

quiSalento • FEBBRAIO 2017

**Da gustare**



I fratelli Guarini dell'omonima azienda vitivinicola di Scorrano



Francesco Winspeare della Castel di Salve

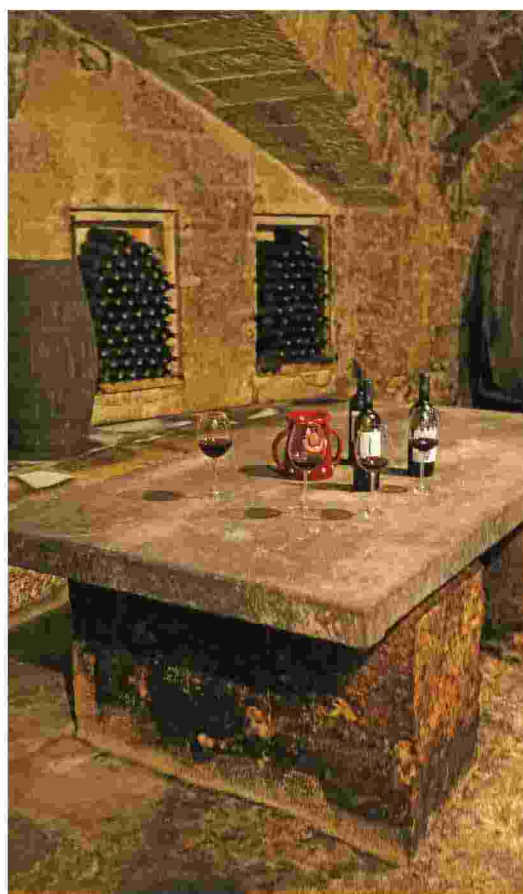
**LE CITTÀ DEL VINO/SCORRANO E TRICASE**

**Antichi fasti, passione e innovazione tra i nobili vini del tacco del Salento**

È dedicata al Capo di Leuca l'ottava tappa del viaggio nelle zone di maggior pregio del panorama enologico del Salento, capaci oggi di esprimere al meglio quel binomio vino-territorio, imprescindibile nella produzione di vini di qualità. Francesco Muci, appassionato del saper bere e del mangiare bene, responsabile di Slow Wine Puglia, racconta tra città, vigneti e cantine, storie di uomini e donne che hanno reso il territorio ricco di interesse agricolo. E, naturalmente, di ottimi vini.

di FRANCESCO MUCI

Il Salento vanta un territorio altamente vocato per l'agricoltura, e per la viticoltura in particolare, e con le sue tre province di Brindisi, Taranto e Lecce racchiude la maggior concentrazione di aziende vitivinicole di tutta la regione. Il territorio leccese è di certo quello che con le sue dieci Doc vanta un ruolo di primo piano, con vigneti che si estendono principalmente nella zona nord centrale e sul litorale ionico della provincia. In questo contesto, così intimamente legato alla viticoltura e alla produzione di vino, risalta la sparuta presenza di aziende vitivinicole situate sul litorale adriatico e nella zona del Capo di Leuca. Le motivazioni possono essere ricercate nelle condizioni pedoclimatiche differenti, influenzate sia dalla diversa costituzione del terreno sia dalle esposizioni dei vigneti ai venti e alle correnti che nel versante adriatico rendono probabilmente meno adatta la viticoltura, ma forse con maggiore probabilità a una logistica meno favorevole dovuta a una storica carenza della linea ferrotranviaria nei paesi verso l'estremo sud della penisola, che ha invece favorito la sopravvivenza e lo sviluppo di tante cantine nelle zone che ne erano provviste. Di fatto in quell'idea di territorio salentino legato al vino con la quale era stata creata l'ultima Doc, la Terra d'Otranto, proprio verso il litorale



quiSalento • FEBBRAIO 2017

**PROSIT**



Gianvito Rizzo, a sinistra, con la direttrice di Borgo San Nicola Rita Russo e il questore di Lecce Pierluigi D'Angelo

