



## La Carta della Puglia

La coltivazione della vite attecchì nel meridione d'Italia a causa dei conquistatori che, provenienti dal Mediterraneo già avvezzo alle vitivinicoltura dal 2000 a.c., decisero di stanziare in Puglia.

Il “merum” pugliese era già noto a tavola della Roma antica come raccontano nei loro scritti Tibullo, Plinio il Vecchio ed Orazio che ne cantano le voluttuose sensazioni generate da profumi, sapori e colori.

Più tardi ci pensarono i Normanno-Svevi e ... Federico II di Svevia a fare anche da ambasciatore per questa autentica ricchezza favorita dal sole e da una terra particolarmente adatta alla coltivazione della vite.

La Puglia è la Regione italiana con la più grande produzione vitivinicola.

In Puglia, nel 1943, nacque il primo rosato imbottigliato e commercializzato d'Italia.

Per molti anni si è puntato più alla quantità che alla qualità del prodotto e di frequente il mosto pugliese è stato utilizzato in altre zone d'Italia e d'Europa come “taglio di corpo” per produzioni con grado alcolico molto basso.

Fortunatamente le cose sono cambiate.

Alcuni bravi e coraggiosi produttori hanno cominciato, anni fa, un'opera di rivalutazione della viticoltura pugliese.

Si è puntato sulla rivalutazione del vigneto con la valorizzazione di molti importanti vitigni autoctoni (negroamaro, malvasia nera, primitivo, uva di Troia, bombino, verdeca).

Questo ha fatto sì che la qualità generale di vini sia progressivamente aumentata, mantenendo comunque un buon rapporto con il prezzo. Di pari passo sono arrivati i riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale e finalmente il vino pugliese si è fatto apprezzare in tutto il mondo.

Ti propongo di seguito una piccola ma significativa carta regionale che, con un chiaro approccio orientato al piacere dei sensi, consenta di leggere le vere eccellenze enologiche autoctone provenienti dalle cinque provincie pugliesi.

Cin Cin

Il sommelier  
Giovanni Mariella



## Bianco

*Duca d'Altavilla - – Cantine del Matino (Matino - Lecce)*

*Chardonnay in purezza - 12,5% Alc. - 2008*

*Bianco La Piana - Castel del Monte – Spagnoletti Zeuli (Andria -Bari)*

*Bombino Bianco 50%, Pampanuto 50% - 12,5 Alc. - 2008*

*Chardonnay - Ca'ntele (Guagnano – Lecce)*

*Chardonnay in purezza – 13% Alc. - 2007*

## Rosato

*Duca d'Altavilla— Cantine del Matino (Matino – Lecce)*

*Negroamaro 80% Malvasia 20% - 13% Alc. - 2008*

*Le Pozzelle – Salice Salentino - Candido (San Donaci – Brindisi)*

*Negroamaro 95% Malvasia 5% - 13% Alc. - 2008*

## Rosso

*Soffio – D'Alessandro – (Conversano – Bari)*

*Primitivo 50%, Negroamaro 50% – 13,5% Alc. - 2007*

*Duca d'Altavilla— Cantine del Matino (Matino – Lecce)*

*Negroamaro 80% Malvasia 20% - 13% Alc. - 2008*

*Neprica – Tormaresca (San Pietro Vernotico - Brindisi)*

*Negroamaro – Primitivo – Cabernet Sauvignon - 13,50% Alc. - 2007*

*Riserva La Carta – Salice Salentino – Candido (San Donaci – Brindisi)*

*95% negro amaro, 5% Malvasia nera – 13,5% Alc. - 2004*

*Sud – Feudi San Marzano (San Marzano – Taranto)*

*Malvasia nera in purezza - 13,5% Alc. – 2007*

*Cappello di Prete – Candido (San Donaci – Brindisi)*

*Negroamaro in purezza – 13,5% Alc. – 2004*

*Cacc'e e mmitte di Lucera - Alberto Longo (Lucera – Foggia)*

*Nero di Troia, Montepulciano e Bombino - 13,5% Alc. - 2005*

*Bocca di Lupo – Tormaresca (Minervino Murge - Bari)*

*Aglianico in purezza – 14,5% Alc. – 2004*

*Tradizioni del Nonno – Pichierri Vinicola Savese (Sava – Taranto)*

*Primitivo Naturale in purezza – 16% Alc. – 2006*

## Bollicina

*Pas Dosè - Metodo Classico - Cantine D'Araprì (San Severo - Foggia)*

*Bombino e Pinot Nero in percentuale variabile - 12,5% Alc. - 2008*