



Torrevento, l'identità scolpita nell'uva



Da una quindicina di anni si dedica spazio ai vitigni autoctoni, ovvero le uve tradizionali di una determinata località, meno affermati. Dopo un lungo periodo in cui i vitigni alloctoni, in grado di esprimersi bene in tutti i territori, sono stati anche chiamati vitigni migliorativi, per reazione è tornato a crescere l'interesse per quelle uve tipiche che in alcune aree in passato erano state accantonate, anche perché non si era ancora capito il modo migliore di vinificarle. Questa dinamica di cambiamenti ha interessato tante aree del Paese e moltissimi produttori, irretiti dal carattere forte di alcuni grandissimi vitigni come lo chardonnay, il merlot e il cabernet sauvignon. Decisamente contro tendenza e molto sfidante l'atteggiamento opposto sostenuto dalla bella realtà di Corato, ai piedi di Castel del Monte. I numeri lo chiariscono: oggi Torrevento gestisce oltre cinquecentoquaranta ettari di vigneti, la maggioranza di proprietà, con più di trecento a nero di Troia. Una scelta del genere non è casuale e non può essere recente. "È una scelta voluta - spiega **Francesco Liantonio**, presidente dell'azienda -, che parte dalla convinzione di avere un grande vitigno che ha un perfetto *terroir* in questo terreno calcareo roccioso, dove esprime il massimo di sé. Partendo da questo dato di fatto, abbiamo deciso di far ruotare la nostra realtà intorno a questo vitigno, sviluppando così l'azienda che ha come *mission* essenziale questa uva e il suo vino. Il vitigno c'era mille anni fa ma poi è stato espianato e grazie a Torrevento è stato ripiantato da molti. Un vitigno che ha la capacità di adattarsi a quello che si

MODI & MODE
DI **FRANCESCO D'AGOSTINO**

Nell'area di **Castel del Monte** l'uva tradizionale **nero di Troia** esprime con forza il carattere identitario che **Torrevento** ha sposato da sempre, facendone il proprio biglietto da visita e proponendolo come **simbolo della Puglia**



In apertura vedute esterne dell'azienda e grappoli di nero di Troia; sotto, vigneti aziendali



vuole, in base alle scelte agronomiche e enologiche". Occorre ricordare che Francesco prende le redini dell'azienda, posta proprio in località Torrevento, dal padre Gaetano negli anni Ottanta e decide di lanciarsi nella ricerca delle migliori piante di nero di Troia. Trova delle piante madri nell'area di Canosa e da lì parte l'avventura aziendale con questa uva.

Già negli anni Settanta il nero di Troia era considerato un vitigno importante ma difficile da domare e "il grosso delle produzioni - spiega **Leonardo Palumbo** enologo aziendale -, in tutta l'area nordica della Puglia si orientò su sangiovese dal grappolo grande e poi cabernet sauvignon e merlot, espianando alberelli che facevano un chilo e mezzo di uva per pianta". La scelta controtendenza di puntare sul nero di Troia richiedeva non solo attività di ricerca e sperimentazione in vigna, ma anche in cantina. "Oggi grazie a Palumbo - intervienne Liantonio - e all'associazione degli enotecnici pugliesi sono state sviluppate e codificate le tecniche per domare i tratti esuberanti e austeri del vitigno". Infatti, la **ricchezza polifenolica** dell'uva è evidente e un mosto in fermentazione lo palesa a chiunque: colori particolarmente intensi e una tannicità che all'assaggio fa pensare a un cachi non maturo. L'utilizzo oculato

