

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

*1.904 cantine recensite
22.000 vini degustati*



Slow Food Editore

GIOIA DEL COLLE (BA)

Fatalone Pasquale Petrera

Strada Vicinale Spinomarinò, 241
tel. 080 3448037
www.fatalone.it
info@fatalone.it

9,5 ha - 48.000 bt

vende in cantina

VITA - Ci accolgono il giovane Pasquale Petrera e il padre Filippo, che con la loro passione trasmettono un amore davvero viscerale per la terra e la vite, trattate con enorme rispetto e devozione. Pur legata alla propria lunga storia, l'azienda cerca continuamente di rinnovarsi: è stato da poco terminato un impianto fotovoltaico che la rende completamente autosufficiente a livello elettrico. I Petrera si avvalgono della collaborazione tecnica di Carmine Arena e Benedetto Lorusso.

VIGNE - I vigneti di primitivo e greco, di età media intorno ai quindici anni, situati a 370 metri sulla collina di Spinomarinò, sono alberelli potati a spalliera e godono di una favorevole escursione termica. Il terreno, composto prevalentemente da roccia calcarea di origine marina, influenza in modo significativo la sapidità e la mineralità dei vini. È praticato l'inerbimento con successivo sovescio e ogni due anni vi è l'apporto di concime naturale.

VINI - I vini Fatalone, quasi "timidi" all'inizio, rivelano dopo il primo sorso un'impostazione produttiva legata alla tradizione e al territorio. Il **Gioia del Colle Primitivo Ris. 2005** (● 18.000 bt; 13 €) passa 8 mesi in acciaio e 12 in botti di rovere di Slavonia; ai nostri assaggi ha mostrato articolazione aromatica (frutto, note balsamiche, spezie) e buona struttura in bocca, grazie soprattutto alla morbidezza del tannino; nel bicchiere sa evolvere con grazia. Il **Gioia del Colle Primitivo 2007** (● 15.000 bt; 8 €) è ben fatto, ma di taglio più fresco e pronto alla beva rispetto alla Riserva. Il **Primitivo Teres 2008** (● 4.000 bt; 7 €), da solo acciaio, è un rosso originale e moderno, agile e piacevole da godere anche con la stagione calda. Infine il riuscito **Spinomarinò 2009** (○ greco; 3.000 bt; 7 €), delicatamente floreale e dalla bocca netta e sapida.

CONCIMI letame naturale, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica

IL DOLCE È DI TRADIZIONE

Il vino dolce è di casa in Puglia e, anche in questo caso, storia e tradizione sono fondamentali per comprendere questa vocazione enologica, che affonda le proprie origini nell'epoca della Magna Grecia e poi della dominazione di Roma. Anche successivamente, all'epoca delle Repubbliche Marinare, nei porti pugliesi si commerciavano molti nettari provenienti dalle isole dell'Egeo, giunti sulle navi mercantili che portavano tessuti e spezie. Peraltro, anche le tecniche del passato – non sempre in grado di governare le fermentazioni – hanno contribuito a rafforzare questa preferenza per il gusto dolce, della quale tutt'oggi, si conservano, tracce sia nel bere popolare (è ancora alta la richiesta di vino rosso sfuso "morbido" da pasto) sia nei disciplinari di alcune Doc (si pensi che nel Primitivo di Manduria da pasto è ammesso un elevato residuo zuccherino). Possiamo pertanto parlare di tipicità e non di compiacimento del consumatore, seppure anche in Puglia un gusto più secco si sia fatto man mano strada. Piuttosto, va rimarcato come la versione originaria sia quella dei vini dolci naturali da uve a bacca rossa: capofila di questo stile sono il delicato Aleatico, che offre eleganza, profumi e velluto, e il potente e fruttato Primitivo, capace di porgere, senza bisogno di fortificazione, livelli alcolici pari a quelli di un Porto. In tempi più recenti, interessanti risultati sono stati ottenuti con la malvasia nera, in purezza o in blend e, in misura più sperimentale, con il negroamaro e l'uva di Troia. L'appassimento in fruttaiolo è una pratica recente e usata soprattutto – ma non esclusivamente – con i vini bianchi: è questo il regno dei moscati (tra i quali spicca il moscato reale di Trani, profondamente aromatico) e della malvasia bianca, da sola o in abbinamento ad altre uve; ma non mancano certo i vini dolci naturali o le vendemmie tardive. Infine, sono curiosamente presenti alcuni nettari a prevalenza di uve internazionali, quali sauvignon, sémillon, riesling e traminer.