

# La viticoltura per vini bianchi in Puglia

DOMENICO RENNA, VITO PAVONE<sup>1</sup>

## Brevi notizie storiche

Al fine di agevolare la comprensione del radicamento delle viticoltura pugliese sul suo territorio è opportuno fornire brevi notizie di carattere storico.

Circa una decina di anni fa parlando ad un congresso dell'Associazione Enologi Italiani definimmo la viticoltura pugliese "Un'antica viticoltura per una moderna enologia". Riteniamo quella frase un'immagine efficace per raccontare in estrema sintesi la storia della vitivinicoltura della nostra Puglia.

Gli assetti viticoli della Puglia corrispondono tuttora alla ripartizione storica pre-romana della nostra terra. È una tri-ripartizione che caratterizza e differenzia la regione al punto tale da essere molto spesso denominata al plurale "Le Puglie", anziché al singolare "Puglia".

A queste tre aree dal punto di vista viticolo viene legata la presenza di tre vitigni storici, ma ancora in auge, e sono: per la Daunia a nord "l'Uva di Troia", per la Peucezia nell'area centrale il "Primitivo", per la Messapia nell'area più a sud, corrispondente al Salento, il "Negro Amaro".

Per entrare nel tema assegnatoci, della "Viticoltura per vini bianchi in Puglia", bisogna precisare che a queste tre aree ben delimitate se ne aggiungono altre, più blandamente delimitate, che con la loro peculiarità caratterizzano l'enologia dei vini bianchi.

A nord vi è l'area di San Severo che risente delle influenze culturali picene ed etrusche perché insieme al vitigno autoctono "Bombino bianco" troviamo da sempre il Trebbiano.

Vi è poi un'area centrale che si estende a sud-est di Bari e raggiunge la sua massima specificità intorno ai colli di Locorotondo e Martina Franca dove si è diffuso il vitigno autoctono "Bianco d'Alessano". In questa stessa area, nella Valle d'Itria, è presente il vitigno autoctono "Verdeca" che unitamente al "Bianco d'Alessano" fornisce le basi per i noti vini bianchi a DOC "Locorotondo" e "Martina Franca". Sempre nella Puglia centrale vi è una piccola area, attorno al comune di Gravina dove, sin dai tempi di Federico II, si produce un vino bianco denominato dalle popolazioni locali "Verdeca", dove non è predominante, a dispetto del nome, l'omonimo vitigno ma il Greco di Tufo, il Bianco d'Alessano e la Malvasia del Chianti.

1. Regione Puglia, Bari

Nella Puglia meridionale fino a poco tempo addietro praticamente non si producevano vini bianchi; dominava incontrastato il vitigno Negro Amaro che caratterizzava e caratterizza attualmente tutta la produzione qualificata del Salento e dell'intera regione. Accanto ai vini rossi nel Salento, dallo stesso vitigno, si produce il vino rosato dai notevoli pregi organolettici che negli anni trenta ha dato il via alla commercializzazione del vino in bottiglia.

Questo assetto enologico dei vini bianchi, come ora è stato rapidamente tracciato, ha avuto origine alla fine dell'Ottocento quando in Puglia un ampio e appassionato dibattito sull'indirizzo da dare alla produzione vinicola pugliese. La scelta cadde sulla produzione per il commercio dei vini rossi da taglio e dei vini bianchi per vermouth.

Nel nord della Puglia, a San Severo, scelsero di produrre vino bianco destinato al consumo diretto e vini rossi da mezzo taglio. La scelta si rivelò giusta quando per motivi politici la Francia rinunciò a fornirsi di vini da taglio, facendo precipitare la Puglia in una gravissima crisi, mentre San Severo continuò ad esportare vino bianco per il consumo diretto. Allora il San Severo Bianco fu considerato l'unico vino tipico meritevole di entrare nell'élite dell'enologia italiana, tanto che nel 1932 il Ministero dell'Agricoltura, motu proprio, emanò un decreto per la costituzione di un Consorzio di difesa di tale vino. Il "San Severo" è stato il primo vino pugliese ed uno dei primi vini italiani ad ottenere la DOC.

