

I VITIGNI DEI VINI ROSATI DI PUGLIA

Donato Antonacci

Accademia Italiana della Vite e del Vino

Conegliano, 31 ottobre 2009

La storia

I vini rosati in Puglia hanno una storia molto antica: già nella **Magna Grecia** era praticata la vinificazione “a lacrima”, sottoponendo a delicata pigiatura le uve nere poste in sacchi, in modo da farle lacrimare e da raccogliere il mosto, senza tenerlo a contatto con le bucce.

Poi, durante **l'Impero Romano**, si ricavava il mosto fiore "*lagrima*", collocando le uve prima della pigiatura nel "*forum vinarium*" o "*calcatorium*", dove erano sottoposte alla compressione determinata dal loro stesso peso, lasciando fuoriuscire una prima quantità di mosto, che veniva fatto fermentare in modo separato fino ad ottenerne un vino dal colore rosato pallido.

La tradizione

In tempi più recenti, fin dai primi decenni del XIX secolo il vino rosato (denominato “Lagrime”) era molto apprezzato nel Salento per l’autoconsumo delle famiglie dei contadini e della borghesia rurale.

La cantina Pavoncelli di Cerignola (FOGGIA)

La prima azienda di Puglia a produrre questa tipologia di vino su scala industriale, e ad esportarla anche all'estero, fu la cantina Pavoncelli di Cerignola, nata nel 1854, che iniziò a commercializzare il proprio rosato nel 1892.

Cantina Torre Giulia - Tenute Pavoncelli



Cantina Santo Stefano - Tenute Pavoncelli



La cantina Rogadeo di Ruvo (BARI)

Anche la famiglia Rogadeo, nella sua cantina, vinificava le uve provenienti dai tenimenti della zona delle Matine a Ruvo, iniziando qualche anno più tardi (fine '800) la produzione di un vino rosato ottenuto dalle uve del vitigno *Bombino Nero* (affidando la direzione della cantina ad un enotecnico francese).

L'obiettivo principale di tali produttori fu quello di dare una diversa destinazione ad uve inadatte alla produzione dei vini da taglio, che a quell'epoca erano molto richiesti.

I vitigni dei vini rosati nel 1900 - Situazione nel SALENTO

Il rilancio dei vini rosati pugliesi avvenne a partire dal 1943, ad opera di Salvatore Leone de Castris, nella sua azienda di Salice Salentino, dove questa tipologia di vino era prodotta già da oltre un decennio, realizzandone per primo l'imbottigliamento in bottiglie da birra con tappo a corona di metallo.

Il vino era ottenuto da uve *Negroamaro* prodotte nella tenuta “Cinque Rose”.

La prima importante partita di tale vino, commercializzata con il nome inglese ***FIVE ROSES***, fu ordinata dal “Commissario per gli approvvigionamenti” delle Forze Alleate, Charles Poletti.

Quella fortunata etichetta non ha smesso da allora di essere prodotta ed ha aperto la strada del successo a numerosi produttori della Puglia intera.

Questa tipologia di vino Pugliese è stata la più nota a livello internazionale fino alla valorizzazione del *Primitivo*.

Bottiglia storica
di
Five roses



I vitigni dei vini rosati nel 1900 – Situazione della Zona Nord Barese

Fra le altre, va ricordata l'azienda Rivera, di Andria, che nei primi anni '50 avviò la produzione di un fortunato rosato, vinificando le uve del vitigno *Bombino Nero*.

I vini Rosati nei Disciplinari DOC e IGT di Puglia

È prevista la produzione di vini rosati nelle
D.O.C.: **Orta Nova, San Severo, Castel
del Monte, Gioia del Colle, Brindisi,
Lizzano, Salice Salentino, Squinzano,
Alezio, Copertino, Galatina, Leverano,
Matino e Nardò, Colline Joniche.**

È prevista la produzione di vini rosati anche
nelle I.G.T.: **Puglia, Daunia, Murgia,
Valle d'Itria, Tarantino e Salento.**

I vitigni dei vini rosati delle DOC (1)

Il rosato della **D.O.C. Orta Nova** nasce dall'uvaggio: *Sangiovese* (min. 60%); *Uva di Troia* e *Montepulciano* (30-40%); *Lambrusco Maestri* e *Trebbiano Toscano* (max. 10%).

Per la **D.O.C. San Severo**: *Montepulciano*; *Sangiovese* max (30%).

Per la **D.O.C. Castel del Monte**: *Bombino nero* e/o *Aglianico* e/o *Uva di Troia*; ammessi altri vitigni (max. 35%); è prevista anche una tipologia di *Aglianico* rosato, con uve del vitigno *Aglianico* (min. 90%).

