

# Salento, alla scoperta della Doc Salice Salentino e del negroamaro

scritto da Alessandra Piubello | 09/10/2023



**La Doc istituita nel 1976 beneficia dell'impegno del Consorzio Salice Salentino, molto attivo in diverse iniziative di promozione della denominazione e delle bellezze del territorio**

Salento. Il tacco dello stivale, un territorio bagnato da due mari, ma profondamente ancorato alla terra, accarezzato dalle brezze marine. Salento, che trova nel suo vino principe, il **negroamaro**, il suo perfetto emblema.

In particolare la **Doc Salice Salentino**, istituita nel 1976, richiama il **binomio imprescindibile con il suo vitigno portabandiera**. Raggiungere quest'estremo lembo di terra che saluta ogni giorno il primo sole d'Italia, quando l'aria è tersa e il sole non ancora rovente, per passeggiare tra le vigne della denominazione, è come immergersi in un panorama di contrasti, di rossi terragni, di blu marini e celestiali, del verde delle campagne accecate dal sole tra le vigne. Ciò che colpisce di più è la luce riverberante e la pietra: quella dei **muretti a secco e degli edifici**.



I muretti in pietra, tipici del paesaggio salentino (Foto © Alessandra Piubello).

## **Il negroamaro, vitigno impegnativo ma ricco di sorprese**

Un vitigno probabilmente arrivato qui attraverso i greci o forse, ancor prima, dai Balcani. **Predilige soprattutto i terreni calcareo-argillosi**, quelli del Salento sono particolarmente adatti, non a caso il Tacco d'Italia è la sua patria d'elezione.

Il **sistema di allevamento più antico**, che dà i migliori risultati da un punto di vista qualitativo, è l'**alberello pugliese** (purtroppo con costi elevati), anche se negli ultimi anni si sta sempre più diffondendo la coltivazione a spalliera.



Un tipico sistema di allevamento ad “alberello pugliese” (Foto © Alessandra Piubello).

Un vitigno impegnativo sia in fase agronomica che in vinificazione, ma che **dà grandi soddisfazioni anche per l'estrema versatilità**. Ecco allora i freschi e sapidi rosati, con o senza bollicine; i rossi che si declinano in variazioni moderne, equilibrate e di beva piacevole ma anche in versioni tradizionali più strutturate, potenti e intense, dai tannini maturi, stoffa elegante e morbida, note speziate, balsamiche, empireumatiche e di frutta matura. Può essere anche vinificato in bianco e **prestarsi a vendemmie tardive o surmature** di personalità e solarità tutta mediterranea.

Va ricordato che il **primo vino rosa imbottigliato in Italia** fu prodotto proprio nel Salento, nel 1943, il celeberrimo **Five Roses di De Castris**, che ha una storia bellissima e meriterebbe un articolo a parte.



Alcuni vigneti nel Salento (Foto © Alessandra Piubello).

## Perchè si chiama negroamaro?

La **derivazione del nome negroamaro è controversa**, ed esistono due principali interpretazioni. La prima dipende dal dialetto locale, da *niuru maru*, che significa **nero amaro**; questo termine racchiude in sé una descrizione del vino di un tempo, scuro e leggermente amarognolo (le note amaricanti non si ritrovano più oggigiorno).

Una seconda spiegazione, invece, propende per un'origine classica, dai termini *niger* e *mavros* che, rispettivamente, significano **nero in latino e in greco**: quindi, negroamaro sarebbe l'italianizzazione ripetuta di nero-nero.

## La funzione promotrice del Consorzio Salice Salentino

Il [Consorzio Salice Salentino](#), presieduto da **Damiano Reale** che trova nel vulcanico direttore **Eugenio Manieri** un capace braccio destro, sta impegnandosi molto per far conoscere le bellezze del territorio, della denominazione e i suoi vini a giornalisti, buyer e agli enoturisti.

