



**I VINI  
D'ITALIA 2014**

**Le Guide de l'Espresso**

# Puglia

Si può ragionevolmente affermare, senza toni enfatici, che la crescita qualitativa delle migliori aziende pugliesi rappresenta uno dei più grandi successi conseguiti dal vino italiano dell'ultimo decennio. È sufficiente visitare qualche azienda del territorio per averne una prova tangibile: il numero di produttori in grado di confrontarsi con il meglio dell'enologia nazionale e di intraprendere la strada maestra del vino contemporaneo - frutto non solo di tecnica, ma anche di sensibilità e di passione - non è più contenuto, e anzi risulta ormai significativo. Dopo un lungo periodo di successi commerciali episodici e disordinati, spesso legati a marchi pensati per il mercato internazionale (sia nella scelta delle uve, sia nelle scelte stilistiche), è dunque sulla valorizzazione dei vitigni locali e sulle peculiarità uniche dei singoli terroir che i produttori più consapevoli e ispirati stanno lavorando. Altro aspetto di rilievo è che questa più profonda consapevolezza interpretativa e imprenditoriale non è avvertibile solo nel Salento, zona da tempo fertile di buone occasioni per il bevitore smaliziato, ma anche e soprattutto in distretti fino all'altro ieri pressoché marginali. E se il consolidamento su alti livelli di Gioia del Colle ne è l'esempio più significativo, la graduale crescita di Castel del Monte e la nuova vitalità del comprensorio Foggiano non meritano affatto di passare sotto silenzio. Questo non significa che siano di colpo scomparsi i vini approssimativi e di minor interesse per l'appassionato. Ma i prodotti di qualità anodina passano inevitabilmente in secondo piano rispetto a tanti bianchi ben focalizzati e a un ventaglio di rossi di particolare forza espressiva. In questa prospettiva la Puglia del vino che si delinea dopo le ultime tornate di assaggi ci dà una ulteriore conferma del talento del Primitivo gioiese, dove le migliori selezioni di Angiuli, Chiaromonte e Polvanera guidano una pattuglia di etichette sempre meglio assortita e stimolante. Più a sud, i rossi più convincenti vengono soprattutto dal vitigno negroamaro, protagonista - insieme al primitivo - della Penisola Salentina: lo Squinzano 2010 di Resta e il Copertino Riserva 2007 della Cupertinum sono due vini di altissimo livello. Così come estremamente suggestivo è il Primitivo Capasonato della famiglia Pichierri (Vinicola Savese), rosso da meditazione di arcaica e originalissima complessità.

## I migliori acquisti della regione

*Per il rapporto qualità/prezzo*

18.5	Maccone Primitivo 2011 Angiuli Donato	€ 10/11
18	Copertino Rosso Riserva 2007 Cantina Sociale Cooperativa Copertino	€ 8/9
18	Squinzano 2010 Vinicola Resta	€ 8/9
16.5	Brindisi Rosso Vigna Flaminio 2011 Agricole Vallone	€ 6/7
16.5	Diciotto Fanali 2010 Apollonio	€ 7/8
16.5	Tavoliere Nero di Troia Padre 2011 Casaltrinità	€ 10/12
16.5	Negroamaro 2010 Cantina Sociale Cooperativa Copertino	€ 5/6
16.5	Salice Salentino Salore 2011 De Falco	€ 7/9
16.5	Squinzano Serre di Sant'Elia 2011 De Falco	€ 7/8
16.5	Gioia del Colle Primitivo 2009 Fatalone - Petrerà Pasquale	€ 8/9
16.5	Salice Salentino Centopietre 2010 Petrelli Giovanni	€ 8/9
16.5	Fiano Minutolo 2012 Polvanera	€ 8/9
16.5	Castel del Monte Rupicolo 2011 Rivera	€ 6/7
16.5	Primitivo di Manduria Ajanoa 2009 Vinicola Savese	€ 10/11
16	Salice Salentino Rosato Le Pozzelle 2012 Candido Francesco	€ 6/7
16	Miralde 2011 Feudi di Guagnano	€ 4/5

## Due Palme

### Cantine Due Palme

Via San Marco 130

72020 Cellino San Marco (Brindisi)

tel. 0831.617865


fax 0831.617866

e-mail: info@cantineduepalme.it

Struttura cooperativa imponente e condotta con encomiabile impegno da Angelo Maci, la Due Palme vinifica le uve di oltre 2 mila ettari di vigne in una struttura moderna e funzionale che è proprio dentro l'abitato di Cellino San Marco, nel cuore del Salento. Distribuiti su più etichette, i diversi vini, ben curati enologicamente, mostrano sicura affidabilità ed un favorevole rapporto qualità/prezzo.


