

Tacco e Bacco: alla scoperta del Salento

scritto da Milena Ferrari | 22/05/2018



Alberobello, Manduria, Santa Maria di Leuca, Otranto e Lecce: vi conduciamo in un appassionante viaggio tra gli scorci pittoreschi della Puglia sud-orientale e le loro perle enogastronomiche.

Nonostante sia una donna non ho mai subito il fascino deltacco. L'unico tacco che ha sempre suscitato in me interesse è il tacco della nostra penisola: il **Salento**. Paesaggi incantevoli, un mare limpido e sconfinato, una lunga tradizione culinaria ma - lo confesso - soprattutto la mia passione per il vino mi hanno convinta a fare le valigie e raggiungere **Alberobello, Manduria, Santa Maria di Leuca, Otranto e Lecce**.

Dopo una breve tappa nel paese dei trulli - una bomboniera che punta molto sulla propria bellezza che ne ha determinato l'elezione a patrimonio dell'umanità - mi sono diretta verso la zona per antonomasia del [Primitivo](#).

Vini del Salento, tour alla scoperta di etichette interessanti...ma non solo

Nel **Salento** la coltivazione della vite ha origini molto antiche e, grazie alle risorse idriche locali e al clima favorevole con escursioni termiche tra il giorno e la notte, questa parte di Stivale continua a rappresentare la zona vitivinicola più vocata di tutta la Puglia.

Torricella (TA): i vini di Antica Masseria Jorche

La **prima degustazione di questo viaggio** è avvenuta a Torricella in provincia di Taranto. L'**Antica Masseria Jorche**, condotta dalle sorelle **Dalila ed Emanuela Gianfreda**, vanta una tradizione di ben cinque generazioni e il tesoro più prezioso nello scrigno della famiglia è rappresentato dal **Primitivo**.

Usato un tempo principalmente come vitigno da taglio perché conferisce ai vini colore e struttura, il nettare del Primitivo presenta **tonalità rubino intenso** con profumi di **frutti rossi e neri** e una **leggera nota speziata**. Queste medesime caratteristiche si ritrovano nelle etichette Jorche, in particolar modo nel **Primitivo di Manduria Dop Riserva** e nel **Primitivo di Manduria Dolce Naturale "Lo Apu"**.

Primitivo di Manduria Dop Riserva

Coltivati in una terra rossa ricca di ossidi di ferro, dai vigneti di Primitivo è elaborata una Riserva dal colore rosso rubino intenso con sfumature granate e mattonate. Al naso è un tripudio di frutti di bosco, prugna e petali di rosa appassita oltre a sentori balsamici e speziati. Armonico e giustamente tannico, questo robusto vino si accompagna a piatti di carne strutturati e ricchi di aromi.

Primitivo di Manduria Dolce Naturale "Lo Apu"

Allevate ad Alberello, le viti da cui si ricava "Lo Apu" hanno più di ottanta anni. Da esse si ottiene un nettare importante ed equilibrato con un'acidità che ben bilancia la sua dolcezza. Da abbinare a dolci e frutta secca.

Santa Maria di Leuca tra pucce e pettole

Ripreso il viaggio, dopo essere stata coccolata da Giacomo e Maddalena nel loro **B&B "Il Sambuco"** a Manduria (TA), l'ago della bussola non puntava il nord ma l'estremo sud, quel "*finis terrae*" dove Adriatico e Ionio si abbracciano.

La vista mozzafiato che si può godere dal **faro di Santa Maria di Leuca** è un regalo che tutti dovrebbero fare a se stessi. Nel punto più a sud della terraferma, ho conosciuto la **puccia**, un pane tondo molto diffuso nel Salento che si farcisce a proprio piacimento ma buonissimo anche senza nulla. Altra scoperta sono state le golosissime **pettole**, palline di pasta lievitata fritte nell'olio bollente: uno sfizio da godersi in attesa del pranzo.

Otranto e Lecce

Altre bellezze salentine sono senza dubbio **Otranto** e **Lecce**. La prima - il punto più orientale d'Italia - si presenta come una città fortificata, racchiusa tra imponenti mura. All'ingresso si viene accolti dal **maestoso Castello aragonese** dal quale partono viuzze e stretti vicoli che conducono nella parte più antica del borgo.

Un patrimonio artistico incredibile caratterizza Lecce, da molti definita la **“Firenze del sud”**. La calda pietra leccese dai toni chiari e dalla consistenza friabile abbraccia il visitatore che sarà sicuramente rapito dalla bellezza degli antichi edifici barocchi. Le chiese con gli opulenti altari, l’anfiteatro romano e il campanile in piazza del Duomo alto settanta metri, sono tappe da non mancare con una piccola sosta per deliziarsi con un cremoso [pasticciotto leccese](#).

Negramaro, grande personalità e sentori di ciliegia e tabacco

La terra dei Messapi è inoltre la culla del [Negramaro](#), vitigno da cui si ottengono anche i celeberrimi rosati pugliesi che regala vini dai toni granati e dal ventaglio odoroso fruttato con note di cannella, chiodi di garofano e tabacco.

Accompagnato spesso dalla Malvasia Nera, il **Negramaro** si offre al palato con una grande personalità come accade per l’etichetta **“Settantacinque”** di [Cupertinum, la cooperativa di produttori di Copertino](#). Vino dall’ottimo rapporto qualità/prezzo, “Settantacinque” affascina immediatamente il degustatore non solo per il colore granato intenso con qualche screziatura aranciata ma soprattutto per l’ampia varietà olfattiva che spazia tra sentori di fiori secchi, humus e tabacco con ricordi di ciliegia e piccoli frutti a bacca nera. Dopo una sosta in acciaio di ben 48 mesi, il vino principe di Cupertinum al sorso è vellutato e persistente con un tannino nobile e non invadente. Da apprezzare con piatti di carne.

Degna di nota è anche la versione passita del Negramaro, **“Glykos”**. Un granato acceso e carico cattura gli occhi e anticipa la complessità olfattiva del bouquet. Amarena e ciliegia, cannella e chiodi di garofano si manifestano presto al naso. Un vino dal sorso dolce, per nulla stucchevole, denso e persistente che ben si abbina a prodotti di pasticceria secca.