

A DOC

# NEGROAMARO

INCARNA E INTERPRETA IL SALENTO, NATO  
IN QUESTA MAGICA TERRA, SI COLTIVA  
ESCLUSIVAMENTE IN QUESTI VIGNETI

DI GUIDO MONTALDO



**GUIDO MONTALDO**

Giornalista e divulgatore di cultura enologica, dal 2016 è anche direttore della rivista dell'Associazione nazionale Assaggiatori di Vino ([www.onavnews.it](http://www.onavnews.it)).



1

Figlio indiscusso della sua terra d'origine, il Salento, il Negroamaro è balzato agli onori delle cronache e può essere considerato tra i vini del rinascimento pugliese. La sua coltivazione risale all'epoca della colonizzazione greca (VII sec. a.C.), l'etimologia del suo nome è che derivi dal greco "mauros" che significa nero e dal latino "niger". Pertanto entrambi i termini stanno ad indicare, in due lingue diverse, un vitigno a frutto nero. In realtà la sua ricchezza di tannini, polifenoli e del "buon resveratrolo" (la sostanza preziosa alla salute) si coglie nei sentori amari durante la degustazione, che diventa un carattere distintivo. Il Negroamaro è diventato il biglietto da visita del territorio, delle sue accattivanti caratteristiche sia naturali sia enogastronomiche. In purezza o con Malvasia nera, Primitivo, Montepulciano o piccole percentuali di Cabernet Sauvignon, può diventare un profumato, sapido e intrigante rosato. O in purezza un grandioso rosso, che esprime eleganza e morbidezza. Oggi elaborato anche in suadenti bollicine, insomma adorabilmente fruttato, geniale a tutto pasto. Un compagno fedele per le specialità salentine come la pasta fatta in casa, le celebri "sagne 'ncannulate", con polpette al sugo o con il sugo degli involtini di vitello.



2







**1. Mottura vini del Salento**

Fondata nel 1927 a Tuglie, nel cuore del Salento, Mottura è giunta alla quarta generazione, con Barbara Mottura, si è qualificata come leader nella produzione di grandi vini rossi provenienti da uve Negroamaro e Primitivo. Un'oculata gestione dei vigneti di proprietà nel comune di Campi Salentina e di Manduria, si aggiungono altri 100 ha di vigneti da viticoltori affiliati, per la produzione di vini tipici, che sono la massima espressione del terroir salentino. [www.motturavini.it](http://www.motturavini.it)

**2. Cantele vini legati al territorio e più vicini alle aspettative dei consumatori**

Tutto inizia negli anni '50 con nonno Giovanni, commerciante di vini salentini in Veneto, l'attività si sposta nel '70 in Puglia con Domenico e Umberto e l'acquisto dei primi vigneti. Siamo alla terza generazione: Gianni, Paolo, Maria Luisa e Umberto; uno sguardo li accomuna, un talento liquido, un sogno chiamato

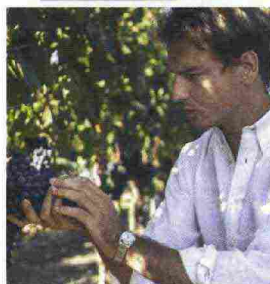
vino. Cantele è nel centro di Guagnano, nel Salento, terra di Negroamaro e Primitivo. I vini più pregiati della cantina provengono da vigneti di Negroamaro allevati ad alberello con un'età di oltre 50 anni. [www.cantele.it](http://www.cantele.it)

**3. Az. agr. Duca Carlo Guarini storia millenaria e vitigni autoctoni**

Con oltre 900 anni di storia, la famiglia Guarini, discendente dai Normanni, continua a possedere nel Salento masserie e coltivare tenute per circa 700 ha. Un esempio di accoglienza enoturistica d'eccellenza, con una cantina di fine '700. Negli ultimi vent'anni ha trasformato in biologico tutta la produzione aziendale, mentre da sempre punta al recupero e alla valorizzazione dei vitigni autoctoni: Primitivo, Negroamaro e Malvasia nera. [www.ducacarloguarini.it](http://www.ducacarloguarini.it)

**4. Conti Zecca vini ricchi di anima e personalità**

Dal 1580 i Conti Zecca abitano le terre di Leverano, nel cuore del Salento. Da



sempre al primo posto della loro filosofia è stata posta la terra, ascoltata, compresa e messa a frutto, raccontando la storia e la qualità dei vitigni autoctoni del territorio Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera e Bianca. Le quattro tenute di famiglia, Cantalupi, Donna Marzia, Saraceno, Santo Stefano, sono sfaccettature di questo unico sentire e danno vita a vini armoniosi e intriganti. [www.confizecca.it](http://www.confizecca.it)

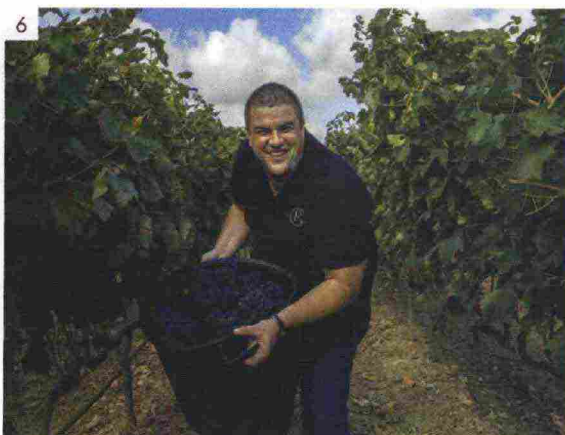
**5. Paolo Leo "il vino è il risultato della fusione tra terreno, ceppo, clima e uomo..."**

