

i Grandi Vini



Danilo Tonon,
l'Avvocato del Vino
The Wine Lawyer

Le Grandi Interviste
Piero Antinori



Viaggio nell'Italia del gusto

■ PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE



Passato e futuro di un vitigno targato Puglia

Francesco Mastrangelo anticipa il lavoro del Consorzio Tutela dei Vini Gioia del Colle Doc per il 2007

di Luisa Carretti

Tra le piccole realtà emergenti che arricchiscono il panorama vitivinicolo italiano, quella del Primitivo di Gioia del Colle crea sempre più interesse. Il Vinitaly 2006 ha premiato questa Doc che, pur esistendo da tempo, non è riuscita a trovare il canale giusto per arrivare nelle enoteche di tutta Italia.

Francesco Mastrangelo, neopresidente del Consorzio di Tutela dei Vini Gioia del Colle Doc, anticipa le novità per il 2007, che riguarderanno soprattutto un intervento più incisivo e diretto sul lavoro di promozione e delle piccole variazioni al disciplinare. Il Consorzio garantirà infatti ai propri associati un'assistenza costante con la partecipazione ad eventi locali e nazionali, che permetteranno di far apprezzare e conoscere il Primitivo, ed effettuerà un intervento sul disciplinare dalla resa già molto bassa, continuando a puntare sulla qualità del prodotto. Si lavorerà inoltre per creare la tipologia del Classico in quelle aree del disciplinare più vocate,



allo scopo di valorizzare le caratteristiche specifiche delle varie sottozone. Nonostante il Primitivo fosse il più famoso e bevuto da Acquaviva delle Fonti sino ad Altamura, le dimensioni delle aziende produttrici non consentivano un'apertura su mercati più ampi. Soprattutto gli anni 80 sono stati un periodo molto critico, caratterizzato dall'abbandono della coltivazione di un vitigno, il Primitivo, che oltre ad essere l'identità stessa del territorio, ha una storia che risale al tempo in cui i Fenici approdarono in Puglia. A questo si è aggiunta una mentalità legata ad un'idea tradizionale e non meccanizzata della



produzione del vino. Negli ultimi anni però, grazie anche ad incentivi regionali, il vitigno è stato reimpiantato e gli ettari destinati alla sua coltivazione crescono di anno in anno. Una scommessa impegnativa quindi, che richiede fiducia e capacità di guardare ai vantaggi che si riverberano su tutti i produttori. ■

PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE ■

Un primitivo di classe a suon di musica



di Chiara Schiavano

Il suono della natura si intreccia con quello della musica sinfonica e melodica e il risultato è eccellente: il Gioia del Colle Doc Primitivo dell'azienda agricola della famiglia Petrerà. Il vino è qualcosa di vivo, sensibile – questa è la filosofia in cui credono Pasquale Petrerà e la sua famiglia – e ogni minimo dettaglio viene curato e scelto con attenzione. Il controllo della temperatura e l'insonorizzazione degli ambienti, la diffusione di musica scelta, il rispetto completo della natura con l'agricoltura biologica, la selezione dei terreni da coltivare, tutti rigorosamente attorno alla masseria, così che la mano dell'uomo sia una presenza premurosa e costante.

Nulla è affidato al caso e il percorso di ogni singolo sorso del vino pregiato, che ne verrà fuori, è segnato e visto crescere fin dalle radici delle piante. Ed è tutta farina del loro sacco: scelgono, infatti, di

lavorare esclusivamente la propria uva e di imbottigliarne l'intera produzione. Nel 1987 sono stati in assoluto i primi a mettere in bottiglia il Primitivo Doc Gioia del Colle, proseguendo la valorizzazione del prodotto con la fondazione del Consorzio di Tutela. La produzione è limitata ma la qualità è senza dubbio fra le più alte. ■

A special Primitivo matured by music

Every detail is chosen with care in order to create an exceptional product. Nature mixed with classical music, the result is an excellent Gioia del Colle Doc Primitivo, produced by the Petrerà family in their own winery. The wine-making philosophy of Pasquale Petrerà and his family is to consider wine a living element and to take particular care in every singular process. They control room temperature and soundproofing, they provide music, respect nature using organic methods, select the



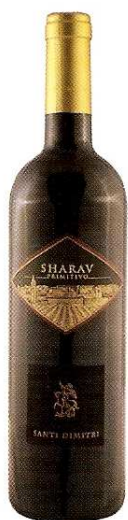
Ogni minimo dettaglio è scelto con cura e dedizione perché il prodotto finale possa risultare eccellente

best soil for the best vine varieties which encircle their property. Like this man is a constant and attentive presence.

