

Accademia dei Racemi, rivoluzione in Puglia

10 aprile 2002

Il riflessivo aglianico e l'esuberante primitivo sono il doppio volto del Mezzogiorno nel bicchiere rosso. E se i tempi del primo ci legano nostalgicamente ad un mondo di cui siamo riusciti a vedere ancora qualcosa, il secondo ci promette un futuro esuberante, giovane, fruttato, alcolico, di corpo come sono appunto i vini del Nuovo Mondo. Con la stessa caratteristica: i prezzi buoni. Che ne pensate per esempio di pagare meno di dieci euro una bottiglia alla quale sono stati riconosciuti i tre bicchieri? È il caso del Primitivo Sinfarosa dell'Accademia dei Racemi a Manduria (via Santo Stasi Primo, telefono 099.9711660. Sito www.accademiadeiracemi.it).

Gregory Perruzzi fa ancora lo stesso mestiere del nonno Gregorio e del padre Costantino ma lo fa con un'occhio agli States, dove la sua è l'unica azienda non americana ad essere stata ammessa allo Zap, Zinfandel Advocates and Producers, l'organizzazione che chiama a raccolta tutti i produttori di questo vitigno una volta all'anno a San Francisco.

Zinfandel, primitivo: vitigni gemelli amanti del caldo, come dimostra in Campania il lavoro di Michele Moio a Mondragone, adatti per la cucina dai sapori forti e speziati del sud del mondo, creola o calabrese, catalana o messicana, eccetera. Gregory studia i mille volti dei due vitigni in terra di Manduria, ci parla dell'azienda Feline di terra rossa, del Sinfarosa su Terra nera e del Dunico sulla sabbia.

Made by l'enologo Roberto Cipressi, sbarcato da qualche mese alle falde del Vusuvio da Villa Dora a Terzigno, vi segnaliamo appunto il Primitivo Sinfarosa Igt lavorato semplicemente in acciaio dal profumo di ciliege rosse, cioccolata e pepe che nasce da un vigneto di quasi 40 anni. E ricordiamo il suo gemello Zinfandel, Primitivo di Manduria Doc elevato per metà in acciaio e per il resto in botti di Slavonia, l'alcol esplode sino a toccare 14 gradi, il vigneto ormai settantenne.

E infine, sorpresina finale della settimana, da pochi giorni Gregory ha sparato sul mercato l'Alcyone, rosso fatto, guarda un po' te, di uve aglianico.