



La storia del primitivo si perde nella notte dei tempi. Giunto in Puglia con ogni probabilità dall'altra sponda dell'adriatico per mano degli Illiri, popolo della regione balcanica dedito alla coltivazione della vite, iniziò ad essere commercializzato in tutto il mediterraneo dai fenici antichi frequentatori delle nostre coste. E quando i greci iniziarono a colonizzare il sud Italia (VII sec. a.C) diffondendo soprattutto in Campania e Lucania i loro vitigni a bacca nera, il vino ellenico (percussore dell'Aglianico) per quanto pregiato non penetrò in Puglia. Prova ne è il fatto che in epoca romana accanto alla parola "vinum" si utilizzava "merum" vinum, il vino aromatizzato con il miele, acqua, e resine varie; invece merum significava vino puro, sincero. Ebbene la parola "vinum" è entrato in tutte le lingue indoeuropee, la parola merum è rimasta nei dialetti pugliesi dove ancora oggi il buon vino si chiama "mjer" o mjeru .

I primi documenti di questo straordinario vitigno risalgono alla seconda metà del 1700, quando un uomo di chiesa, don Francesco Filippo Indelicati, primicerio della chiesa di Gioia del Colle, notò che tra tanti vitigni che si usava coltivare nelle sue vigne, ve n'era uno che giungeva a maturazione prima degli altri e dava un'uva particolarmente nera, dolce e gustosa che si poteva vendemmiare ad agosto. L'Indelicati selezionò il vitigno che in quel tempo era chiamato zagarese, per poi denominarlo "primitivo", termine derivante dal latino primitivus.

Collegandoci alla origine, il suo D.N.A è condiviso con il vitigno zinfandel (californiano) e con il vitigno croato plavac mali; quest'ultimo è l'incrocio fra zinfandel e il vitigno croato dobricic.

Da alcune citazioni si può dedurre con certezza che agli inizi del XIX secolo il primicerio don Francesco Filippi Indelicati e gli altri viticoltori, diffusero il primitivo di Gioia del Colle in terra di Bari e Brindisi e in terra d'Otranto (le odierne province di Taranto e Lecce).

Il primitivo venne introdotto il 1820 a Turi, Cassano M., S. Michele, Noci, Castellana Grotte.

Scritto da Giovanni Liuzzi
Venerdì 05 Marzo 2010 11:18

Per evidenziare quale fosse la complessità della situazione vitivinicola barese, insieme al primitivo vitigno fondamentale, si coltivavano uva di troia, bombino nero, notardomenico, alleatico, amanera.

Vitigni bianchi: baresana, verdeca, fiano.

Se nelle Murge il primitivo iniziò a brillare di luce propria, sarà poi nelle soleggiate terre salentine ed in particolare in quelle circostanti, quali gli agri di Manduria e Maruggio, favorevoli al miglioramento delle sue qualità. Quest'ultimo viaggio del primitivo lo si dovette alle nozze della contessina Sabini di Altamura e Don Tommaso Schiavoni-Tafuri di Manduria. La nobildonna infatti portò dalla sua città natale alcune barbatelle scelte dalla preziosa pianta, una specie di dote che il marito manduriano seppe sfruttare molto bene.

Questo quadro ampelografico rimase invariato fino agli albori del XX secolo quando si ebbe la distruzione della vite ad opera della fillossera. La fillossera, originaria dell'est degli stati uniti d'America, ha provocato una grave crisi della viticoltura europea a partire dal 1863. Ci sono voluti trent'anni per superarla, ricorrendo all'innesto della vite europea su quella americana.

Nel 1869 in Francia, Victor Pulliat creò la società regionale di viticoltura di Lione e organizzò delle conferenze e dei corsi di istruzione sulle radici resistenti per rigenerare i vitigni francesi attaccati dalla fillossera.

La situazione ampelografica nel 1908 nella provincia di Bari andava verso un graduale miglioramento: vennero coltivate le prime barbatelle con piede americano e nel 1912 iniziò ad intensificarsi per merito di agricoltori con mentalità più avanzata fra quali l'on Vito Luciani, sottosegretario di stato di Gioia del Colle (1910-11), e poi dopo la guerra mondiale Ministro delle terre liberate, il quale ricostruì i vigneti su piede americano scoprendo la resistenza alla fillossera diffondendo così la cultura monovarietale o quasi.

E visto che il primitivo di Manduria era più alcolico, corposo e di colore vellutato con riflessi violacei, i francesi scelsero proprio questo vino. Nacque così la vocazione al taglio del primitivi di Manduria, anche se più che una vocazione, lo si dovrebbe definire un matrimonio d'interesse.

TRA STORIA, CULTURA E LEGGENDA DEL PRIMITIVO

Scritto da Giovanni Liuzzi
Venerdì 05 Marzo 2010 11:18