Per la **D.O.C. Gioia del Colle**: *Primitivo* (50-60%), *Malvasia nera* (max. 10%), *Montepulciano*, *Sangiovese* e *Negroamaro* (40-50%).

I vitigni delle DOC (2)

Per la **DOC Colline Joniche**: *Cabernet Sauvignon* (min 50%) e altri vitigni a bacca nera non aromatici ammessi alla coltivazione nella zona viticola Salento Arco Jonico.

Per le **D.O.C.** del Salento - **Salice Salentino, Brindisi, Lizzano, Squinzano, Alezio, Copertino, Galatina, Leverano, Matino, Nardò** - viene utilizzato il vitigno *Negroamaro*, sia in purezza che in maniera predominante, con l'apporto di altri vitigni come *Malvasia nera di BR-LE, Sangiovese, Montepulciano, Susumaniello, Bombino nero, Aglianico, Pinot nero*.

Aziende Pugliesi produttrici di vini rosati

Agricole Vallone *Vigna Flaminio DOC*
Alessandro Carrozzo *Bonsignore Rosato IGT 2008*
Apollonio *Diciotto Fanali IGT 2007*
Bonsegna *Danze della Contessa DOC 2008*
Cantele *Rosato di Negroamaro IGT 2008*
Cantina Coop. Santa Barbara *Brindisi Rosato DOC 2008*
Cantine Paolo Leo *Fuxia Rosato IGT 2008*
Conti Zecca *Cantalupi Rosé IGT 2008*
Duca Carlo Guarini *Campo di Mare IGT 2008*
Francesco Candido *Le Pozzelle DOC 2008*
Ionis Vini *Negramaro IGT 2008*
Leone De Castris *Five Roses 65° anniversario IGT 2008*
Libera Terra Puglia *Alberelli de la Santa IGT 2008*
Lomazzi e Sarli *Tenuta Partemio Rosato IGT 2008*
Monaci di Severino Garofano - *Girofle IGT 2008*
Palamà Vini del Salento *Metiusco IGT 2008*
Rosa del Golfo *Rosa del Golfo IGT 2008*
Santi Dimitri - *Aruca 2008*
Tenute Rubino - *Saturnino IGT 2008*
Tormaresca *Calafuria IGT 2008*
Valle dell'Asso *Galatina Rosato DOC 2008*

Agricole Vallone



- Zona di produzione: **Salento (LE)**
- **DOC Brindisi**
- Nome: **Vigna Flaminio**
- Vitigni:
 - *Negroamaro 70%*
 - *Montepulciano 20%*
 - *Malvasia Nera 10%*

Apollonio



- Zona di produzione: **Salento**
- **IGT**
- Nome: **Diciotto fanali**
- Vitigno: *Negroamaro* 100%

Barsento



- Zona di produzione: Valle d'Itria (BA)
- IGT
- Nome: **Magilda**
- Vitigno: *Malvasia Nera* 100%

Bonsegna

Zona di produzione: Nardò (LE)

IGT Salento

Nome: **Cenate Vecchie**

DOC Nardò

Nome: **Danze**

della Contessa

Vitigni:

Negroamaro 85%

Malvasia Nera 15%



Calosm



- Zona di produzione: **Salento (LE)**
- **IGT**
- Nome: **Salmace**
- Vitigni:
 - *Negroamaro 85%*
 - *Malvasia Nera 15%*

Candido



- Zona di produzione: **Salento**
- **IGT**
- Nome: **Le Pozzelle**
- Vitigni:
 - *Negroamaro* 95%
 - *Malvasia Nera* 5%

Cantina Coop. Santa Barbara



- Zona di produzione: San Pietro Vernotico (BR)
- DOC Brindisi
- Nome: **Rosato**
- Vitigni:
 - *Negroamaro*
 - *Malvasia Nera*

Càntele



- Zona di produzione: **Salento**
- **IGT**
- Nome: **Negroamaro**
- Vitigno: *Negroamaro* 100%

Cantina Locorotondo



- Zona di produzione: Valle d'Itria
- IGT Puglia
- Nome: **Casale San Giorgio**
- Vitigni: *Montepulciano* 100%

Coperativa Svevo



- Zona di produzione: **Lucera (FG)**
- **IGT**
- Nome: **Cioccarello**
- Vitigni: *Uva di Troia e Montepulciano*



Conti Zecca

- › Zona di produzione: **Salento (LE)**
- › IGT **Salento**
- › Nomi: **Saraceno**
Donna Marzia
- › Vitigni:
 - *Negroamaro 85 -90%*
 - *Altri vitigni raccomandati 15-10 %*

Brut Rosè



D'Arapi

- Zona di produzione: San Severo (FG)
- Nome: **D'Arapi Brut Rosè**
- Vitigni:
 - *Montepulciano* 70%
 - *Pinot Nero* 30%