La zona centrale della Puglia e precisamente i comuni della Valle d'Itria aderirono alle richieste dell'industria dei vermouth che individuò nei vini della zona le caratteristiche specifiche per la produzione del noto liquore. Con il tramonto della moda del vermouth l'enologia della zona nel secondo dopo guerra si è orientata nella produzione di vino in bottiglia, ottenendo il riconoscimento delle DOC "Locorotondo", "Martina Franca" e "Ostuni".

Per molto tempo, fino a periodi recenti, si è affermata l'idea che i vini del sud Italia, e della Puglia in particolare, fossero vini troppo potenti, troppo sanguigni, ma anche troppo indifferenziati per potersi presentare con la loro identità, con i loro caratteri e i loro pregi in concorrenza con altri vini. Questa immagine commerciale che li volle etichettati come vini da taglio, ha lungamente gravato sulla struttura vitivinicola pugliese.

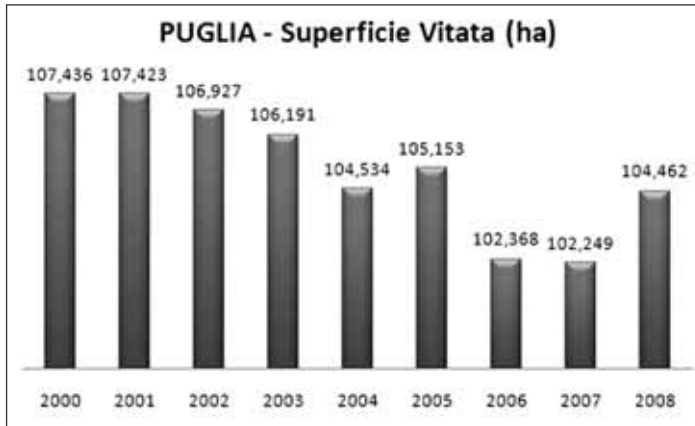
Con il tempo la piattaforma ampelografica s'ingentilì e accanto ai vitigni primigeni storici (si è già detto dell'Uva di Troia, del Primitivo, del Negro Amaro, del Bianco d'Alessano) comparvero altri vitigni autoctoni quali il Bombino, la Verdeca, il Pampanuto. Furono valorizzati vitigni di antica coltivazione in Puglia quali, le Malvasie, i Moscati, l'Alatico, il Greco e il Fiano. Infine furono introdotti i vitigni di fama internazionale quali i Pinot, lo Chardonnay, il Sauvignon, i Cabernet, il Merlot.

L'ampliamento della piattaforma ampelografica, in particolare l'introduzione dei vitigni internazionali, ha contribuito a mutare i comportamenti e il diverso modo di concepire la viticoltura e l'enologia da parte dei nostri operatori del settore. Gli effetti dei diversi comportamenti si possono valutare visitando i vigneti e le cantine che offrono indubbiamente la nuova immagine della viticoltura e dell'enologia pugliese.

Oggi la Puglia è in grado di offrire un'ampia gamma di vini che il mercato richiede per soddisfare le diverse esigenze dei vecchi e nuovi consumatori, peraltro a prezzi competitivi.

