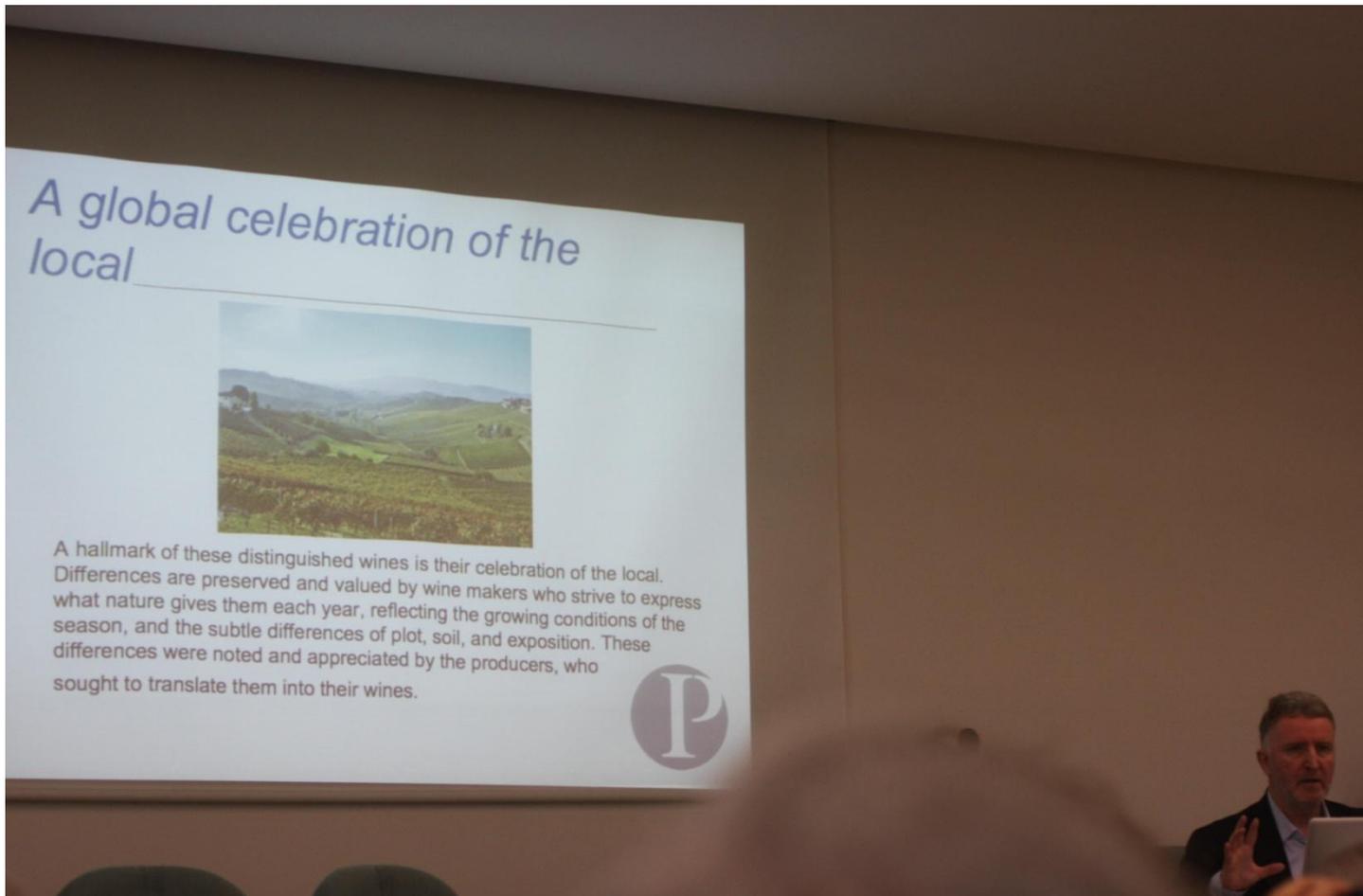


Rosati in PUGLIA

Prof. Barry Smith

Institute of Philosophy, School of advanced  
Study, University of London ,UK

La luminosità, gli alberi di olivo , le pietre bianche e i terreni ricchi di ferro sono responsabili di questa terra fertile , spesso molto generosa di prodotti e di uva in particolare



A global celebration of the local



A hallmark of these distinguished wines is their celebration of the local. Differences are preserved and valued by wine makers who strive to express what nature gives them each year, reflecting the growing conditions of the season, and the subtle differences of plot, soil, and exposition. These differences were noted and appreciated by the producers, who sought to translate them into their wines.



In the bottom right corner of the slide, a man in a dark suit is partially visible, gesturing with his hand while speaking.

L'uva cresce bene ma occorrono cure e attenzioni per giungere a vini di qualità elevata e questo significa tempo , pazienza e nuove tecnologie. Questo significa anche rappresentare la Regione e la sua cultura del vino

La grande gamma di vini ottenuti ci incoraggia , in qualità di degustatori , di usare la nostra capacità di discriminare le differenze. In ogni caso quello che cerchiamo è qualcosa di autentico :  
un vino che parla del territorio e della tradizione.