Duca Carlo Guarini



- Zona di produzione:
Scorrano (LE)
- IGT Salento
- Nome: **Campo di Mare**
- Vitigni:
 - *Negroamaro* 80%
 - *Malvasia Nera* 20%



Ionis

- Zona di produzione:
Valle d'Itria (TA)
- IGT Tarantino
- Nome: **Claudiana**
- Vitigni:
 - *Negroamaro*
 - *Malvasia Nera*

Leone de Castris



- Zona di produzione: **Salice Salentino (LE)**
- **IGT**
- Nome: **Five Roses**
- Vitigni:
 - *Negroamaro 80%*
 - *Malvasia Nera 20%*



Libera Terra Puglia

- Zona di produzione: Torchiarolo (LE)
- IGT Salento
- Nome: **Alberelli della Santa**
- Vitigni: *Negroamaro* 100%,
biologico



Masseria Monaci

- Zona di produzione:
Copertino (LE)
- IGT
- Nome: **Girofle**
- Vitigni: *Negroamaro*
100%

Paololeo



- Zona di produzione: Sava-Manduria (TA)
- IGT
- Nome: **MED Primitivo rosato**
- Vitigno: *Primitivo* 100%

IGT Puglia

Nome: **Fuxia Rosato di Negroamaro**

Vitigno: *Negroamaro* 100%





Palamà vini del salento

- Zona di produzione:
Cutrofiano (LE)
- IGT
- Nome: **Metiusco**
- Vitigni: *Negroamaro* 100%

Rivera



- Zona di produzione: Andria Corato(BA)
- DOC Castel del Monte
- Nomi:
 - **Rosè**
 - **Pungirosa**
- Vitigni: *Bombino nero* 100%



Rosa del Golfo

- Zona di produzione:
Salento (LE)
- IGT
- Nomi:
 - **Rosa del Golfo**
 - **Vigna Mazzi**
- Vitigni:
 - *Negroamaro* 90%
 - *Malvasia nera* 10%

Santi Dimitri



- Zona di produzione: **Salento (LE)**
- **IGT**
- Nome: **Aruca Rosato**
- Vitigni: *Negroamaro* 100%



Taurino

- Zona di produzione: Salento (LE)
- IGT
- Nome: **Scaloti**
- Vitigni: *Negroamaro* 100%



Tenute Rubino



- Zona di produzione:
Salento (BR)
- IGT Salento
- Nome: **Saturnino**
- Vitigni: *Negroamaro* 100%

Torrevento

Zona di produzione:
Castel del Monte
(BA)

- IGT
- Nome: **Madrevite**
Vitigno: *Bombino nero* 100%

- DOC

- Nome: **Primadonna**

Vitigni: *Bombino nero* 80%
Montepulciano 20%



Tormaresca



- Zona di produzione: Salento (BR)
- IGT
- Nome: **Calafuria**
- Vitigni: *Negroamaro* 100%

I principali vitigni dei vini rosati di Puglia

Negroamaro

Malvasia Nera di BR-LE

Uva di Troia

Bombino Nero

Primitivo

Aglianico

Montepulciano

NEGRO AMARO N.



Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 11 - 14 vol. %.

pH: 3,15 - 3,45.

Acidità totale: 5 - 9 g/l.

Di origine ignota, è diffuso da lunghissimo tempo nella zona ionica. Il nome deriverebbe, secondo alcuni, dal termine dialettale *niuru maru*, per identificare il sapore amarognolo del vino.

Si ritiene però di poter affermare che il nome del vitigno molto probabilmente derivi da due parole indicanti entrambe il colore nero, la latina *nigra* e la greca *mavro*, utilizzate in abbinamento per sottolineare l'intenso colore nero, scuro, sia della buccia dell'uva che del vino ottenuto.

Il sinonimo *Nigramaro* sostiene questa ipotesi.

In questo caso, si potrebbe affermare con sufficiente sicurezza che la sua coltivazione possa risalire all'epoca della colonizzazione greca, nell'VIII-VII secolo a.C.

MALVASIA NERA DI BR-LE



Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 11 – 13,5 vol. %.

pH: 3,1 – 3,4.

Acidità totale: 6 – 8 g/l.

Numerose accessioni delle due *Malvasie*, di *Lecce* e di *Brindisi*, sottoposte all'analisi del DNA, sono risultate identiche.

Recenti ricerche hanno dimostrato che i genitori della Malvasia nera sono il *Negroamaro* e la *Malvasia Bianca Lunga* (Crespan M. *et al.*)

UVA DI TROIA N.



Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 11 – 14,5 vol. %.

pH: 3,2 – 3,5.

Acidità totale: 4,5 – 8 g/l.