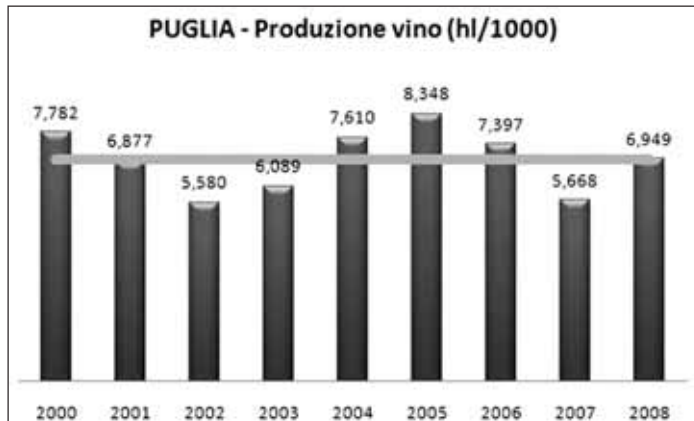
### Cenni generali della vitivinicoltura pugliese

La superficie vitata ad uva da vino in Puglia (Tab. 1) nel 2008 era pari a ettari 104.462, con un incremento rispetto agli anni 2006 e 2007 di circa 2000 ettari. Con la concessione di contributi per l'estirpazione prevista dalla nuova OCM vino, tale superficie presumibilmente subirà un calo.



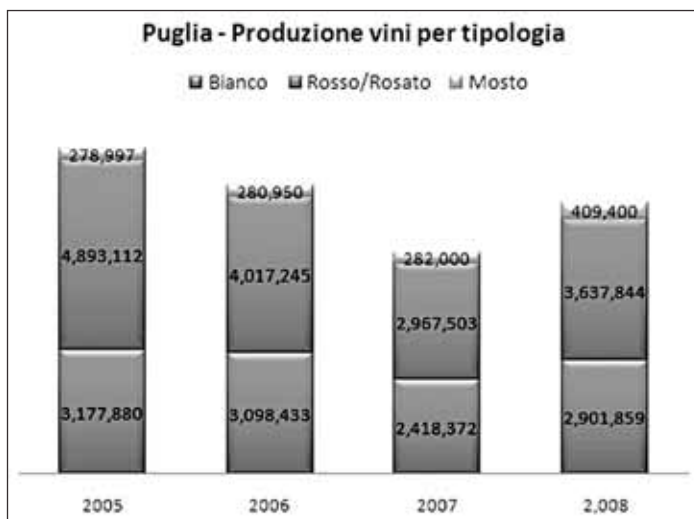
Tab. 1

La Puglia si conferma una delle principali regioni viticole italiane, con una produzione di 7 milioni di ettolitri (Tab 2), seconda soltanto al Veneto e al di sopra dell'Emilia Romagna che nel 2007 l'aveva superata. Come per molte regioni del Sud, la vendemmia 2008 ha segnato un recupero verso i valori medi registrati nell'ultimo quinquennio.



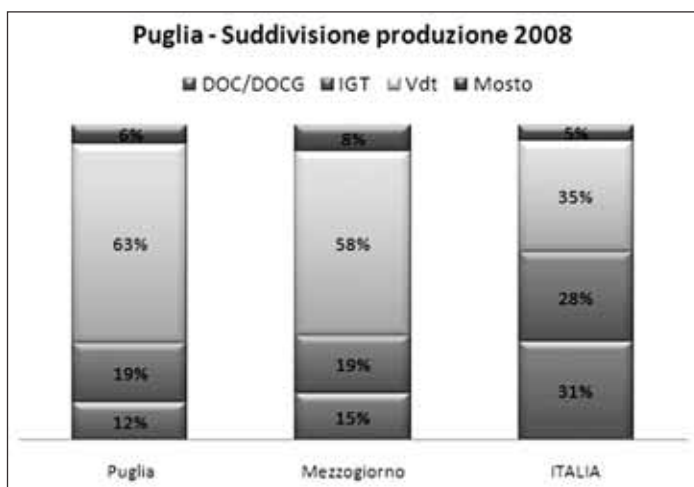
Tab. 2

La produzione (Tab 3) è rappresentata per il 58 % da vini rossi (compresi i rosati) e dal 42 % di vini bianchi. La tendenza per la vendemmia 2009 vede in aumento, anche se di poco, la produzione dei vini bianchi e rosati rispetto ai vini rossi.



