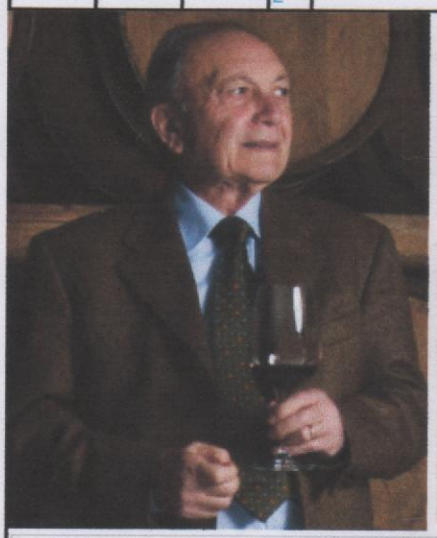
790	apr-11	EVENTO	LA COMPAGNIA - 17 PUGLIA - IL FONTANILE	GENEROSOS SECOS	.
2009	14°	PRODUTTORE	SOLOPERTO	ESPUMOSOS	.
€ 2,0	esselunga	NOME	PRIMITIVO DI MANDURIA	BLANCOS	.
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	PRIMITIVO DI MANDURIA	TIPOLOGIA	PRIMITIVO	TINTO GUARDA	XXX
				FERMO	XXX
				MOSSO	.
				FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5		vitigni
2,5	2,5	6,6	Z Z Z Z Z	PRIMITIVO

Commento breve
SCURISSIMO AROMI FRUTTATI DI BOSCO E BALSAMICI.
IN BOCCA E' POTEMTE MA POCO ARMONICO,
STRUTTURATO MA MANCA DI ELEGANZA



La serata avrebbe dovuto avere un protagonista: Il primitivo di Manduria, un vino che si è fatto conoscere in tutto il mondo per le sue caratteristiche di qualità , intensità aromatica e grande impatto gustativo, potente ed elegante. Poi le scelte commerciali e le esigenze di avere un buon rapporto qualità/prezzo hanno portato all'acquisto di questa bottiglia. Alla Esselunga era in offerta , quindi è stata pagata veramente poco. In queste serate credo però che tutti pretendiamo di spendere qualche euro in più
MA BERE VINI DI QUALITA'

Inutile dire che non ho trovato neppure il primitivo di Gioia del Colle, come aveva consigliato Tindaro. Gioia del Colle si trova a nord di Taranto, andando verso Bari, in una delle poche zone collinari della Puglia, che per altro è un immenso tavoliere, mentre Manduria si trova già nel Salento, la mia terra d'origine, a sud di Taranto, lungo la statale che va verso Lecce a 70metri sul livello del mare.
Le caratteristi che di questo primitivo sono quelle classiche, colore scurissimo, olfatto fruttato e complesso, con note di frutti di bosco ma anche sapido e balsamico. In bocca manca di eleganza, ha struttura ma poca armonia. Magra consolazione che sia costato poco.
Senza spendere altre parole sul vino desidero invece soffermarmi sul produttore. Sapete che a mio parere l'enologia italiana è una storia di uomini e di aziende: I Mastroberardino in Campania, Biondi Santi in Toscana, Fazibattaglia nelle Marche, e poi Berlucchi, Gaja e tanti altri. In Puglia il nome da ricordare è **Giovanni Soloperto.**
Ho trovato questo testo che ripropongo integralmente.
In quanti modi si può amare la propria terra? Per chi è nato a sud di tutto, non basta attorcigliarsi come un viticcio ai fili che reggono la vigna. Questa terra vuole di più: reclama fatica, spirito di sacrificio e visione. Chi non ha mai visto migliaia di cisterne cariche di oro prendere la via del nord non può capire. È una rapina lenta, continua, pagata a pezzi di pane. Giovanni Soloperto ha visto tanto vino viaggiare su e giù per l'Italia, ma il suo oro, il Primitivo di Manduria, non lo regala più. Quarant'anni fa, prima di chiunque altro, capì che il riscatto passava tra i filari di un vigneto e da lì partì il suo sogno.
In quanti modi si può amare la propria terra? Per chi è nato a sud di tutto a volte basta un gesto. Nel 1969 Giovanni Soloperto iniziò la storia del Primitivo imbottigliandolo per primo, quando una doc con quel nome ancora non esisteva. "Vino fine da tutto pasto" ci scrisse sopra. Lo fece assaggiare a un certo Luigi Veronelli che ne disse meraviglie, a conferma che i tempi del "vino da taglio" erano finiti. Poi venne la legge sulle denominazioni di origine controllata e Giovanni fu il primo a registrarsi, con un gesto che all'epoca fu considerato folle: piazzò un tavolino all'ingresso della cantina e convinse decine di contadini a firmare l'iscrizione dei vigneti. "Se lo fai ti pago l'uva il doppio degli altri" e in quel tempo di lira e di fame non servirono altre parole.
Ecco, il Primitivo di Manduria doc nacque così, su un semplice tavolino di legno, iniziando una storia di successo e riscatto di una terra da fame e povertà. È una storia che dovrà continuare senza il suo autore, però. Giovanni Soloperto è mancato pochi giorni fa all'affetto della sua terra.
era il 3 giugno 2010