dell'aria in termini di macro e micro ossigenazioni in funzione dei momenti vinicoli e dell'annata è la soluzione, seppur complessa. "Ormai è una operazione necessaria per il nero di Troia - riprende Palumbo -. Infatti, la potenza tannica si avverte netta nella macerazione e questa tecnica consente di eliminare la parte verde, macro ossigenazioni durante la macerazione e micro durante l'affinamento, sono tecniche ormai diffuse, figlie di sperimentazioni durate trenta anni". "Non solo - intervienne Liantonio - abbiamo risultati eccellenti e ogni anno continuiamo a sperimentare, scoprendo cose nuove. Inoltre, oggi possiamo affermare che l'evoluzione del vino nelle sue espressioni longeve non ha ancora trovato la curva discendente dopo trenta anni". Infatti, il Vigna Pedale uscì nel 1994 e fu il primo da sole uve nero di Troia e le poche bottiglie custodite in azienda sono la prova di quanto afferma Francesco Liantonio. Di contro, quanto stupisce è la **piacevolezza** dei vini più giovani. "Il segreto della finezza produttiva, ribadisce Palumbo è nella gestione oculata dell'ossigeno, mentre in passato si usava unire il montepulciano per ammorbidire il nero di Troia. Ovviamente per i vini più giovani si fanno scelte diverse in vigna e anche in vendemmia, anticipandola leggermente. Infatti, la

nostra gamma parte con un rosato fino ai rossi più longevi, ma c'è chi addirittura ne fa uno spumante bianco".

E poi ci sono le espressioni del nero di Troia in blend che hanno vissuto una lunga fase sperimentale per poi diventare etichette di successo. "Per far conoscere un vitigno - spiega **Alessandra Tedone**, responsabile *export*, qualità e comunicazione - è bene proporlo in modi diversi, cosa che desta grande curiosità all'estero e ci stiamo riuscendo, siamo nella fase iniziale della sua diffusione che ogni anno cresce, grazie al nostro lavoro. Per esempio, il Kebir, frutto della sperimentazione del blend con il cabernet sauvignon, ha trovato la sua migliore espressione grazie alla maturazione in barrique cosa che lo ha reso anche particolarmente apprezzato dal consumatore americano. Al contrario con il Vigna Pedale facemmo per due anni la maturazione in barrique per poi renderci conto che la botte grande dava il risultato più convincente". Le diverse espressioni del nero di Troia in casa Torrevento viaggiano coerentemente con le **denominazioni**. E allora i vini più longevi rispondono alle Docg Castel del Monte Riserva e Castel del Monte Nero di Troia Riserva, seguiti dalle declinazioni in accordo alla Doc Castel del Monte per quelli tradizionali e meno complessi e qui c'è anche il rosato. E poi i vini da nero di Troia in purezza da bere giovani e tutte le espressioni in blend, figlie dell'innovazione, nel contenitore Puglia Igt.

"Oggi ci sono tra quattrocento e quattrocentocinquanta etichette da uve nero di Troia - spiega Liantonio -, in maggioranza prodotte qui in Puglia, una parte da imbottigliatori del Nord. La nostra denominazione è sotto controllo da una ventina di anni grazie al Consorzio per la Tutela dei Vini Castel del Monte che funziona bene. Abbiamo contezza dei numeri e questo ci consente di fare pianificazioni produttive per portare sul mercato il vino che il mercato può assorbire. E poi siamo riusciti a elevare la piramide produttiva, altra tappa importante, nel 2011, quando ci siamo inseriti nel segmento delle Docg

con le due denominazioni Castel del Monte Riserva e il Castel del Monte Nero di Troia Riserva. Abbiamo quindi il nero di Troia come zoccolo duro della fascia Igt, nella fascia Doc e nella Docg e stiamo bilanciando la produzione della Docg per evitare che entri la speculazione con la sua forza sgretolante. Il nero di Troia si è sviluppato nelle province Bari e Bat, in particolare nella Doc Castel del Monte, come vitigno principe. Poi si è creata la Doc Tavoliere e altre Doc comunali basate sul nero di Troia. Sono troppe le Doc oggi con poca produzione e questa frammentazione penso che non sia la strada giusta. Converrebbe farne una unica, metterci tutti insieme, per esempio con delle sottozone per riorganizzare completamente il territorio. Il nero di Troia sta diventando un vitigno trainante della Puglia e non è detto che non possa diventare l'emblema della regione, ma dobbiamo gestirne bene la crescita, salvaguardando le tipicità di ogni area". A questa affermazione non può non intervenire Alessandra Tedone che si confronta sui mercati del mondo: "Quando ti trovi davanti un *buyer* delle Filippine, è molto difficile spiegare le troppe Doc. Riducendole di numero si avrebbe meno confusione e un grande vantaggio competitivo che tutti dovrebbero capire".