Tab. 3

I vini di qualità (Tab. 4) rappresentano circa il 12% della produzione media complessiva, con un notevole incremento rispetto al 4% circa del quinquennio addietro, ma resta ancora ben al di sotto della media nazionale del 31%.



Tab. 4

La produzione di vini a Indicazione Geografica Tipica, con un peso pari al 19% sul totale del vino prodotto, è in linea con la media del mezzogiorno, ma è nettamente al di sotto della media nazionale pari al 28%.

Una quota consistente della produzione è ancora legata ai vini da tavola (vdt).

## I vini bianchi di Puglia (Tabb. 5 a, b, c)

Percorrendo da nord a sud la regione si incontra una grande varietà di vini bianchi, proposta da diverse D.O.C. e da tutte le I.G.T. di Puglia.

Denominazione	Tipologia	Vitigni principali
Castel del Monte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chardonnay</li> <li>• Bombino Bianco, Bombino Bianco Frizzante: Bombino Bianco</li> <li>• Sauvignon, Sauvignon Frizzante: Sauvignon</li> <li>• Bianco, Bianco Frizzante: Bombino Bianco, Chardonnay, Pampanuto</li> <li>• Pinot Bianco, Pinot Bianco Frizzante: Pinot Bianco</li> <li>• Chardonnay, Chardonnay Frizzante: Chardonnay;</li> </ul>	Bombino Bianco, Chardonnay Cabernet, Cabernet, Sauvignon, Pampanuto, Pinot Bianco;
Galatina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chardonnay, Bianco,</li> <li>• Bianco Frizzante</li> </ul>	Chardonnay, Bianco, Bianco Frizzante
Gioia del Colle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bianco: Trebbiano Toscano</li> </ul>	Trebbiano Toscano
Gravina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gravina e Spumante: Malvasia del Chianti</li> <li>• Greco di Tufo Bianco d'Alessano Bombino bianco Trebbiano toscano Verdecaa</li> </ul>	Greco di Tufo Bianco d'Alessano Bombino bianco Trebbiano toscano Verdecaa

Tab 5 a - I vini bianchi DOC Pugliesi

**In provincia di Foggia** si trovano diversi vini interessanti compresi nelle I.G.T. “Daunia” e “Puglia”, nonché il famoso “Bianco” della D.O.C. “San Severo”. Quest’ultimo è ottenuto soprattutto da Bombino Bianco, con il contributo anche di Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca e Verdeca.

Procedendo verso la **provincia di Bari** si incontrano i vini bianchi delle I.G.T. “Puglia”, “Murgia” e “Valle d’Itria” e di diverse D.O.C. Nella D.O.C. “Castel del Monte” è prevista la produzione di un “Bianco” da Pampanuto e/o Chardonnay e/o Bombino Bianco, con l’apporto eventuale di altre uve bianche fino ad un massimo del 35%.

Vengono anche prodotti un “Bombino bianco”, un “Pinot bianco”, uno “Chardonnay” e un “Sauvignon”. La base del “Bianco” della D.O.C. “Gioia del Colle” è rappresentata dal Trebbiano Toscano (in misura del 50-70%), a cui possono essere aggiunte altre uve ammesse. La D.O.C. “Gravina” è interamente dedicata ad un “Bianco”, ottenuto da Malvasia Bian-

ca lunga (40-65%), Greco di Tufo e/o Bianco d'Alessano (35-60%), Bombino Bianco e/o Trebbiano Toscano e/o Verdeca (massimo 10%). Il "Gravina" può essere prodotto nelle tipologie Secco, Amabile e Spumante.

