamento dell'uva

LA SCHEDA

L'ESPERIMENTO

Il primo esperimento in Italia risale al 1998 nelle campagne di **Donnafugata** in Sicilia

LA FORMULA

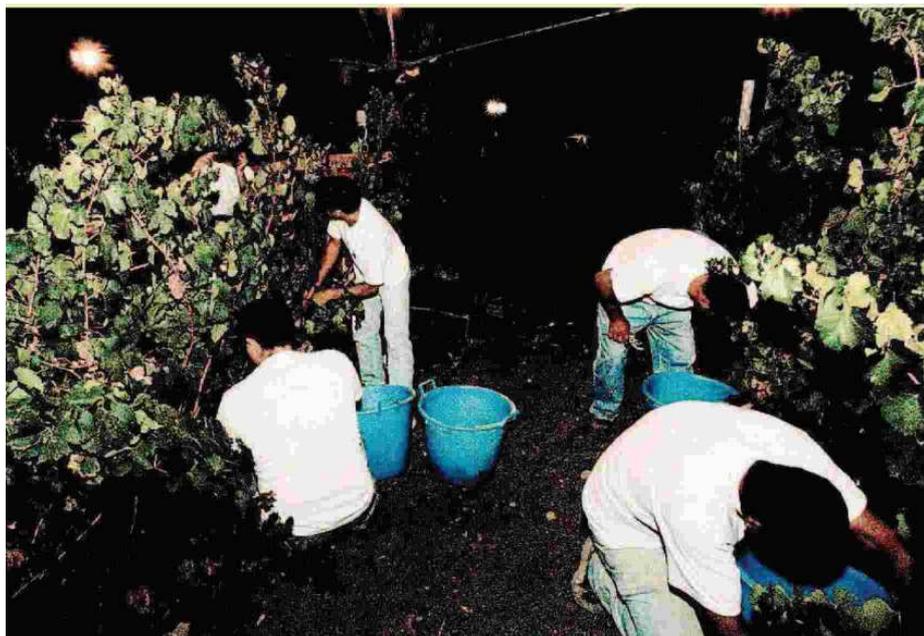
La vendemmia notturna permette di preservare la fragranza delle uve e di risparmiare sui costi di raffreddamento



LE CANTINE

In Puglia diverse le esperienze: dalla cantina Due Palme (sopra l'enologo Angelo Maci) alla storica Conti Zecca





RACCOLTA E BRINDISI

Non solo raccolta: la vendemmia dopo il tramonto è anche un'occasione di socialità, come nella tradizionale festa delle cantine Due Palme