Un consorzio che ha compiuto 20 anni quest'anno e che associa **46 aziende produttrici** (oltre a 786 viticoltori, 32 vinificatori e 66 imbottiglieri) su un'**estensione vitata di 1.540 ettari**. L'istituzione rappresenta circa l'80% dell'intera filiera del Salice Salentino e si occupa della valorizzazione dei territori tra le **province di Lecce** (Salice Salentino, Veglie, Guagnano e parte del territorio comunale di Campi Salentina), **Brindisi** (San Pancrazio Salentino e San Donaci) e **Cellino San Marco**, in provincia di Brindisi.

## Il viaggio in Salento e le cantine visitate

I **suoli nell'entroterra del Salento**, dove appunto ricade il comprensorio della DOC Salice Salentino, sono profondi, argilloso-calcarei; nel **Basso Salento** spesso risultano più superficiali e rossastri con roccia calcarea che di tanto in tanto affiora.

### Cantina Candido, una storia iniziata nel 1929

La prima visita è per un'azienda storica, **Candido**, fondata nel 1929 a San Donaci (BR) a pochi chilometri da quel Salice Salentino che ha dato il nome alla Doc; nel 1957 iniziano a imbottigliare.

**Alessandro Candido**, terza generazione e arzillo ultrasettantenne fa gli onori di casa con simpatia, lasciandosi andare anche ai ricordi. Qui, infatti, arrivò nel 1957 l'irpino **Severino Garofano**, l'enologo che divenne celebre per la valorizzazione del negroamaro. Il celebre "**Cappello di Prete**" di Candido fu un'idea sua, nel 1976. Un'azienda che si estende su **110 ettari vitati** coltivati con metodo biologico, per una produzione di circa 800mila bottiglie.

Informazioni: [www.candidowines.it](http://www.candidowines.it)

### Cantine Serio, l'entusiasmo nel sognare

Proseguiamo per **Cantine Serio**, sempre a San Donaci. Ci accolgono il trentaquatrenne **Giuseppe Serio**, vera anima aziendale e il padre agronomo Domenico che ha fatto ristrutturare la cantina degli anni Trenta per tramandare ai figli un passato nella vinificazione dei vigneti di famiglia.

«Sono il primo a imbottigliare, - racconta Giuseppe, prima si vendeva vino sfuso o si conferivano le uve. Nel 2017 comincio con il nostro primo vino La Cona che ha un significato antico. Tutto risale al tempo in cui i monaci basiliani eressero una chiesetta con un'icona della Madonna di Costantinopoli e misero a dimora il primo vigneto del comune. Cona è come venivano chiamate dai nostri vecchi quelle immagini sacre».

Giuseppe è profondamente coinvolto ed entusiasta del suo lavoro: **da quest'anno comincia la conversione in biologico**, ha in mente un nuovo vino in cemento da aggiungere ai tre già prodotti, vorrebbe trasformare l'antico palmento - che oggi è un giardino - in una zona di accoglienza dehors (la cantina è molto piccola, la **produzione è di circa 10mila bottiglie**). Da vigne di circa 30 anni (la più vecchia ne ha 45) derivano dei **vini sapidi, equilibrati con un buon potenziale di evoluzione**.

Informazioni: [www.cantineserio.com](http://www.cantineserio.com)