Denominazione Tipologia		Vitigni principali
Leverano	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bianco: Malvasia Bianca, Bombino Bianco</li> <li>• Vendemmia Tardiva: Malvasia Bianca, Bombino Bianco</li> <li>• Bianco Passito: Malvasia Bianca, Bombino Bianco</li> <li>• Malvasia Bianca: Malvasia Bianca</li> </ul>	Malvasia Bianca, Bombino Bianco  Malvasia lunga Bianca, Sauvignon, Bianco di Alessano
Lizzano	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante: Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca</li> </ul>	Trebbiano Toscano, Chardonnay, Pinot Bianco
Locorotondo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Locorotondo e Spumante: Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano, Bombino, Malvasia toscana</li> </ul>	Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano, Bombino, Malvasia toscana
Martina / Martina Franca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano, Bombino, Malvasia toscana</li> <li>• Martina Franca Spumante: Verdesca, Bianco d'Alessano</li> </ul>	Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano, Bombino, Malvasia toscana  Martina Franca Spumante: Bianco d'Alessano, Fiano, Bombino, Malvasia toscana

Tab. 5 b - I vini bianchi DOC Pugliesi

Se ci spostiamo nella zona a cavallo tra **le province di Bari, Taranto e Brindisi**, il "Bianco" delle D.O.C. "Locorotondo" e "Martina Franca" (o Martina) si ricava principalmente da Verdeca (50-65%) e Bianco d'Alessano (35-50%); Fiano, Bombino Bianco e Malvasia Toscana possono contribuire fino ad un massimo del 5%. Viene anche prodotto nella tipologia Spumante. I vitigni dai quali prende sostanza il "Bianco" della D.O.C. "Ostuni" sono Impigno (50-85%), Francavilla (15- 50%), Verdeca e Bianco d'Alessano (massimo 10%). Il "Bianco" della D.O.C. "Lizzano", prodotto anche nella tipologia Spumante, nasce da Trebbiano Toscano (40-60%), Chardonnay e/o Pinot Bianco (minimo 30%), Malvasia Bianca (massimo 10%), Sauvignon e/o Bianco d'Alessano (massimo 25%).

Per quanto riguarda il **Salento**, la D.O.C. "Salice Tarantino" prevede un "Bianco" da Chardonnay (minimo 70%) ed eventualmente da altri vitigni ammessi, con l'esclusione del moscato. È, inoltre, previsto un "Pinot bianco", anche in versione Spumante, nel quale al Pinot Bianco si possono affiancare, in misura complessiva non superiore al 15%, Chardonnay e Sauvignon. La base fondamentale per il "Bianco" della D.O.C. Galatina è rappresentata dallo Chardonnay (minimo 55%). Si produce anche uno "Chardonnay", da uve del vitigno omonimo (in misura minima dell'85%). Nella D.O.C. Leverano è prevista la produ-

zione di un “Bianco”, anche in versione Passito e Vendemmia Tardiva, da Malvasia Bianca (50%), Bombino Bianco (massimo 40%) ed altri vitigni autorizzati (in misura non superiore al 30%). Si può, inoltre, produrre una “Malvasia bianca” dalla varietà omonima (minimo 85%), con eventuale aggiunta di altre varietà autorizzate.

<b>Denominazione</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Vitigni principali</b>
Moscato di Trani	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moscato di Trani</li> <li>• Liquoroso, Dolce Naturale: Moscato Bianco</li> </ul>	Moscato Bianco - Moscato di Trani o Moscato Reale
Ostuni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ostuni Bianco</li> </ul>	Impigno, Francavilla Bianco d'Alessano e Verdeca
Salice Salentino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bianco, Novello, Chardonnay</li> <li>• Pinot Bianco</li> <li>• Spumante</li> </ul>	Chardonnay, Pinot Bianco Sauvignon
San Severo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bianco</li> </ul>	Bombino Bianco, Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca lunga (o del Chianti) e Verdeca

*Tab. 5 c - I vini bianchi DOC Pugliesi*

Anche nelle I.G.T. pugliesi vengono oggi proposti molti vini bianchi interessanti, alcuni dei quali derivano dalla vinificazione in purezza delle uve di vitigni tradizionali locali. Sia tra i vini D.O.C. sia tra gli I.G.T. esistono bianchi particolarmente strutturati, nell'elaborazione dei quali si adopera la fermentazione e/o la maturazione in barriques.