La tradizione si incontra sia nelle attività umane come nei mezzi atti a produrre il vino.  
Questo include i terreni , i vitigni , le loro selezioni.

I vitigni Negramaro , Primitivo, Aglianico, Bombino nero e molti altri : con l'aiuto di bravi ed attenti tecnici del vino , tecniche moderne e condivisione di conoscenza, caratteristiche specifiche possono incontrare maggiori attenzioni e persone entusiaste. Le attese sono molte ma ,come i vini,devono essere attentamente gestite. Preparare vini bene ma che non mostrano nulla della la loro origine non è utile per una regione e per la cultura che vi si trova

Importante è ricercare un'armonia tra innovazione e tradizione, solo attraverso la combinazione di tradizione e qualità che una regione produrrà vini particolari e di distinzione che possono cambiare le attese .Prendo a prestito da Severino Garofano che diceva “ Vi è grande potenziale perché voi avete alcuni eccellenti vitigni .Ma ciò che realmente vi necessita è un gruppo di produttori per creare un'immagine per la Denominazione Puglia”. Ritengo abbia ragione ; l'esempio aiuta la gente a comprendere e a capire cosa attendersi, e se questo è qualcosa di distintivo , i degustatori lo possono riconoscere e le loro attese essere soddisfatte.

Allora quale immagine è necessaria , quali sono le aspettative per cambiare e quali sono le tradizioni da conservare? Le attese corrispondono a quanto degustiamo, se ci piace e troviamo gustoso. Se l'attesa è neutra possiamo essere sorpresi e perfino contenti quando gustiamo un nuovo piatto o un nuovo vino. Ma se noi siamo preparati possiamo fortemente influenzare l'assaggio e valutare che cosa stiamo assaggiando. Se le nostre attese sono definite . Possiamo trovare qualcosa di non piacevole, come salato quando ci attendiamo un gelato, o viceversa.

Quindi : cosa ci aspettiamo , quali 'outsiders' , dalla Puglia. Le attese sono elevate perché ora le persone conoscono l'elevato potenziale di qualità che esiste in Regione, anche se qualcuno ancora dovrebbe cambiare una vecchia immagine della Puglia. Per tanti anni la Puglia è stata conosciuta come una regione capace di elevati volumi di uva. Più recentemente ha virato verso produzioni più ragionevoli con elevata qualità dei vini e questa è l'immagine che si sta consolidando. La Puglia ha comunque una lunga tradizione di vini molto fini, profumati, rosati secchi; vini che sono stati tra i primi ad essere imbottigliati localmente .

La tradizione di imbottigliare eccellenti vini rosati è una immagine molto forte per la Puglia ; ma per rinforzare la reputazione della regione occorre confrontare le attese delle persone a proposito dei vini rosè come tali. Le attese della Puglia e quelle dei rosè più in generale sono fortemente collegati. Quale l'immagine e quali le attese dei rosè?

Certamente uno dei grandi piaceri della vita è quello di vicini al mare , una bella costa ,mangiando frutti di mare accompagnati da vino rosato da una bottiglia ben fresca. Quando si condividono simili momenti , il vino può raggiungere bellezze da favola.Viceversa, bevendo lo stesso vino a casa in una sera d' inverno freddo e grigio , certamente può essere deludente. Ma perché? E' perché il vino non 'viaggia'? Non direi , questa è una scusa che poteva valere nel passato, ma le tecniche di produzione del vino sono cresciute tantissimo , ed inoltre perché proprio solo il vino rosè dovrebbe soffrire questo destino? Il vero fatto è che molte persone non bevono dei rosè abbastanza buoni. Il rosè vicino al mare era così delizioso perché il contesto ha contribuito molto a trovare il vino delizioso. Il sole , il mare,la bocca salata che contribuisce ai sapori di ciliegia e granita nel vino.. La condensa – gelata bottiglia nel secchio del ghiaccio col suo colore rosa; tutto questo ed inoltre il rilassamento di condividere queste piacevolezze con altro/i ci porta ad una immagine che sia il vino a darci tanta gioia. Ma il momento felice non era dovuto solamente al vino e non funzione più tardi, come un souvenir, per ricreare un'esperienza più complessa.

Un buon rosè deve essere goduto interamente così come è .

Il solo aspetto di 'mere accompaniment' del rosè deriva dalla sua reputazione non sempre riconosciuta. Il vino rosato è difficile da ottenere , richiede buone capacità..  
alla pressa, contatto della buccia, ciliegia rosa.. salmone rosa, buccia di cipolla ..  
Il colore è una cosa , 'flavour' è un'altra e se si cerca un vino con intenso gusto, frutti eleganti, qui si trovano i vini di Puglia o Bandol . Il Negramaro è il vitigno che fa la differenza in Puglia, la Mourvedre in Provenza: vitigni che amano avere la testa al sole ma i piedi vicino al mare.  
Ne derivano vini rossi di struttura e tannici ma lavorati rosè acquistano un extra in più.  
Questi sono vini che mi auguro la regione sia pronta a promuovere perché sono veramente ancorati al sole e portano il calore del Sud sulle nostre tavole in autunno . Ci attendiamo questo dalla Puglia.