Uva di Troia

Il vitigno, fra i più antichi e caratteristici della Puglia Centro-Settentrionale, potrebbe essere originario dell'Asia Minore (Troia) e giunto in Puglia durante la colonizzazione ellenica, oppure il suo nome potrebbe derivare dal centro pugliese in provincia di Foggia (Troia) o ancora dalla città albanese di Cruja, vernacolizzato in Troia.

BOMBINO NERO N.



Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 11,0 -12,5 vol. %.

pH: 3,15 – 3,35.

Acidità totale: 5,5 – 7,5 g/l.

Vitigno coltivato da lungo tempo in Puglia che, come per il *Bombino bianco*, potrebbe essere originario della Spagna. In merito al suo nome, così come per il suo omonimo a frutto bianco, in bibliografia è riportato che il sinonimo *Bambino* deriverebbe dalla forma del grappolo che, secondo l'interpretazione fantasiosa di molti agricoltori, rassomiglia ad un piccolo bambino; da questo, appunto, il nome di *Bambino*, poi nel tempo mutatosi in *Bombino*. Il sinonimo *Buonvino*, invece, deriverebbe dall'abbondanza della produzione e dall'elevata resa in mosto.

Più verosimilmente, così come per il suo omonimo a frutto bianco, acclarata la provenienza spagnola, *Bombino* deriva da *Bonvino*, in quanto la lettera "v" in spagnolo si pronuncia come in italiano la lettera "b"; pertanto in spagnolo la parola "*Bonvino*" si pronuncia come in italiano "*Bombino*". Il termine *Bombino* sta quindi ad indicare "vino buono". Anche D. Cavazza nel 1934, nell'elenco dei vitigni da vino coltivati in Puglia, riporta per il *Bombino nero* il sinonimo *Buon vino nero*.

PRIMITIVO N.



Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 12 - 16 vol. %.

pH: 3,2 – 3,4.

Acidità totale: 6 - 9 g/l.

Di origine incerta, l'introduzione del *Primitivo* in Puglia è forse riconducibile alla colonizzazione fenicia o alla successiva ellenica. È certo che alla fine del Settecento, la selezione del vitigno fatta dal Primicerio Don Francesco Filippo Indellicati di Gioia del Colle, nell'ambito dei vecchi vigneti coltivati localmente (Musci G., 1913) portò alla utilizzazione e diffusione del vitigno *Primitivo*. È opportuno sottolineare che tale selezione fu comunque condotta nell'ambito dei "vecchi vigneti" coltivati localmente; pertanto, qualunque fosse l'origine, il vitigno esisteva in zona da diverso tempo, essendo appunto presente nei vecchi vigneti coltivati alla fine del Settecento.

Il vitigno ebbe poi una fase di diffusione anche in provincia di Taranto, sul finire del XIX secolo.

AGLIANICO N.



Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 11,5 – 14,5 vol. %.

pH: 3,05 - 3,40.

Acidità totale: 6,5 - 10 g/l.

Vitigno di antichissima coltivazione nell'Italia meridionale e particolarmente in Campania, Basilicata e Puglia, sarebbe stato introdotto, nelle province campane, dai Greci al tempo della fondazione delle loro colonie lungo la costa Tirrenica. Si tratterebbe in pratica dello stesso vitigno noto ai Romani con il nome di *Ellenica* ed a conferma di ciò sta il fatto che ancora oggi, in alcuni Paesi, nella zona di massima diffusione del vitigno vengono usati per l'Aglianico i sinonimi di: *Ellenico*, *Ellenica*.

Esistono diverse interpretazioni in merito al suo nome. Una prima farebbe derivare il nome *Agliatico - Aglianico* direttamente dal nome *Ellenico* o *Ellanico*. Altra derivazione del nome *Aglianico* potrebbe essere quella da *Gaurano-Gauranico* indicante uno dei tipi di Falerno. Quest'ultima ipotesi sembra avvalorata dall'utilizzo dei sinonimi *Guanica*, *Granica*, *Gagliano*, con i quali il vitigno è conosciuto in diversi paesi lucani ed irpini. La sua diffusione fu conseguente alla sua vasta rinomanza, per cui divenne il vitigno più largamente diffuso nell'Italia meridionale.

MONTEPULCIANO N.



Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 11 - 13,5 vol. %.

pH: 3,20 - 3,45.

Acidità totale: 6 - 8 g/l.

Di origine sconosciuta, il vitigno è caratteristico della viticoltura abruzzese e di altre regioni del Centro-Sud Italia.

Si pensa che sia stato introdotto negli Abruzzi all'inizio del XIX secolo, per poi essere diffuso nelle regioni vicine.

Il vitigno è arrivato in Puglia verso l'inizio del Novecento, prima in provincia di Foggia, per poi interessare quella di Bari ed anche quelle di Brindisi, Lecce e Taranto.

Grazie per l'attenzione