### **Note di degustazione**

Nelle figure 1 e 2 sono riportati a titolo di esempio le schede dei profili sensoriali dei vitigni Bianco d'Alessano e Minutolo.

In generale le caratteristiche organolettiche dei vini bianchi di Puglia si possono così sintetizzare. I colori spaziano dal giallo verdolino, al giallo paglierino, per tingersi talora di bagliori che ricordano l'oro giallo. I profumi fruttati possono ricordare, di volta in volta, la mela, la pera, la pesca, l'albicocca, la susina, gli agrumi, il melone, la mandorla, ma non mancano richiami di ananas, banana, mango, papaia a altri frutti tropicali. I sentori floreali fanno pensare a biancospino, gelsomino, camomilla, acacia, fiori di tiglio, fiori di arancio, mimosa, ginestra, rosa canina e artemisia. Sono riconoscibili a volte note vegetali di erba, fieno, foglia di pomodoro, bosso, felce, salvia, basilico, rosmarino, timo e maggiorana.

Nei vini fermentati e/o maturati in barrique si colgono spesso note di nocciola tostata, burro di latte, burro di arachidi, caffè, liquirizia, vaniglia, tabacco e legno. Al gusto questi

vini trasmettono freschezza e piacevole sapidità, in equilibrio con le caratteristiche di alcolicità e di morbidezza. I vini maggiormente strutturati hanno un gusto più pieno, ricco, complesso e persistente.