Nothing is left to chance, and all of the wine making process from plants to bottles is personally managed by the whole Petrerà family, who have also chosen to use only their own grapes and to always bottle the entire annual production. In 1987 they were the first to bottle the Primitivo Gioia del Colle, following their objective of developing this local wine with the foundation of the "Consorzio di Tutela". Their annual production is limited but without doubt of high quality. ■

FATALONE - AZIENDA AGRICOLA PETRERA
PASQUALE di Orfino Rosa
C.da Spinomarino C.P. 144 - Gioia del Colle (BA)
Tel./fax 080 3448037
info@fatalone.it - www.fatalone.it





Santi Dimitri

Sharav
Salento Igt Primitivo

2003

Zona di produzione: Galatina (LE)
Uvaggio: Primitivo 100%
Altitudine: 76 m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Periodo di vendemmia: entro la prima decade di settembre
Maturazione: macerazione con le bucce per 6 giorni, fermentazione a 28° C, pressatura soffice sottovuoto. Breve affinamento in barrique
Affinamento: acciaio/ barrique
Colore: rosso rubino intenso, luminoso, consistente
Olfatto: intenso, profondo, speziato
Gusto: caldo, equilibrato, intenso
Temperatura di servizio: 18° C
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Abbinamenti consigliati: carni rosse, selvaggine, formaggi stagionati

*Production area: Galatina (LE)
Grape variety: Primitivo 100%
Altitude: 76 m a.s.l.
Training system: spurred cordon
Harvest period: first ten days of September
Maturation: 6 days of maceration on peels, fermentation at 28° C, soft-pressing under vacuum, then a short period in barrique
Refining: in stainless steel vats and in barriques
Colour: intense, bright and firm ruby red
Bouquet: intense, deep and spicy
Taste: warm, well balanced and intense
Serving temperature: 18° C
Alcohol: 13.5% by vol.
Best with: red meat, game and seasoned cheese*

SANTI DIMITRI AZ. AGRICOLA

Via Guidano/C.da Santi Dimitri - Galatina (LE) - Tel. 0836 565866
Fax 0836 565867 - info@santidimitri.it - www.santidimitri.it



Petrera Pasquale

Fatalone Riserva
Gioia del Colle Doc

2003

Zona di produzione: Contrada Spinomarino - Collina murgiana, Gioia del Colle (BA)
Uvaggio: Primitivo 100%
Altitudine: 365 m s.l.m.
Sistema di allevamento: spalliera alta con due capi a frutto
Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre
Maturazione: 16 mesi in vasi vinari
Affinamento: altri 8 mesi in botti di rovere di Slavonia
Colore: colore rosso rubino intenso con toni lievemente granati
Olfatto: frutta matura e leggerissimo legno tostato
Gusto: armonico, pieno tendente al vellutato con note di prugna e ciliegia mature, mora e gelso
Temperatura di servizio: 18°-20° C
Gradazione alcolica: 15% vol.
Abbinamenti consigliati: la pasta al sugo, piatti forti a base di carni, selvaggina, pesce alla griglia e formaggi stagionati. Perfetto connubio con dolci al cioccolato

*Production area: Contrada Spinomarino-Collina Murgiana, Gioia del Colle (BA)
Grape variety: Primitivo 100%
Altitude: 365 m a.s.l.
Training system: high espalier with two fruit-canecan
Harvest period: second ten days of September
Maturation: 16 months in containers
Ageing: 8 months in Slavonian oak barrels
Colour: intense ruby red with slight burgundy reflexes
Bouquet: ripe fruit with a slight inkling of toasted wood
Taste: harmonic, full tending to velvety with inkling of ripe plum and cherry, blackberry and mulberry
Serving temperature: 18°-20° C
Alcohol: 15% by vol.
Best with: pasta with sauces, rich meat dishes, game, grilled fish and seasoned cheese; excellent with chocolate, cakes and biscuits*

FATALONE - AZIENDA AGRICOLA PETRERA PASQUALE di Orfino Rosa
C.da Spinomarino C.P. 144 - Gioia del Colle (BA)
Tel./ fax 080 3448037 - info@fatalone.it - www.fatalone.it