**Il vino oltre le sbarre studiando da sommelier**

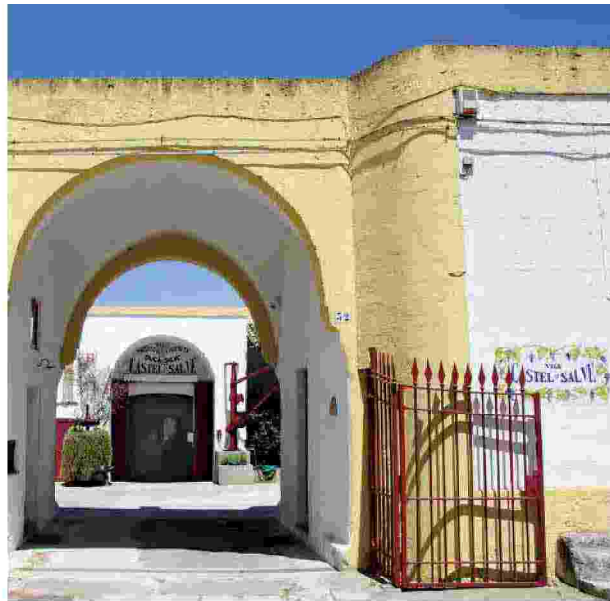
Questa volta non si tratta di uno dei tanti scandali di frode commerciale o di falsificazione e adulterazione che purtroppo di tanto in tanto hanno coinvolto il mondo del vino, e riempito le pagine di cronaca, ma di un'iniziativa che ci piace raccontare per lo spirito nobile con il quale è stata pensata e poi realizzata. Per tre mesi, nella casa circondariale Borgo San Nicola di Lecce, si è svolto il primo corso per sommelier, destinato a detenuti. Promotore di questa particolarissima iniziativa è stato il produttore salentino Gianvito Rizzo, della Feudi di Guagnano, coadiuvato nella realizzazione dalla questura di Lecce, dalla polizia penitenziaria e dall'Associazione italiana sommelier di Lecce, che con il loro contributo tecnico e didattico hanno reso possibile lo svolgimento del corso.

A prendere parte al progetto "Il vino oltre ogni barriera" 29 detenuti, 19 uomini e dieci donne, che hanno seguito le otto lezioni presentate dai relatori Ais, tra i quali anche un sommelier-poliziotto, e che hanno avuto modo così di avvicinarsi a un settore che potrebbe offrire loro un'occasione di riscatto sociale. Vista in quest'ottica, l'iniziativa assume valore sociale, e potrebbe avere sviluppi ulteriori, sempre grazie alla sensibilità di Gianvito Rizzo che ha manifestato la sua disponibilità a fare lavorare nei propri vigneti alcuni detenuti, nella convinzione che il contatto con la campagna possa offrir loro il giusto "insegnamento" a prendersi cura di essa e di se stessi.

E a dimostrazione di quanto il mondo del vino costituisca una concreta possibilità rieducativa e riabilitativa, si pensi al valore sociale del vino prodotto grazie al lavoro svolto dai detenuti delle case circondariali di Velletri, di Alba e dell'isola di Gorgona, e al progetto del carcere di Taranto che ha istituito un corso di viticoltura della durata di tre anni per detenuti.

È proprio vero, il vino ha proprietà miracolose: apre le porte anche a chi le porte e le finestre se l'è viste sbarrare per scelte sbagliate. In vino veritas, si dice, in vino libertas, diciamo noi alzando il calice a chi in un bicchiere di vino sa vedere il proprio futuro da cittadino "libero". Prosit! (Francesco Muci)

64



L'ingresso della cantina della famiglia Winspeare a Depressa di Tricase

otrantino e in quel territorio che i salentini chiamano "lu Capu", le aziende vitivinicole di rilevanza qualitativa scarseggiano.

Costituiscono eccezione due realtà accomunate tra loro dalle origini nobiliari delle famiglie che portano avanti una tradizione iniziata nei secoli precedenti.

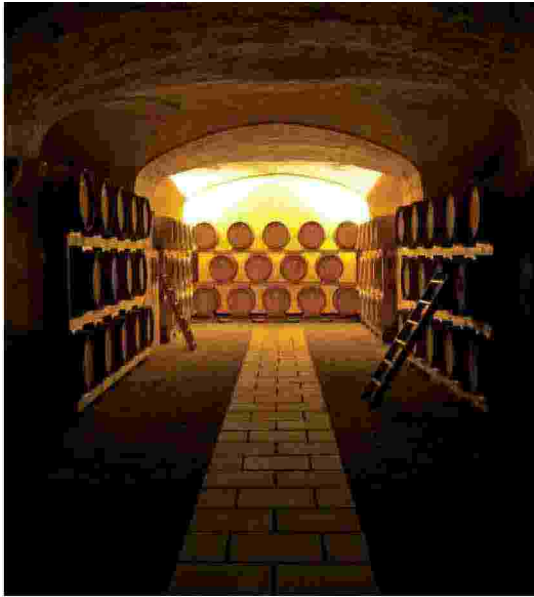
A pochi chilometri a sud di Maglie, a Scorrano, trova luogo la cantina dell'azienda agricola Duca Carlo Guarini, che ha celebrato da poco i 900 anni di attività, cioè dall'insediamento di questa famiglia di origini normanne nella Terra d'Otranto. Difficile immaginare origini agricole e vitivinicole di pari portata, soprattutto se si pensa che per tutto questo lunghissimo periodo la proprietà è sempre rimasta salda in mano alla famiglia Guarini che l'ha fondata.

Oggi sono i fratelli Giovanni, Fabrizio, Juanaria e Anna a condurre l'azienda, che oltre alla viticoltura si dedica all'olivicoltura e alla produzione di seminativi, ortaggi e frutta. È soprattutto Giovanni a portare avanti l'attività vitivinicola, sapientemente coadiuvato da Giuseppe Pizzolante Leuzzi che da tantissimi anni segue con grande attenzione gli aspetti enologici.