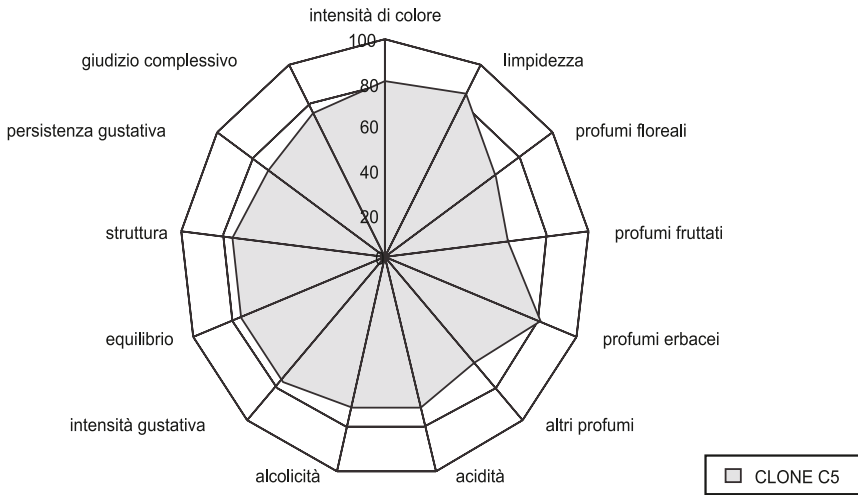


Fig. 1 - Bianco d'Alessano, clone candidato CRSA – Regione Puglia C2

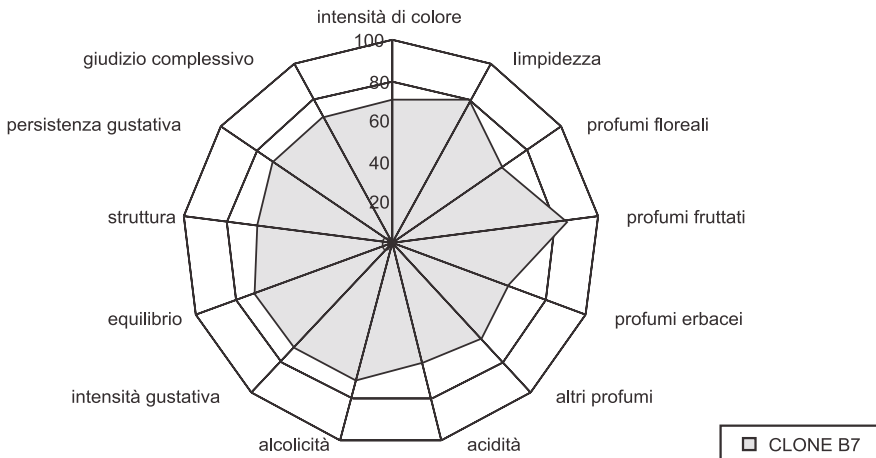


Fig. 2 – Minutolo, clone candidato CRSA – Regione Puglia B 7



### **I Vitigni bianchi autoctoni e i vitigni minori.**

La legge 20 febbraio 2006, n. 82 identifica il “Vitigno Autoctono Italiano” come “**il vitigno la cui presenza è rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale.**”

Con la Deliberazione n. 1390 del 28 luglio 2009 la Giunta Regionale pugliese ha approvato la **lista regionale dei vitigni autoctoni o di antica coltivazione.**

I vitigni a bacca bianca inseriti nella suddetta lista sono :

Bianco d’Alessano b.  
 Bombino bianco b.  
 Fiano b.  
 Greco  
 Verdeca b.  
 Moscatello selvatico b.  
 Falanghina b.  
 Pampanuto b.  
 Francavidda b.  
 Impigno b

Nella tabella n. 6 sono tuttavia sono riportati i nomi dei vitigni autoctoni che, in base alle notizie storiche, si ritiene abbiano origine certa pugliese e sono:

<b>Vitigni</b>	<b>Zona di coltivazione</b>
Bianco d’Alessano b.	Valle d’Itria
Bombino bianco b.	Nord Barese e provincia di Foggia
Verdeca b.	Puglia Centrale
Moscatello selvatico b.	Puglia Centrale
Pampanuto b.	Provincia di Bari
Francavidda b.	Colina del brindisino
Impigno b	Colina del brindisino

*Tab. 6*

Nelle tabelle n. 7 a,b viene evidenziato che la superficie vitata pugliese coltivata con i principali vitigni autoctoni bianchi (Bianco di Alessano, Bombino, Fiano e Verdeca), pari ad ha 3251, rappresenta il 10% circa della superficie coltivata con i principali vitigni autoctoni a bacca rossa (Bombino n., Negro Amaro, Primitivo e Nero di Troia), pari ad ha 30.673. che a sua volta è pari al 30% circa della superficie totale.

	<b>BA</b>	<b>TA</b>	<b>FG</b>	<b>BR</b>	<b>LE</b>	<b>Sup. (Ha)</b>
Bianco D'Alessano	116,76	267,57	2,79	91,29		478,40
Bombino Bianco	122,67	7,77	870,89	56,20	13,22	1.070,76
Fiano	36,01	54,81	16,56	14,75	5,91	128,04
Verdeca	375,73	813,30	2,94	377,47	4,38	1.573,82
						<b>3.251,02</b>

*Tab. 7 a - Raffronto superfici vitate tra i principali vitigni autoctoni pugliesi a bacca bianca*

	<b>BA</b>	<b>TA</b>	<b>FG</b>	<b>BR</b>	<b>LE</b>	<b>Sup. (Ha)</b>
Bombino Nero	966,49		17,82	0,14		984,45
Negro Amaro	10,50	704,49	34,78	7261,11	9491,66	17.502,54
Primitivo	1.479,25	6874,49	43,83	1121,59	543,51	10.062,67
Uva Di Troia	1.875,61	6,21	240,80	0,81	0,16	2.123,60
						<b>30.673,26</b>

*Tab. 7 b - Raffronto superfici vitate tra i principali vitigni autoctoni pugliesi a bacca rossa (dati fonte AGEA 2008)*

Tale dato evidenzia macroscopicamente la forte caratterizzazione della vitivinicoltura pugliese legata essenzialmente alla produzione di vini rossi ottenuti da vitigni autoctoni.