Costruzione in pietra risalente a Federico II di Svevia nei dintorni dell'azienda



Scorcio della cantina



La degustazione

Abbiamo assaggiato tutti i vini aziendali in cui l'uva nero di Troia è protagonista e comparsa. Sono ben dieci etichette, tutte diverse e ben caratterizzate. Ogni volta che ci avviciniamo al vino Nero di Troia restiamo stupiti dalla sua capacità di esprimersi in modo diverso in base alle scelte agronomiche ed enologiche. Ecco che il rosato è particolarmente invitante e fresco, mentre tutte le etichette in rosso in purezza vanno dall'immediatezza dei vini più giovani, comunque serbevoli, alla complessità e potenza di quelli che godono di vigne più vecchie e affinamenti più lunghi, conservando tutte una potenza di frutto non comune. Il connubio con l'uva aglianico gli incrementa la verve balsamica, quello con il primitivo rende il vino più suadente e leggiadro, in blend con il cabernet sauvignon si ottiene un vino più strutturato e avvolgente. Ma l'espressione più identitaria e legata alla storia di questo straordinario vitigno è quella dei due vini Riserva, Vigna Pedale e Ottagono, di cui non abbiamo perso l'occasione di effettuare due piccole verticali, vista la longevità straordinaria di entrambi.

PRIMARONDA 2021 CASTEL DEL MONTE ROSATO DOC

13% vol
Uve: nero di Troia
Vendemmia tra fine settembre e inizio ottobre, è vinificato a temperatura controllata in acciaio dove resta quattro mesi prima dell'imbottigliamento. È di un bel rosa vivo dai riflessi violacei, è fresco nel fondere timbri di peonia e rosa con sentori minerali di salgemma, mentre il frutto ricorda mirtillo, ribes nero, mora e mirto che incontrano arancia rossa, chinotto, amarena, sfumata da toni vegetali di foglie di mirto. Bocca

vitale e succosa di acidità, di tessitura media, ben arricchita dalla sapidità con un vago tono tannico che dà ritmo, per un retroladro ricco nel confermare il naso, con arancia rossa e pesca in primo piano. Invitante e croccante.

È ARTE 2021 PUGLIA NERO DI TROIA IGT

13% vol
Vendemmia nelle vigne più giovani nella terza decade di ottobre, fermentazione con macerazione in acciaio, maturazione per dieci mesi sempre in acciaio. Rubino violaceo, con nuance bluastre, è intenso e luminoso, esplosivo di frutto al naso negli aromi di mora, mirtillo, visciola, fico nero, con belle note di liquirizia e grafite, sfumate da cenni di foglie di mirto, ginepro, pepe. In bocca è avvolgente, succoso, morbido, agile, dal tannino definito a creare il giusto grip, integrato e invitante. Ricco di frutto e spezie, presenta cenni di menta.

FILI D'ERBA 2019 PUGLIA NERO DI TROIA IGT

13% vol
Fa parte della linea biologica, le uve sono state vendemmiate nella seconda decade di ottobre. Fermentazione con macerazione in acciaio e maturazione sia in cemento vetrificato che in acciaio. Rosso rubino violaceo intenso e luminoso è ricco al naso sui toni di mora, mirtillo, mirto, visciola, percorsi da toni balsamici di liquirizia e menta, da minerali di grafite, da sentori di pepe e ginepro. In bocca c'è grande equilibrio e piacevolezza di beva, avvolgente, succoso, sapido, dal tannino finissimo a bella lunghezza in corrispondenza con il naso.