Classe 1960, Paolo Leo nasce in una famiglia dove produrre vino era una eredità inevitabile; il capostipite cominciò agli inizi del

'900 a vinificare le sue uve nella Masseria Monticello. Oggi l'azienda non è solo sinonimo di tradizione familiare e legame con il territorio, ma anche di vini di altissima qualità. Primitivo, Negroamaro, Malvasia bianca e nera di Lecce, vitigni autoctoni coltivati negli oltre 50 ha di vigneti di proprietà, seguiti da Chardonnay e da Fiano di Puglia. [www.paololeo.it](http://www.paololeo.it)

**6. Rosa del Golfo due secoli di tradizione, passione, storia e amore per la propria terra**

L'azienda familiare affonda le sue radici nelle magiche e incontaminate terre del Salento. Nel 1963 viene presentata la prima bottiglia di rosato, denominato Rosa del Golfo. Un nome così poetico si sposava perfettamente alla bontà del vino e alle sfumature del Golfo di Gallipoli. Veronelli lo celebra su Panorama nel 1974. Una crescita esponenziale verso la qualità che vede anni dopo il Vigna Mazzi considerato il miglior vino rosato italiano. [www.rosadelgolfo.com](http://www.rosadelgolfo.com)







DOC

**VINI E RICETTE:  
GLI IMPERDIBILI  
ABBINAMENTI  
DI ALICE**



pag. 91

*Pesce spada al pepe rosa  
e drangoncello  
con meloni e anguria*



Brut rosé metodo classico Rosa del Golfo. Intrigante blend di Negroamaro e Chardonnay, rosa delicato, bollicine finissime con ricordi di piccoli frutti rossi.



pag. 119

*Fichi bardati  
e infornati  
con caprino  
e prosciutto crudo*



Piccolebolle Brut Rosé Duca **Carlo Guarini**. Negroamaro in purezza, bollicine rosa tenue, con sentori nitidi e aromatici, gusto fresco, piacevolmente persistente.



pag. 71

*Raviolone con  
champignon  
e salsiccia*



Negroamaro Teresa Manara Salento Igt Cantele. Originale e virtuoso nel suo profilo sensoriale, intensi profumi di amarene, frutti di bosco, tabacco e cacao, palato morbido.



pag. 54

*Spaghetti di  
Gragnano con  
crema di aglio  
nero peperoni  
abbrustoliti e noci*



Rosato del Salento Igt Mottura vini. Rosa corallo con sfumature intense, netti sentori di fragoline, ribes e lamponi, palato fresco ed armonico.

pag. 31



*Hamburger di faraona  
con shiitake pecorino  
crema di zucca e vecchio  
balsamico*



Cantalupi Negroamaro Salento Igp Conti Zecca. Rosso rubino, con note di frutta matura e speziate, palato morbido e vellutato dalla grande struttura.



pag. 116

*Pizzette di cinghiale  
con flocchi di ricotta  
frutti di bosco e polvere  
di cacao*



Le Pitre Salice Salentino Doc Mottura vini. Grande impatto, il bouquet concentrato di note che vanno dalla frutta rossa matura allo speziato, con sentori di vaniglia e note tostate.



pag. 23

*Polpette alla  
parmigiana con  
marmellata  
di pomodoro*



Negroamaro Orfeo Puglia Igt Paolo Leo. Una delle migliori espressioni del Negroamaro del Salento. Bouquet fruttato e speziato e palato morbido ed elegante.



pag. 51

*Scampi fritti con  
pane aromatico  
alla lavanda*



Rhoesia Negroamaro Igt Salento Cantele. Bouquet complesso dove compare persino la pietra focaia insieme a sentori di fragola, melagrana, ciliegia. Potente ma di grande freschezza.

pag. 121

pag. 92



*Rollè di maiale  
con fichi e noci*



900 Negroamaro Igt Salento Duca **Carlo Guarini**. Biologico certificato. Un vino imponente, ma elegante, profumato e morbido al palato, con grande persistenza sensoriale.

*Polpo in insalata  
alle pere e sesamo*



Rosato del Salento 'Mazzi' Rosa del Golfo. Ricco, corposo, fruttato e fragrante, con profumi di frutti rossi, erbe aromatiche, fiori e rabarbaro. Il Negroamaro affina in botti di ciliegio e castagno.



pag. 57

*Capesante  
scottate  
con aglio nero  
e funghi*



Salento Negroamaro IGT "Grecia Rosé". Un vino essenziale a tavola per la versatilità degli abbinamenti. Fragola e lampone spiccano su tutto. Sapido e fresco al palato.



pag. 127

*Ostriche alla  
griglia  
con pecorino romano e  
rucola e pomodorini*



Sud Est rosé frizzante Igp Salento Conti Zecca. Piacevolissime piccole bolle, un Negroamaro inusuale ma geniale nel suo profilo sensoriale e negli abbinamenti.