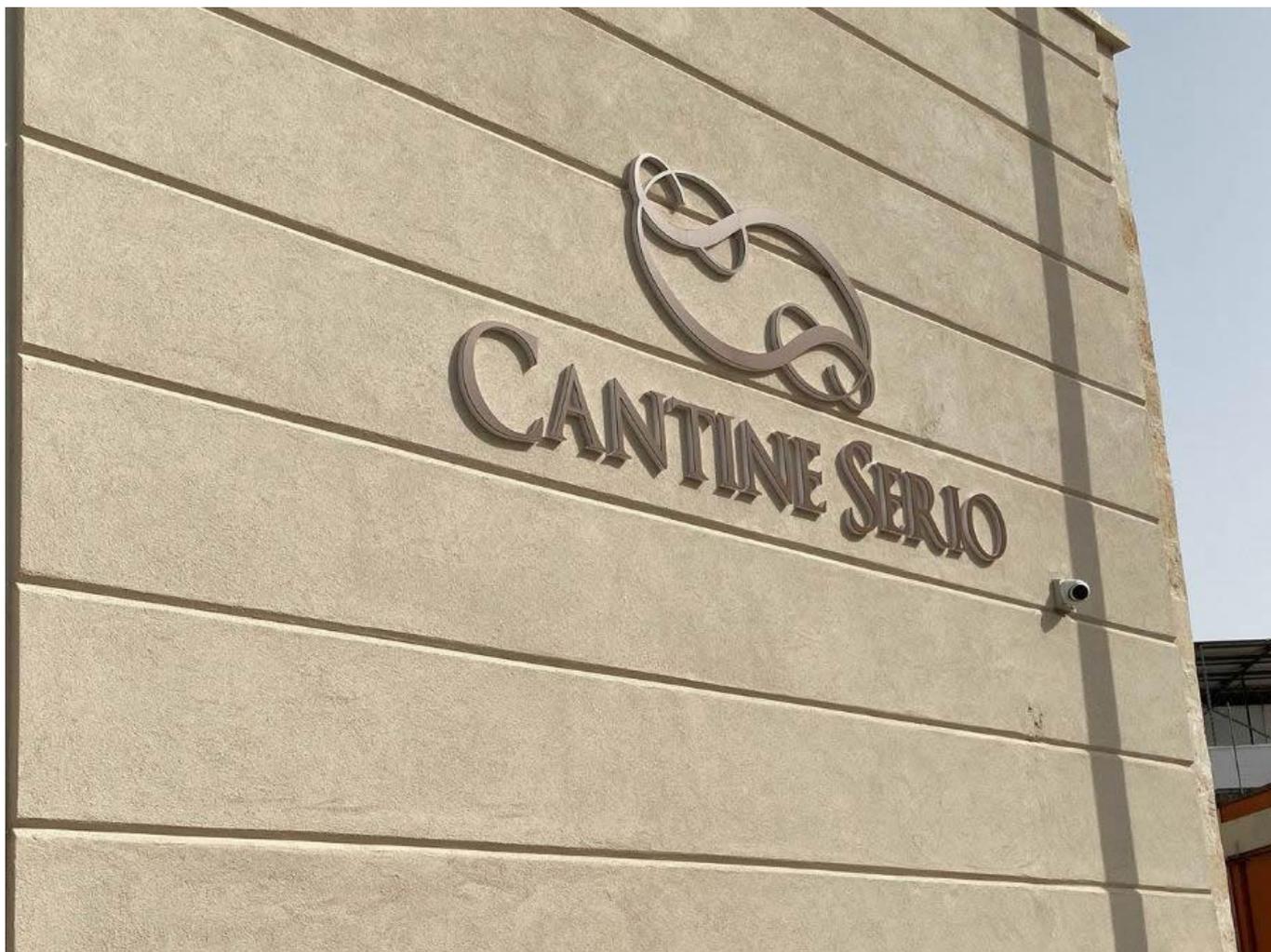


Foto © Alessandra Piubello.

Il viaggio prosegue, visitando anche altre cantine della denominazione, ma non ho potuto continuare a causa di un infortunio di mia totale responsabilità.

Conoscendo bene il territorio per la mia assidua frequentazione, trovo che la denominazione si stia impegnando seriamente per valorizzare i suoi punti di forza e per farsi conoscere anche attraverso l'enoturismo. La strada non è semplice ed è ancora lunga, ma il Consorzio del Salice Salentino è attivo e motivato, punta ad alcune modifiche al disciplinare (stanno lavorando all'**introduzione del Superiore per il Salice Salentino Doc**), è aperto a fare sistema anche con le altre denominazioni (recentemente con la neo **Unione dei Consorzi Vini di Puglia**, tempo fa con [Rosautoctono](#), l'unione dei consorzi del vino rosa, che speriamo riemerge dalla fase di stallo). Ad maiora!