BOLONERO 2019 CASTEL DEL MONTE ROSSO DOC

13% vol
Uve: nero di Troia 85%, aglianico 15%
Vendemmia nella seconda e terza decade di ottobre, vinificazione e maturazione in acciaio. Di colore rubino violaceo, è subito mentolato e percorso da respiri di pino che si fondono con sentori di grafite e liquirizia, si allarga lentamente sul frutto di mirto, mirtillo e visciola, mentre si avverte il bocciolo di rosa rossa e la peonia, tanto pepe e ginepro. Bocca di bella struttura, fresca, sapida, di morbidezza adeguata, dotata di tannino deciso e integrato. La dialettica tra frutto, spezie, con tanta liquirizia, e grafite crea una bella scia.

TORRE DEL FALCO 2020 PUGLIA NERO DI TROIA IGT

13% vol
Vendemmia nella seconda metà di ottobre, fermenta in acciaio dove resta dieci mesi. Rubino dai riflessi violacei, fonde la decisa speziatura di noce moscata, vaniglia, pepe, chiodi di garofano con il frutto denso rosso e nero, dalla ciliegia al mirtillo, con nuance di frolle alle confetture. In bocca è bilanciato, di bella struttura e succosità, invitante, dal tannino docile e presente, con finale succoso. Vino di bel carattere.

INFINITUM 2020 PUGLIA NERO DI TROIA PRIMITIVO IGT

13% vol
Vinificazione in acciaio dove resta sei mesi, è rubino intenso e luminoso ed è gentile e dolce nel porgere una fusione di note scure e chiare che ricordano grafite, liquirizia, rosa, peonia, ciliegia, visciola, anche in sciroppo e l'arancia rossa, con timbri di noce moscata. Morbido, immediata-

to, semplice e goloso, è vino equilibrato, tutto da bere.

KEBIR 2019 PUGLIA NERO DI TROIA CABERNET SAUVIGNON IGT

13,5% vol
Vinificazione in acciaio termo controllato dove resta otto mesi, poi il Cabernet Sauvignon si eleva per dodici mesi in barrique, mentre il Nero di Troia resta in acciaio. Rosso rubino violaceo vivo, è fresco nel porgere delicati profumi di roseto e di piccoli peperoni verdi che anticipano mirtillo, ciliegia, arancia rossa, con cenni di mora e rovo, sfumati da toni mentolati e da ricca speziatura dolce. Bocca di bella struttura, integrata, bilanciata, dotata di tannino finissimo perfettamente fuso, fresca, lunga, coerente e invitante come al naso, caratterizzata da ricordi di mirtillo e mora più decisi che al naso.

PASSIONE REALE 2018 PUGLIA IGT

13% vol
Uve: primitivo e nero di Troia
Figlio di una vendemmia tardiva e di una vinificazione in acciaio, nel calice è rubino violaceo intenso e luminoso. È fresco e dolce di frutto che richiama mora, visciola, mirtillo, percorsi da toni scuri di pepe, menta, canfora, liquirizia, ginepro, con toni di marasca anche sotto spirito. Bocca morbida, vitale, di bella freschezza, ricca, calorica, densa di frutto e speziatura, con finale secco, percorso da tannino sottile e lunga sapidità.

VIGNA PEDALE 2016 CASTEL DEL MONTE RISERVA DOCG

13,5% vol
Uve: nero di Troia

Vendemmia nella seconda e terza decade di ottobre, lunga fermentazione con macerazione in acciaio, poi maturazione in botti grandi per diciotto mesi, seguita dall'affinamento in cemento. Rubino scuro violaceo, intenso, subito fonde frutto e balsami che richiamano menta, eucalipto, legni di vetiver e canfora, mentre scopriamo prugna disidratata, visciola, chinotto, arancia rossa e una poderosa speziatura, sia dolce che scura, con nuance di cuoio. Bocca dinamica e avvolgente, succosa, sapida e dal tannino netto finissimo, integrato, lunga e coerente, grazie alla dialettica tra succosità acida e tannino.