### **Le azioni di valorizzazione dei vini bianchi in Puglia**

Tuttavia accanto ai vini rossi ottenuti da vitigni autoctoni, l'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia intende procedere anche alla valorizzazione commerciale dei vini bianchi ottenuti dai vitigni autoctoni, attraverso interventi riguardanti:

- La revisione dei disciplinari di produzione dei vini Doc con l'inserimento negli uvaggi di cloni che hanno espresso i migliori risultati viticoli ed enologici.

È stato già dato parere favorevole al primo caso di modifica del disciplinare dei vini a DOC "Locorotondo" nel quale è stato inserito come vitigno base della piattaforma ampelografica della tipologia "Locorotondo Superiore" il vitigno Fiano, dopo i brillanti risultati ottenuti da diversi anni di sperimentazioni.

Si ritiene che la modifica del disciplinare in questione apporterà maggiori opportunità di commercializzazione dei vini della DOC LOCOROTONDO, sia per l'ampliamento delle tipologie che per il miglioramento qualitativo degli stress.

- Le azioni di promozione e tutela

In sinergia con i Consorzi di tutela, che finalmente sono stati costituiti in Puglia negli

ultimi anni, la Regione intende mettere a punto un piano integrale per la promozione e valorizzazione commerciale dei vini ottenuti dai vitigni autoctoni pugliesi.

- La sperimentazione sui vitigni autoctoni e minori;

Notevole importanza rivestono i vitigni autoctoni minori che rappresentano per la Puglia una enorme ricchezza enologica – storica – culturale.

I vitigni minori sono presenti in ambiti territoriali ristretti e su superfici limitate, tra essi vi sono alcuni ricompresi nella lista dei vitigni autoctoni riconosciuti, altri sono ancora in via di sperimentazione per la successiva omologazione, come ad esempio: Il Minutolo, il Marchione, l'Uva della Scala, l'Antinello, il Palumbo, l'uva Attina (foto n. 1 al n. 6).



*Minutolo*  
(Foto 1)



*Marchione*  
(Foto 2)

Essi rappresentano per la vitivinicoltura pugliese un patrimonio genetico che la Regione Puglia intende valorizzare previo opportune verifiche sperimentali. Ciò rappresenterà una sfida enologica per il prossimo decennio.

Già in passato l'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia ha partecipato al Progetto Vitivinicolo Finalizzato all' "Aggiornamento e qualificazione della piattaforma ampelografica nazionale", avviato nel 1992 e durato circa sette anni. I vitigni bianchi pugliesi inseriti nelle prove sperimentali sono stati la Verdeca, il Bianco d'Alessano e il Fiano. I vini ottenuti dalle microvinificazione in purezza di tali uve furono sottoposti all'analisi sensoriale di un gruppo di assaggio "panel leaders" formato da 20 tecnici. Gli stessi vini furono poi sottoposti ad analisi chimico – fisiche.



*Uva Della  
Scala (Foto 3)*



*Antinello  
(Foto 4)*

I risultati furono ritenuti molto soddisfacenti e per alcune annate particolari sono andati oltre le migliori aspettative. In complesso i vini ottenuti dai vitigni in prova nel territorio pugliese sono risultati molto validi sotto il profilo enologico, riscontrando un'ampia complessità aromatica. Mentre le analisi chimico-fisiche hanno evidenziato una buona struttura acida, un pH medio, un'alta acidità totale.

I responsabili scientifici del progetto sperimentale ritennero particolarmente positivi i parametri di qualità e tipicità dei vini ottenuti dai vitigni oggetto di osservazione e per questo vennero indicati per ampliare e migliorare la base ampelografica in Puglia.



*Palumbo  
(Foto 5)*



*Uva Attina  
(Foto 6)*