

Piromàfo 2005-2003-2001-2000-1999

Valle dell'Asso. Accoglienza professionale ed eccellente degustazione da uve Negroamaro.

di [Andrea De Palma](#)

Galatina è un importante centro di produzione vinicola dalle antiche origini. Appena arrivati, si è colpiti dall'immensa estensione dei vigneti, ben allineati e curatissimi, quasi tutti coltivati a Negroamaro. Nel 1995 Gino Vallone rileva la cantina di famiglia, e inizia a imbottigliare in proprio. I lavori sono seguiti dall'enologo Elio Minoia, molto attento al legame con il territorio; in effetti, i terreni, a conduzione biologica, sono gestiti con la filosofia dell'arido-coltura: senza irrigazione, ma con frequenti lavori nei terreni per mantenere l'umidità, con uso esclusivo di rame e zolfo. L'aspetto commerciale e la cura dell'immagine sono seguiti da Ezio d'Oria. Già da anni, è stata attuata una selezione "massale" di un Negroamaro con l'acino più piccolo. Le caratteristiche ricercate sono una buccia più spessa, per non incorrere in rotture con conseguente fuoriuscita di succo e relativa ossidazione; maggiore concentrazione e, migliore maturazione dei polifenoli, conseguente maggiore ventilazione degli acini per evitare il sopravvenire di muffe - il vigneto ha ormai tre anni e sicuramente darà dei grandi risultati. L'obiettivo della visita è vedere dove e come nasce il Piromàfo, prodotto dal Vigneto San Giovanni di circa quindici anni, ma tutto fa supporre che fra qualche anno sarà sostituito dal vigneto in contrada Romanizze, realizzato con la nuova selezione di Negroamaro. Il sistema di allevamento è a cordone speronato (quattro o cinque per pianta), con una resa di circa sedici grappoli. Il terreno è ideale: tufaceo, ricco di potassio e molto profondo, assicura vini eleganti, freschi e longevi. Dopo l'invaiaatura, sono eliminati i grappoli considerati poco adatti alla vinificazione. Di solito la vendemmia del Negroamaro è fatta fra la fine di settembre e i primi di ottobre, ma, quest'anno, a causa delle scarse piogge, i vigneti non irrigati sono stati vendemmiati con due settimane di anticipo. La qualità dell'uva è eccellente, la maturazione fenolica è perfetta. Le uve destinate a produrre il Piromàfo, dopo la diraspatura, macerano per 10/12 giorni a 20°/22° con seguenti delèstage, salendo fino a trenta gradi man mano che la fermentazione termina. Dopo questo periodo passa in cisterne di cemento

vetrificato interrate, al fine di terminare la fermentazione, dove, poi, nei primi di novembre, parte spontaneamente la fermentazione malolattica, al termine della quale il vino passa in botte grande da cinquantacinque ettolitri per 12/14 mesi. In seguito passa in cisterne di acciaio per 2/3 anni per poi essere imbottigliato, per almeno sei mesi prima della commercializzazione. Dopo una magnifica accoglienza e una puntuale e professionale passeggiata fra i vigneti, assieme all'enologo, torniamo in azienda. Ezio d'Oria ci aspetta in una sala con al centro un enorme tavolo allestito per la degustazione. Gino Vallone arriva dopo qualche minuto, pronto a seguire la verticale, cadenzandola con la storia della sua terra. Iniziamo la degustazione sentendo altri vini, dove emerge il Galatina rosso 2006, ottenuto da uve Negroamaro e Primitivo (prodotto in azienda). Al naso si apre con note selvatiche e tabacco pungente, in bocca è molto fresco e minerale. I tannini sono ben amalgamati, lasciando la bocca asciutta e fresca. Ora passiamo al Piromàfo, da Negroamaro 100%. In dialetto, il suo nome identifica il terreno resistente alla siccità. Gino Vallone, inizia a raccontare come i Francesi, nel periodo della fillossera, importavano il Negroamaro utilizzando botti da seicento litri imbarcate dal porto di Gallipoli. A testimonianza c'è una foto, dove si vedono le barche a vela che caricano le botti. Il Negroamaro, quando è giovane dà vini di colore rosso rubino con riflessi violacei. I profumi sono di frutti rossi intensi, per poi virare verso note di confettura di prugne, ciliegia sottospirito, cuoio, foglia di tabacco e spezie nere. In bocca è potente, con buona presenza di acidità e tannini. Adatto all'invecchiamento. Dalla degustazione emerge un filo conduttore che caratterizzano il Piromàfo. Per tutte le annate, indipendentemente da struttura e persistenza sia olfattive che gustativa, è la mineralità, che associata ad una rilevante presenza acida, con tannini ben amalgamati dalle botti grandi.