VIGNA PEDALE 2012 CASTEL DEL MONTE RISERVA DOCG

13% vol
La maturazione del vino è stata svolta in botti grandi per diciotto mesi, una piccolissima parte in barrique. Rubino granato intenso, è dolce, deciso e profondo nel porgere tostature di caffè che incontrano cioccolato, nocino, pepe, ginepro. Ecco sentori di noce moscata, vaniglia e poi visciola, fico, cotognata, un'altalena dinamica di chiari percorsi da toni mentolati e di vetiver. Bocca sontuosa, integra succosa e tannica, dal finale ancora vibrante, coerente e ricca di erbe aromatiche.

VIGNA PEDALE 2006 CASTEL DEL MONTE RISERVA DOCG

13% vol
Vinificazione identica al 2012.
Granato scuro, si rivela lentamente in modo più maturo, porgendo al naso aromi di fico, ciliegia sotto spirito, cotognata, fico secco, cioccolato, gianduia e prugna, fusi con ginepro, chinotto anche candito, visciola in sciroppo, confettura di fichi, stru-

del, tutti percorsi da nette note di caffè. Bocca sensuale, vitale, succosa, setosa, più vivace del naso nel riscontro fruttato che è avvolto da caffè e cacao con toni di menta.

VIGNA PEDALE 2001 CASTEL DEL MONTE RISERVA DOC

13% vol
La maturazione è stata svolta tutta in barrique. Granato carico, è di un'integrità sconcertante e stupisce la freschezza olfattiva che ricorda chinotto, fico fresco, ciliegia, con note dolci di cotognata, fico anche secco, intrisa di toni balsamici di menta ed eucalipto. Bocca suadente, integra, elegante, per un sorso di grande finezza e succosità, dal tannino favoloso, tutto da bere con grande soddisfazione.

VIGNA PEDALE 2017 CASTEL DEL MONTE RISERVA DOCG (Campione di vasca)

13,5% vol
La maturazione è stata svolta esclusivamente in botte grande. Rubino con nuance violacee, esuberante nel frutto fresco di lampone, uva, ciliegia, melagrana, percorso da aromi di arancia rossa, con tratti più scuri di mora, ancora appena vinoso, caratterizzato da sfumature di menta, vaniglia e macis, con cenni di frolle. Bocca vitale, dal tannino netto, ma già integrato. Assaggiato a cinque anni dalla vendemmia è veramente giovanissimo.

OTTAGONO 2011 CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA DOCG

13,5% vol
Vendemmia nella seconda e terza decade di ottobre, lunga fermentazione con macerazione in acciaio, poi maturazione in botti grandi e barrique per almeno diciotto mesi, seguita dall'affinamento in cemento. Rubino carico, subito complesso nel porgere tostature di pane grigliato con grafite, pepe e liquirizia e poi si concede, mentolato con toni di frutta secca, noce brasiliana in primo piano, e declina il frutto di mora, mirtillo, visciola, chinotto. Bocca potente, avvolgente, integra, vitale, lunghissima, golosa nella dialettica degli aromi del naso ben miscelati e molto persistenti.

OTTAGONO 2014 CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA DOCG

13,5% vol
Rubino violaceo impenetrabile, è intenso, deciso, fruttatissimo, di mirtillo, mora, visciola, arancia rossa, chinotto, ricco di note fiorite di rosa, mentre scopriamo le spezie articolate di macis, vaniglia, pepe, ginepro che incontrano note golose di crostate alle confetture... In bocca è bilanciato, integrato, succoso, dal tannino vivo e ritmato, per un insieme loquace, lungo e ancora freschissimo.