Lo stile produttivo della Duca Carlo Guarini rispecchia quello che è il grande lavoro svolto nei vigneti di proprietà, alcuni attorno alla cantina di Scorrano, altri in una tenuta a Torchiarolo nella provincia di Brindisi. Ampio risalto dei vitigni autoctoni, certificazione biologica che attesta l'approccio agricolo dell'azienda che da sempre crede nella sostenibilità ambientale, piccole ma significative scelte innovative rivolte a migliorare ciò che per lunga tradizione è sempre stato fatto.

In questa ottica negli anni hanno preso vita dei vini diventati poi veri e propri punti di riferimento. Così come ad esempio il Malia, una malvasia nera in purezza che è riuscita a sdoganare l'idea che da questo vitigno non si potessero produrre vini capaci di evolvere e continuare a regalare piacevolezza ed emozioni a distanza di anni dalla messa in commercio. Oppure come il Murà, che pur facendo ricorso a un vitigno non autoctono come il sauvignon, ha saputo dimostrare che se ben coltivate e vinificate le uve bianche riescono a donare vini bianchi dalla spiccata personalità anche in una terra poco adatta, per ragioni climatiche, alla





## Da gustare



La bottaia della cantina della Castel di Salve. A destra i Guarini con alcune collaboratrici e sotto Giovanni Guarini con Giuseppe Pizzolante Leuzzi

produzione di tale tipologia. Per arrivare a una delle ultime "innovazioni" della Duca **Carlo Guarini**. Un negroamaro vinificato in bianco, il Taersia, che non fa rimpiangere la scelta apparentemente poco felice di "sprecare" delle uve del vitigno più rappresentativo del Salento, e che invece riesce a stupire per il grande equilibrio gustativo. Esperimento in bianco per il negroamaro che ha dato vita a un'altra etichetta innovativa, uno spumante da metodo classico, il Piccole Bolle.

La convivenza di tradizione e innovazione è una delle caratteristiche che maggiormente distingue questa piccola ma importante realtà vitivinicola salentina, così come un'altra azienda più a sud del Salento, la Castel di Salve di Depressa, piccolo borgo nei pressi di Tricase. Ha origini nobili anche la famiglia Winspeare che nel 1885, con Francesco, duca di Salve, fonda l'attuale cantina dove ancora oggi si vinifica. A distanza di oltre un secolo, è di nuovo un Francesco ad aver recuperato l'antica e suggestiva cantina e avviato, nel 1992, il nuovo corso della Castel di Salve. La vicina Masseria Bosco Belvedere, tenuta dalla quale proviene la gran parte delle uve destinate alla produzione dei vini, rappresenta una delle più belle aziende agricole dell'intero Salento dal punto di vista della ricchezza del paesaggio. Alberi da frutto, grandi eucalipto, canneti in prossimità di un canale per lo scolo delle acque, e le varie porzioni di vigneto che sussistono in questa tenuta, rendono il luogo davvero unico.

Anche nel caso della Castel di Salve, l'attenzione è rivolta ai vigneti che rappresentano la tradizione enologica salentina, fin dal primo vino prodotto. L'Armecolo, un vino che vede il classico blend di negroamaro e malvasia nera, tipico di tutte le Doc del Salento, e che ha sempre suscitato grande interesse per il buon rapporto qualità-prezzo che lo contraddistingue. Una particolarità che diventa ancora più significativa negli ottimi tre vini della linea Santi Medici: le due etichette da negroamaro in purezza, il rosso e il rosato (quest'anno premiato con il riconoscimento di vino quotidiano dalla guida Slowine), e il bianco, prodotto da uve verdeca. Ai vini "storici", negli anni, si sono affiancate altre etichette, tutte caratterizzate dalla piacevolezza della bevuta, senza perdere di vista l'attaccamento al territorio,

prova ne è una delle ultime nate, Lady Killer, una malvasia nera capace di "uccidere" per la facilità con cui si butta giù a ogni sorso.

In questo piccolo borgo del basso Salento la presenza della Castel di Salve, grazie alla grande caparbieta di Francesco Winspeare, diventa un elemento di attrazione che porta un flusso turistico essenziale per l'economia del posto. Stessa valenza che costituisce la Duca **Carlo Guarini** per Scorrano, a dimostrazione della grande importanza che hanno le nostre realtà vitivinicole, forse un po' troppo trascurate dagli abitanti del posto, ma tanto apprezzate da chi per turismo sceglie luoghi dove il perdurare delle tradizioni enogastronomiche e la bellezza del territorio costituiscono l'elemento di scelta selettiva.

Quale migliore ideale potevano avere quei nobili che scelsero di dedicare alla viticoltura la loro principale attività, se non quello di costituire in questi luoghi un modello di sviluppo per lo stesso territorio? I Guarini e i Winspeare ci sono riusciti, grazie a quanti hanno saputo con passione e sacrificio portare avanti le due magnifiche e "nobili" realtà.

