

nel **bicchiere**

di **Pasquale Porcelli**

La sincerità del Fatalone

Ci sono vini come il Primitivo che hanno nella loro natura una dirompente spontaneità, anche quando vengono imbrigliati in versioni «moderniste» che non ne esaltano certo il lato più autentico, addomesticandoli per palati meno esigenti e più omologati. È un peccato che non ci sia ancora una piena consapevolezza della grandezza del Primitivo, di Manduria e di Gioia, che nonostante tutto riesce ad esprimere come nessuno la solarità di un territorio e la forza di un vitigno. Se oggi a Gioia del Colle c'è una inversione di tendenza produttiva, lo si deve ad aziende storiche, come Fatalone di Filippo Petrerà e suo figlio Pasquale che non hanno mai ceduto alle facili lusinghe del mercato. Il suo esempio è stato seguito tante altre aziende e si può quindi parlare oggi di una qualità

piuttosto diffusa, cosa che pochi territori possono vantare. Prendete ad esempio questa Riserva 2005, ancora in commercio e se avrete la pazienza di attendere che perda la sua naturale ritrosia e si apra nel bicchiere avrete una delle più belle soddisfazioni che il Primitivo possa darvi. Colore rosso rubino intenso con sfumature lievemente granata. I profumi si muovono su toni maturi di ciliegia, more e gelso nero con sottolineature di chiodi di garofano, cannella e di erbe di macchia mediterranea. Al palato è elegante con sensazioni intense ancora di frutti neri e spezie sostenute da una acidità non comune. Il finale di radice di liquirizia è persistente e si stempera in sensazioni quasi sapide. Un bell'esempio di carattere ed aderenza territoriale.



Fatalone Riserva 2005
Gioia del Colle DOC
Primitivo Az.: Fatalone
Tel.: 0803448037
Uvaggio: Primitivo
Giudizio: Ottimo
Prezzo: 15-18 Euro

© RIPRODUZIONE RISERVATA