#### SALICE SALENTINO ROSSO RISERVA

SELVAROSSA 2010

 **16.5/20** bt 100000 €14/17


*ricco, levigato, maturo; il rovere, misurato, è sullo sfondo, il palato è ampio, molto gustoso, un po' più morbido e cedevole in chiusura*

ANTHEA 2012


 **16/20** falanghina

*piacevoli aromi di mandorla, sapore teso e incisivo, bel finale agrumato*


SERRE 2012

 **15.5/20** susumaniello

PRIMITIVO DI MANDURIA SANGAETANO 2012

 **15/20**

TINAIA 2012

 **15/20** chardonnay bt 20000 €12/14

## Fatalone

### Petrera Pasquale

Vicinale Spinomarino 291


70023 Gioia del Colle (Bari)

tel. 080.3448037

fax 080.3448037


e-mail: info@fatalone.it

A sud dell'agro di Gioia del Colle, tra le località Spinomarino e Le Lamie di Fatalone, la cantina dei Petrera si è occupata della rinascita del locale Primitivo, che per un ventennio, intorno a metà degli anni Ottanta, ha seriamente rischiato l'estinzione. I vini, tradizionali senza compromessi, rappresentano un riferimento prezioso all'interno di una denominazione che negli ultimi cinque anni ha letteralmente scompaginato le gerarchie del vino pugliese.

 In attesa di poter provare la prossima uscita del Gioia del Colle Primitivo Riserva, ancora in affinamento al momento dei nostri assaggi,

segnaliamo quella che a nostro parere è la migliore versione "annata" dell'ormai trentennale storia aziendale.

#### GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO 2009

 **16.5/20** bt 20000 €8/9

*registro olfattivo stimolante, balsami, resine, ciliegia, pepe, cacao, erbe aromatiche; bocca tenera ma tutt'altro che cedevole, buona misura nell'estrazione, bel finale*

## Felline

Contrada Acuti - Via Santo Stasi Primo Z.I.


74024 Manduria (Taranto)

tel. 099.9711660 fax 099.9711530

e-mail: [accademia@accademiadeiracemi.it](mailto:accademia@accademiadeiracemi.it)

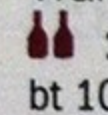
L'azienda fa capo al marchio Racemi. La storia moderna del vino pugliese è partita anche e soprattutto da qui: Feline è probabilmente il nome che più ha contribuito a far conoscere al resto d'Italia le grandi potenzialità del vitigno primitivo, con vini che si imposero proponendo un modello "al passo con i tempi".

#### PRIMITIVO DI MANDURIA 2012


 **16/20** bt 90000 €9/11

*matturo e anche complesso, chiodi di garofano, distillato di mirtillo, bacche di ginepro; palato ampio e rotondo, appena caldo per l'alcol, gustoso*

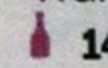
#### VIGNA DEL FEUDO 2009

 **15/20** primitivo, malvasia nera, ottavianello bt 10000 €14/16

#### RUFIANO 2012

 **14.5/20** fiano minutolo bt 6000 €9/11

#### VIGNA ROSA 2012

 **14/20** primitivo bt 20000 €11/13

## Feudi di Guagnano

Via Cellino 3


73010 Guagnano (Lecce)

tel. 0832.705422 fax 0832.395742

e-mail: [gvrizzo@feudiguagnano.it](mailto:gvrizzo@feudiguagnano.it)

Con una quindicina di ettari di vigneti (in massima parte vecchi alberelli) coltivati tutti a negramaro, malvasia nera e primitivo posti nel pregevole comprensorio di Guagnano, l'azienda, nata nel 2002 unendo la passione di cinque giovani imprenditori, costruisce un solido progetto vitivinicolo, e produce vini dal tratto maturo e definito.

#### MIRALDE 2011

 **16/20** negroamaro; primitivo bt 19000 €4/5

*matturo, evoluto, confetture di frutti scuri; palato dallo sviluppo ben ritmato, polposo, sapido in chiusura*