



Gambellara, 17 marzo 2009

Raccontare un nuovo vino è veramente un'emozione e lo faccio con piacere.

E' un'evocazione dello sviluppo di un'antica masseria del Salento, nel comune di Santa Susanna, che con l'impianto dei vigneti ed il restauro dei fabbricati è ritornata a brillare e a pulsare di attività.

Il terreno unico, di un colore incredibilmente rosso (per la ricchezza in ferro) dal quale emergono pietra e breccia calcarea, si è dimostrato ideale per la vite; non troppo fertile, dotato di molti minerali, capace di immagazzinare la giusta quantità di acque meteoriche.

Il clima mediterraneo luminoso che accompagna lo sviluppo e la maturazione dei grappoli fino alla vendemmia conferisce al Primitivo colore, dolcezza e deliziose sensazioni olfattive.

Ho seguito per molti anni con trepidazione il germogliamento delle viti, la fioritura, lo sviluppo vegetativo, la formazione lo sviluppo dei grappoli, la loro colorazione.

Ho cercato di assistere le piante per ottenere da esse la migliore qualità e ho trepidato quando, prima della raccolta delle uve, il cielo minacciava pioggia.

Nel 2006, alla Masseria Altemura abbiamo avuto una buona stagione, non troppo umida, una fine estate e un autunno con il sole caldo.

Ho fatto passeggiate giornaliere fra i filari assaggiando di tanto in tanto qualche acino, osservando i pochi grappoli per pianta esposti alla luce e ai raggi del sole.

La dolcezza ed il gusto delle bacche aumentavano di giorno in giorno e finalmente abbiamo vendemmiato le uve il 20 di settembre perfettamente mature ed in ottime condizioni, sicuri che con quei grappoli croccanti poteva essere sufficiente una vinificazione molto semplice per ottenere un vino eccellente.

Infatti, dopo la pigiatura delicata e la successiva fermentazione naturale condotta in modo tradizionale, il prorompente carattere del vino Primitivo si è rivelato.

Era un'emozione percepire il profumo che sprigionava dai tini in fermento, osservare la spuma di un color violaceo intenso quasi porpora e sentire in bocca i tannini densi ma morbidi.

MASSERIA ALTEMURA

Strada Prov, 69 – Loc. Torre Mesagne – 72028 TORRE SANTA SUSANNA (BR)
Tel. 0831 740485 e-mail: info@masseriaaltemura.it – www.masseriaaltemura.it



Il primo DOC Primitivo di Manduria annata 2006 della masseria è stato posto a maturare in fusti di rovere da 350 litri collocati nell'ambiente più fresco e silenzioso della masseria. I muri spessi oltre un metro con le bellissime volte in pietra del soffitto, oltre ad assicurare un ambiente ideale per il lungo riposo del vino, infondevano un'atmosfera magica.

Dopo 14 mesi trascorsi in botticelle di rovere, il Primitivo di Manduria è stato posto in bottiglia per un ulteriore affinamento.

Oggi il vino più rappresentativo della Masseria Altemura, dopo 4 mesi di permanenza in bottiglia ha raggiunto la sua armonia e si presenta con:

- un bel colore rosso molto intenso con sfumature violacee
- un profumo spiccato di frutti rossi e neri molto maturi quasi in confettura
- un gusto molto caldo, avvolgente, morbidissimo, consistente e ricco di sensazioni varietali e territoriali

E' già pronto per essere gustato ma può migliorare ancora per molti anni se conservato in una cantina fresca.

La temperatura ottimale per il consumo è di 16/18° C. Fatelo respirare per una mezzora dopo la stappatura (lo stesso effetto si può raggiungere utilizzando un bicchiere ampio con qualche delicata roteazione).

Spero proprio che già al primo sorso il nostro "Primitivo di Manduria DOC Altemura di Altemura" esprima l'essenza del territorio Salentino, della varietà "Primitivo", del clima Pugliese e del nostro appassionato lavoro.

Antonio Cavallo

Agronomo ed Enologo Masseria Altemura