

# Nero di Troia, il vino leggendario protagonista al Vinum 2019

scritto da Rocco Fornabaio | 22/06/2019



**La migliore interpretazione in bottiglia dell'antico vitigno riceverà un premio speciale nella seconda edizione della rassegna in scena al Castello Ducale di Torremaggiore (Fg), il 29 e 30 giugno.**

Ci sarà anche il **Nero di Troia a Vinum 2019**, la seconda edizione della rassegna pugliese che promuove e celebra le eccellenze vitivinicole della regione. Sarà un'ottima occasione per valorizzare un antico vitigno intorno al quale circolano storie vere e leggende.

## **Nero di Troia: storia di un vino leggendario**

Pare che **Diomede**, l'eroe mitologico di Omero che partecipò all'assedio di Troia, nel suo successivo peregrinare fosse approdato nella Daunia foggiana portandosi come souvenir della terra conquistata alcune barbatelle del vino che corroborava gli animi dei suoi soldati Argivi.

Pare, altresì, che molti secoli più tardi, il governatore spagnolo **Don Alfonso D'Avalos**, originario de La Rioja, amasse fare esperimenti con i vitigni e trovasse particolarmente vocato il **terroir di Troia** per la coltivazione di un'uva che gli desse un vino forte ed elegante ad un tempo.

Si racconta, ancora, che coraggiosi naviganti osassero attraversare l'Adriatico con l'allegria compagnia di un vino conosciuto in terra albanese nel piccolo borgo di Cruja, poi trasformato foneticamente in Troia nella vulgata locale.

Si narra, infine, che **Ettore Fieramosca** nella famosa Disfida di Barletta fosse riuscito ad avere la meglio sui cavalieri francesi perché questi avevano trascorso la notte precedente la tenzone nelle taverne a bere il vino del posto: il [Nero di Troia](#).

La storia ha, dunque, concimato i terreni sui quali è cresciuto questo vitigno, che esce oggi dall'anonimato del limbo dei vini da taglio e da tavola - in cui per decenni è stato relegato - e **si presenta in tutta la sua strutturata personalità**. E questo grazie soprattutto ad alcune cantine di questo lembo di Puglia, riunite nell'[Associazione Vitivinicola Dauna](#).

### **Associazione Vitivinicola Dauna: 20 aziende per valorizzare il Nero di Troia**

Colpisce, nei protagonisti odierni di questa storia che affonda nei secoli, l'entusiasmo e la grinta: le **cantine associate** hanno mediamente dieci anni di attività alle spalle e fanno capo ad imprenditori - spesso donne - molto giovani, così come lo sono i rappresentanti dell'Associazione stessa.

Il vice-presidente, **Alfredo Scudieri**, parla del protagonista con l'approccio della novità e con la calma serena di chi sa di avere un'ottima carta da giocare.

Il **Nero di Troia**, infatti, si presenta oggi come un vino dalla forte identità territoriale, **tannico e quindi robusto** nella struttura in grado di reggere la sfida del tempo ma, allo stesso tempo, dotato di morbida eleganza, soprattutto quando le uve raggiungono la maturazione ottimale (che avviene tardi, a fine ottobre, il che comporta un rischio climatico ma anche grande possibilità di arricchimento gusto-olfattivo).

In anni recenti ha visto crescere il suo appeal con le due DOCG ad esso dedicate (**Castel del Monte nero di Troia Riserva** e **Castel del Monte Rosso Riserva**) ed è inoltre il vitigno principale di altre DOC della Capitanata foggiana e limitrofe, quali **Cacc'e mmitte** di Lucera, **Rosso di Cerignola**, San Severo, Tavoliere delle Puglie, Rosso Canosa e Barletta.

### **Nero di Troia a Vinum 2019, due giorni a Torremaggiore (Fg)**

Per valorizzare meglio il potenziale di questo nettare di Bacco, dallo scorso anno l'Associazione organizza la rassegna **Vinum** che quest'anno si svolge il **29 e 30 giugno** a Torremaggiore (FG).

Per due giorni, nel **Castello Ducale di Torremaggiore**, le tenzoni medievali si rinnoveranno a colpi di sfide tra produttori.

Si terrà un **concorso enologico riservato alle cantine pugliesi** nelle quattro sezioni rosso, rosato, bianco e spumante, con premi per ciascuna categoria e riconoscimenti speciali alla miglior cantina a guida femminile ed alla miglior cantina a produzione bio, sotto l'egida di una commissione guidata dal docente Onav **Enzo Scivetti**, che è solito presiedere contesti simili a caratura internazionale.

Il **Nero di Troia a Vinum 2019** sarà anche oggetto di un interessante **focus** riservato a tutte le

aziende pugliesi che lo producono. In abbinamento, un **laboratorio di degustazione della carne frollata** a cura del presidente della [Fondazione Macellerie Artigiane d'Italia](#), Franco Camassa, con assaggio di tre tartare a frollatura 50 e 100 giorni.

Ogni sera si apriranno i **banchi di assaggio nel fossato del castello**, con i prodotti delle sole cantine dell'Associazione, in compagnia di buona musica.

Un'occasione unica per scoprire un territorio attraverso l'alfiere della sua storia enologica, attraverso il contatto con la gioia di chi lo sa valorizzare con il proprio lavoro, attraverso la sorpresa di una scoperta per nulla scontata e fra le più intriganti nell'odierno panorama vinicolo nazionale.

Per informazioni:

[www.vinumexpo.it](http://www.vinumexpo.it)

[www.assvitivicoladauna.org](http://www.assvitivicoladauna.org)

[www.facebook.com/assvitivicoladauna](https://www.facebook.com/assvitivicoladauna)