I vini dauni hanno indossato lo smoking, trionfando a Cannes

Author : Geppe Inserra

Date : 1 Maggio 2017

Una volta i vini prodotti nel Tavoliere finivano nelle cantine del Nord per compensare, con il loro robusto tasso alcolico, la diafana leggerezza dei vini prodotti in quelle plaghe.
Le cose sono cambiate, e come. La notizia è che due dei vini rosati più buoni del mondo sono targati Foggia, parola di chi di vino se ne intende, come gli enologi francesi che costituiscono la giuria de *Le Mondial Du Rosé*, che si svolge a Cannes. Delle sei medaglie d'oro attribuite ai rosati italiani, e ben due sono toccate a vini prodotti nel Tavoliere: il *Terra Cretosa IGP Puglia Aleatico Rosato 2016*, dell'azienda vitivinicola **Borgo Turrito** (Borgo Incoronata, Foggia), e il *Doc Tavoliere delle Puglie* dell'azienda **Masseria Duca D'Ascoli** (Castelluccio dei Sauri).
E non è tutto. I vini della Capitanata, hanno fatto incetta anche di medaglie d'argento, conquistandone ben sei: *CalaRosa IGP Puglia Nero di Troia Rosato 2016* (azienda **Borgo Turrito**, Foggia), *Il Melograno IGT Daunia Nero di Troia* (**Cantina La Marchesa**, Lucera), *Favugne Rosato Montepulciano* (**Teanum**, San Severo), *IGT Daunia rosato Montepulciano* (**Masseria nel Sole**, Lucera), *Daunia Pinot Nero IGT* (**Azienda Agricola Nardella**, San Severo) e *Marilina Rosé* (**Cantine Spelonga**, Stornara).

Luca Scapola, titolare di Borgo Turrito

Ha ragione di che essere soddisfatto **Luca Scapola**, giovane imprenditore foggiano: “È un risultato storico per la nostra provincia. Complimenti alle altre aziende vitivinicole di Capitanata che hanno dimostrato come la provincia di Foggia riesca a produrre eccellenze di valore assoluto”.
Dietro questo balzo in avanti c'è anche una maggiore attenzione verso la vocazione e l'identità territoriale: “Il Terra Cretosa nasce da un antico vitigno autoctono pugliese, introdotto in Italia, e in Puglia in particolare, dai greci”, ha spiegato Scapola. “Per noi rappresenta davvero la spettacolare unione tra le radici storiche della nostra terra e la capacità di esprimere tutto il potenziale d’innovazione e di eccellenza dei migliori sapori e colori della Capitanata”.
L’exploit di Cannes fa il paio con altre benemerenze ottenute dai nostri vini negli ultimi tempi. Il *Nero di Troia* di **Valentina Passalacqua**, azienda apricenese specializzata nelle produzioni biologiche, è stato riconosciuto miglior vino rosso prodotto in Puglia da un *guru* del vino quale **Filippo Bartolotta**. Gli spumanti prodotti dall’azienda sanseverese **D’Araprì** frequentano ormai abitualmente i gradini più alti dei podi nelle manifestazioni enologiche, e hanno conquistato l’*Oscar del Vino* e il *Premio Cangrande* al *Vinitaly*.
Insomma, si sta delineando quello che gli addetti ai lavori definiscono *terroir*, e il bello è che il trend pare consolidarsi. Tornando all’exploit di Cannes, Borgo Turrito è stata l’unica azienda vitivinicola della Daunia e una delle poche al mondo a centrare il “due su due”, con entrambi i rosati di propria produzione premiati dagli enologi francesi. Il *CalaRosa IGP Puglia Nero di Troia Rosato 2016*, infatti, ha bissato l’argento ottenuto lo scorso anno, mentre il *Terra Cretosa IGP Puglia Aleatico Rosato 2016* ha centrato l’oro al suo esordio, essendo una nuova produzione.
Tutto questo vuol dire un paio di cose su cui dovrebbe riflettere l’intero mondo economico dauno: la prima è che è definitivamente tramontata (per fortuna) l'epoca del colonialismo vinicolo che mortificava i nostri vini; la seconda è che, dato ancora più importante, investire in ricerca e in qualità, così come hanno fatto le aziende che hanno portato i vini dauni sul tetto del mondo, non solo conviene, ma può aprire nuove ed entusiasmanti prospettive a un settore nevralgico per il futuro della Capitanata, qual è quello agro-alimentare.
Quanto sta accadendo con il vino potrebbe ripetersi con tanti altri prodotti di eccellenza che la nostra terra già produce, ma che è in grado di produrre ancora meglio: l’olio extravergine, le olive, il pomodoro e i

suoi derivati, la pasta, i prodotti da forno, la mozzarella di bufala, il caciocavallo podolico e via discorrendo.
L’agricoltura dauna non è più la Cenerentola di una volta. I produttori hanno indossato lo smoking, come ha gustosamente immaginato **Maurizio De Tullio**, nella vignetta che commenta l’articolo, in cui il nostro disegnatore satirico paragona il festival enologico a quello cinematografico. Bisogna che a rendersene conto sia adesso tutta la comunità economica, sociale, civile.
Lo sviluppo è prima di tutto una questione di cultura. La ragione dei vini da taglio costretti a prendere la strada dei mercati del nord, sottopagati e misconosciuti nella loro qualità potenziale, stava principalmente nella mancanza di una cultura d’impresa. Borgo Turrito, Valentina Passalacqua, D’Araprì e gli altri magnifici protagonisti di questo rinascimento vinicolo che la Capitanata sta vivendo, dimostrano che non è più così.
La cultura d’impresa adesso c’è. E svetta alta.
Geppe Inserra