

# Terra, mare e vento: tutto Primitivo

Perrucci: «Basta con il piglio accademico». Ora questo vino conquista i mercati

di Mauro Remondino

**L**a forza del mare, il vento che soffia, le dune, la sabbia: insieme di elementi che danno forza alla leggenda del Primitivo di Manduria, vitigno «precoce e bizzarro». Poche stagioni e molte chiacchiere per identificarlo e farlo diventare uno dei vini rossi più richiesti del momento. A Maruggio, lungo la costa ionica, l'azienda Racemi, produce Dunico, un cru allevato tra le dune, diciottomila bottiglie appena. La sua struttura è elegante, con forte sentore di ciliegia e note di iodatura al palato. Diverso da quelli coltivati nelle vigne a terra rossa, tufo o terra nera. Eppure stessa forza, ma differente impatto gustativo. Gregory Perrucci, produttore, laurea alla Bocconi, ci ha speso metà della sua vita per capire chi aveva di fronte, enologicamente parlando. Ha inventato e fondato l'Accademia dei Racemi, tredici anni fa, una squadra di quaranta viticoltori disperati e determinati a far valere le ragioni del Primitivo. Un progetto qualità, microzonazione, marchio, terroir: termini ripetuti sinò alla noia per cambiare la vita a quello che è sempre stato un

## Passione

A destra, il duro lavoro della vigna; accanto, Gregory Perrucci, laurea alla Bocconi, ha speso metà della sua vita per capire il Primitivo



vino da taglio, partito dal mare, nelle cisterne, per raggiungere altri lidi, Bordeaux compreso. «Oggi ci siamo tolti il piglio accademico» dice Gregory. Restano le nuove realtà aziendali e un Primitivo che sta conquistando i mercati per la sua qualità. E le sue caratteristiche chiuse nel territorio di Manduria, 70 metri appena sul livello del mare, niente colline, ma una grande composizione fisica della terra e la bene-

dizione del mare Ionio. A portare passione e competenza è arrivato alla fine degli anni Novanta l'enologo Roberto Cipresso, cuore veneto, buon autore di scritti come Romanzo del vino, Vinosofia e Vineide. Catturato da un territorio che aveva bisogno di sostegno. «Trovai tutto: la storia dei luoghi, una varietà precoce, la scommessa e suoli profondi, ferrosi, color rosso, calcare affioranti, alcalini». Da rimboccarsi le

## Il marchio Racemi produce 18 mila bottiglie di un grande cru



maniche, subito, senza perdere tempo. A cominciare dalla genia del Primitivo identica varietà a bacca rossa conosciuta in California come Zinfandel e dalle stesse origini croate sotto il nome di Plavac Mali o Crljenak Kastelanski. Detto così sembra tutto chiaro. In realtà Gregory si è battuto anni per vincere reticenza e scetticismo americano. Finché nel 2002 a Zagabria i ricercatori americani dell'Università di Davis hanno ceduto di fronte allo stesso Dna dei due vitigni. L'ultimo baluardo cadde pochi mesi dopo a Sonoma. Il vignaiolo di Manduria dopo ricerche accurate dimostrò che quelle uve derivavano dallo

Zagarese, originario dei Balcani e introdotto in Puglia alla fine del Settecento. Un riconoscimento che ha rinsaldato orgoglio e autostima.

Oggi come allora si lavora in vigna con la consapevolezza di migliorare ancora soprattutto nella comprensione dei comportamenti delle piante. Eppure non sono mancati critiche e sospetti. Anche la vendemmia è anticipata. Si parte dall'ultima settimana di agosto, tra le dune, poi via via sino a fine settembre. Sembrano lontani i tempi che si arrivava alla surmaturazione e delle uve. Piccoli produttori crescono, nascono cantine nella piana di Taran-

to. Emergono nuovi volti: Attanasio e Pirro Varone, ragione e sentimento del vino. «Abbiamo capito la natura degli acini. Buccia poco spessa, il Primitivo odia umido e muffa. Se piove è la fine, si spaccano. Anticipando il raccolto otteniamo eleganza, freschezza, credibilità» spiega Gregory.

Una battaglia vinta, anche se lui, modestamente sostiene di essere a «metà dell'opera», coadiuvato da Cipresso che non nega che «ci sia ancora parecchio da fare». Gli americani hanno capito e al raduno di tutti gli appassionati d'America non si fanno mancare la sua azienda, la Fellingine, unica italiana a essere invitata a gennaio, a San Francisco, appunto allo Zap, Zinfandel Advocates and Producers. Con l'altra azienda, la Racemi, gli ettari sono circa 120, dei quali 45 allevati a Primitivo. La sfilata di cru di famiglia è contenuta nel numero delle bottiglie e in relazione ai terreni: 18 mila per il Dunico (sabbia), 36 mila per Zinfandel Sinfarosa (terra nera), 30 mila Giravolta (terreni tufacei), 70 mila Fellingine (terra rossa). Non è passato molto tempo da quando in Manduria i produttori si contavano sulle dita di una mano. Oggi con la Doc e una serie di Igt, «si produce da Santa Maria di Leuca a San Severo» dice ironico Gregory Perrucci. Sedici sono i comuni eletti con l'obbligo dei 90 quintali per ettaro. Gli Igt sfiorano invece i 200. Due pesi e due misure. Anche questo fa parte del boom del rosso Primitivo.