AGROALIMENTARE

PREMI E MENZIONI PER I VINI DAUNI

Foggiani al Vinitaly, l'ora del riscatto

«Il Nero di Troia meglio dei vini internazionali, i consumatori se ne sono accorti»

MASSIMO LEVANTACI

● Maschio, robusto, indimenticabile. Se un pool di creativi venisse incaricato di studiare uno spot per il Nero di Troia non potrebbe prescindere da questi tre aggettivi. Il Nero forte come una roccia, vino robusto da «prendere o lasciare». I consumatori lo hanno conosciuto così, le case vinicole fanno a gara a presentarlo con una veste austera sin dall'etichetta. La sua riscoperta è recente (trent'anni), ma oggi siamo di fronte a una rivalutazione non solo commerciale destinata a trainare tutto il movimento della produzione vitivinicola dauna.

Non è forse un caso che al Vinitaly, tra le rassegne specializzate più importanti d'Europa, in questi giorni due tra i principali riconoscimenti vedano protagoniste altrettante cantine foggiane. Il Casteldrione di D'Alfonso Del Sordo (Nero di Troia in purezza) è tra i migliori vini rossi di varietà autoctona dell'Italia meridionale per la rivista inglese Decanter, la bibbia degli enologi di tutto il mondo. Non produce Nero di Troia perchè fa spumanti, ma va inquadrata in questo ambito l'onorificenza di Cangrande consegnata ieri nelle mani di Ulrico Priore, uno dei tre soci-fondatori di D'Araprì, "benemerito della vitivinicoltura italiana 2011". «Una grande emozione - commenta Priore - la nostra è una produzione quasi unica al Sud: per trovare una cantina che vive di solo spumante bisogna andare a Trento o Brescia».

D'Araprì esiste da 34 anni e quasi ogni anno al Vinitaly riceve riconoscimenti di *Gran cuvée*, ormai un marchio di fabbrica per le sue 80mila bottiglie. La sua cantina di San Severo è progettata in un palazzo antico nel centro storico di San Severo, la culla del Nero di Troia e dell'enologia in questa provincia. E' di San Severo anche D'Alfonso Del Sordo, altro storico marchio conosciuto anche per vini di alta gamma come il pluridecorato «Guado di San Leo».

Ma con il Nero di Troia è in atto tutta un'altra operazione: «Il Casteldrione - spiega Gianfelice Del Sordo - nasce nel 1965 come un uvaggio tra Nero, Montepulciano e Sangiovese. Ma è nel 2005 che ne abbiamo cambiato la struttura e i contenuti: il consumatore voleva avvicinarsi a un vino più semplice e autentico, il Casteldrione in purezza Nero di Troia ci consente oggi di confrontarci con prodotti di altre nazioni a testa alta. Parliamo di un vino di alto livello qualitativo, si riesce a fare buon marketing perchè c'è tipicità e tradizione».

Nel vino c'è tradizione, storia e rivalutazione anche in chiave turistica. «Con il Nero di Troia - dice Del Sordo - abbiamo messo una bandiera: nell'alta Puglia il vitigno di elezione è il Nero, così come nel Salento c'è Il Primitivo e il Negramaro. Bisognerebbe lavorare di più sull'autenticità di questi prodotti da sfruttare anche in chiave turistica. La Regione ci sta dando una mano, ma non basta. E' necessario che tutte le aziende si impegnino in questa direzione».

PRIORE

«Noi unici al Sud: cantine che vivono di spumante solo a Trento o Brescia»

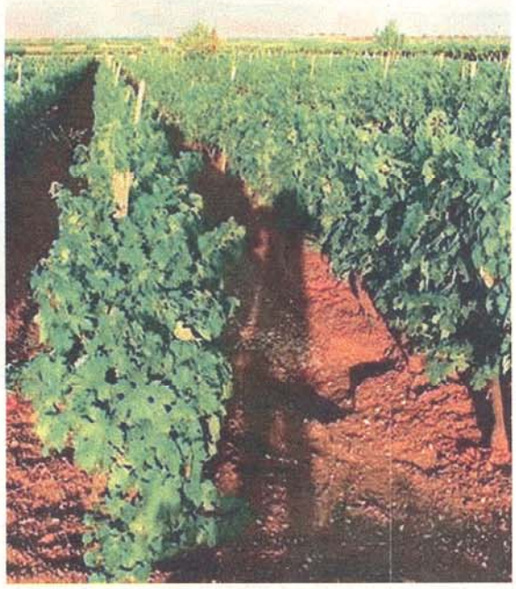
Al Vinitaly le aziende della doc "Tavoliere del Nero di Troia" (in attesa di riconoscimento ministeriale) hanno incassato ieri due "Gran Menzioni" per l'alta qualità del prodotto con i vini "Duca D'Ascoli" dell'omonima cantina di Ascoli Satriano, "Teanum" di San Paolo di Civitate e con il "Casaltrinità" di Trinitapoli. Sul fronte del Nero di Troia si mobilita anche il mondo della cooperazione, sottolinea Giorgio Mercuri, foggiano, vicepresidente nazionale di Fedagri. Ora la sfida dei mercati: ma questo Vinitaly è già un buon brindisi, per cominciare.



D'ARAPRÌ Da sinistra Girolamo D'Amico, Luigi Rapini e Ulrico Priore



MARCHI DOC Bottiglie di alcune case vinicole daune



VITIGNO I filari del Nero di Troia

UN PO' DI STORIA

Così il grano soppiantò la vite

Pare che tracce del Nero di Troia vi fossero già ai tempi dei Dauni, popolo vissuto 2000 anni prima dei romani. Ma la sua prima riscoperta si deve a Federico II, imperatore di Svevia, che fondò la roccaforte di Lucera e in quella roccaforte fece impiantare un vitigno «forte e genuino». Il Nero viene però soppiantato dal grano nell'800 a seguito di carestie terribili che colpirono soprattutto Lucera e Troia. E gli abitanti di riflesso si convertirono alla produzione agricola che abbisognava di meno cure.