LA DEGUSTAZIONE DELLE ANNATE

2005. L'annata ha permesso una maturazione fenolica completa e regolare. La vendemmia ha rispettato i tempi canonici, senza rilevanti problemi. Il colore è di un rosso rubino con unghia rosso-bruna. Al naso si presenta immediatamente elegante e piacevole, intenso, con note balsamiche e speziate; il frutto rosso è pulito ben espresso grazie al buon dosaggio del legno. In bocca è di corpo, esordisce morbido, seguito subito da una mineralità ed una rilevante acidità, che gli dona grande freschezza. I

tannini sono setosi, chiude regalando una sensazione di piacevolezza molto persistente. Vista la complessità del corpo, è da ritenere ancora troppo giovane, sarà interessante seguire l'evoluzione nel tempo.

2003 Di poco sotto il 2003, che mostra un naso quasi simile al 2005, sempre elegante, un frutto semplice ma integro. In bocca si ripresenta minerale, con buona freschezza e tannini levigati. Chiude sempre bene ma è poco persistente.

2001 Qui siamo di fronte ad un grande Negroamaro. Appena messo nel bicchiere, mostra subito le caratteristiche di un vino aristocratico, mentre lo porti al naso già sfodera dei profumi intensi e persistenti. Il frutto rosso è pieno e carnoso, alternandosi a sentori di spezia piacevole non invadente, il risultato è una notevole persistenza olfattiva, dimostrando ottime caratteristiche evolutive. In bocca entra elegantissimo e morbido, sapidità e mineralità si rincorrono lasciando spazio a dei tannini di rango. Notevole è la sapidità e la persistenza aromatica che lascia abbandonando il palato. Forse è ancora troppo giovane. Come il 2005 è da mettere in cantina e godere dell'evoluzione fra qualche anno.

2000 Sembra quasi un altro vino, almeno a livello olfattivo, dove si apre con note di erbe officinali, frutta rossa carnosa, poco intenso ma persistente. In bocca di presenta con una buona dose di mineralità e freschezza. I tannini ancora ben in evidenza, accarezzano delicatamente il palato. Ma è la sapidità che contraddistingue quest'annata. Come per gli altri chiude piacevolmente. Da bere a breve per poterlo ancora apprezzare.

1999 A mio modesto parere, assieme al 2001, è fra le migliori annate. Con il 99' il Negroamaro, dimostra di saper invecchiare. Ma, quello che stupisce è la predisposizione ad un ulteriore invecchiamento. Gli anni gli hanno donato molta eleganza, con un equilibrio gusto-olfattivo notevole con note intense e persistenti. Al naso emergono nuance di speziate dolci, che assieme alla foglia di tabacco fermentata creano un bouquet unico. Il frutto rosso, non è diventato marmellatoso o in confettura, al contrario è vivo e netto, le note di terziarizzazione sono appena accennate. Ma, è in bocca che dimostra tutta la sua autorevolezza ed eleganza. L'equilibrio e la piacevolezza di beva lo rendono paragonabile a grandi vini di classe. Grande freschezza nell'immediato,

seguita dalla onnipresente mineralità, con tannini di rango ben in evidenza. Chiude lunghissimo, lasciandoti il palato asciutto e riccamente aromatico. Se riuscite ad averlo, mettetelo in cantina per le occasioni particolari, ancora per qualche anno vi regalerà grandi emozioni.

Sede a Galatina: Via Guidano, 18. Tel. 0836.561479 - www.valleasso.it

valleasso@valleasso.it. Enologo: Elio Minoia. Responsabile commerciale: Ezio D'Oria