

## **PASSITO UVA DI TROIA**

**Uva di Troia:** vitigno autoctono pugliese presente nella Murgia Barese e Nord Puglia.

Un vitigno assai tardivo come maturazione difficile da maturare in stagioni con andamenti stagionali particolarmente sfavorevoli; nelle annate con inizio autunno non piovoso e ventilato produce uve di eccellente qualità. Le ultime due vendemmie 2019 e 2020 sono state superlative per il grado di maturazione. Pochissime le prove di appassimento di questo vitigno. La nostra è stata una voglia di sperimentare un qualcosa di diverso e unico.

Questo vitigno era presente in passato in piccolissime percentuali anche in alcuni impianti ad alberello condotti dai nostri nonni: raccontavano di quest'uva solo per la sua elevata produttività, ma nel nostro areale nessuno aveva sperimentato a produrre selezioni di solo Nero di Troia. Nell'area invece della Murgia Barese (Castel del Monte) molti amici produttori decantavano questa tipologia di uva per l'ottenimento di grandi vini rossi longevi e da invecchiamento; tutti mettevano in risalto la tonalità viva del colore dopo l'invecchiamento.

Per tanti anni durante le domeniche di inizio autunno abbiamo visionato gli areali più vocati della zona di Castel del Monte e gli impianti più vecchi per conoscere tutti i diversi cloni e degustare le diverse tipologie di uva.

Il tutto grazie all'aiuto di agricoltori viticoltori (presidenti delle diverse cooperative più importanti e storiche per la produzione dell'uva di Troia) che oggi riteniamo attenti conoscitori dell'uva di Troia che lavorano da decenni; grazie alla collaborazione di questi agricoltori abbiamo visitato centinaia di vigneti di uva di Troia nelle diverse annate; durante una visita nel 2018 in alcuni vigneti posti all'apice di una collina dell'area di Castel del Monte abbiamo notato alcuni grappoli leggermente appassiti sulle piante; si trattava in questo caso di un impianto poco produttivo vecchio a tendone.

Al gusto veramente equilibrata, sapida e tannica con aroma di marmellata. Decidemmo di analizzare il succo prodotto da qualche grappolo: all'analisi riscontrammo una grande presenza di antociani, tannini ed estratto ed una buona acidità nonostante la sur maturazione.

Solitamente nelle migliori annate il grado medio babo del Nero di Troia non supera i 20-21 babo; in questo vigneto il grado superava i 24 babo (una rarità per la tipologia).

Da questa esperienza è nata la voglia di produrre un vino passito da nero di Troia. Nel 2019 l'andamento climatico tra la metà di Settembre e la metà di Ottobre è stato caratterizzato da una scarsa piovosità; questo fatto unito anche al clima ventilato e secco hanno permesso di vendemmiare uve a metà Ottobre meravigliosamente mature. In particolare abbiamo selezionato un vigneto a spalliera in uno dei terreni che nei racconti dei vecchi contadini era il migliore per la produzione dell'uva di Troia; il vigneto sfiorava la produzione dei 60 qli di uva per ettaro; l'uva è stata vendemmiata il 14 ottobre con un grado babo di 25° (era già leggermente appassita); per produrre un vino dolce abbiamo deciso di far continuare l'appassimento in cassetta all'aperto per altri 2 mesi fino al raggiungimento dell'obiettivo analitico voluto.

A fine dicembre abbiamo pigiato le uve e lasciate a fermentare per circa un mese sulle vinaccie; la fermentazione si è bloccata in maniera naturale a 14,5% vol rimanendo una buona parte degli zuccheri circa 100 gr/lit non fermentati.

Il risultato finale dopo 12 mesi circa di affinamento è qualcosa di unico sia a livello aromatico (sentori di frutti selvatici) e sia al gusto (un fitto e nobile tannino che ben si sposa con la struttura equilibrata e la sua dolcezza).

Forse il primo esperimento di appassimento in cassetta dell'uva di Troia; speriamo di riprodurlo in qualche altra annata. Il tutto è stato realizzato grazie all'impegno e all'aiuto di contadini che ci hanno messo a disposizione parte del loro tempo per farci visionare tutti i vigneti e i cloni più rappresentativi dell'areale tipico di produzione del Nero di Troia facendoci scegliere il meglio per l'esperimento di appassimento.

Meticoloso è stato anche il lavoro fatto per la vendemmia in piccole cassette avendo cura di deporre solo le uve sane e asciutte e surmature.

L'estratto secco netto è di 54 gr/lit (un estratto difficile da trovare in un vino equilibrato).

## **DEFINIZIONE DI ESTRATTO SECCO:**

Estratto secco netto è un parametro importante: dà l'idea della "robustezza" del vino. Ad esso contribuiscono i componenti diversi dagli zuccheri (sostanze estrattive) come gli acidi tartarico, malico e lattico, la glicerina, le materie coloranti e i tannini. L'estratto secco netto, il cui valore si esprime in grammi/litro, è legato al tipo di vino ed alla tecnica di vinificazione. Infatti i vini rossi, a causa della presenza delle materie coloranti e dei tannini, hanno solitamente un estratto superiore a quello dei vini bianchi.

## **SCHEDA TECNICA**

**DENOMINAZIONE:** PUGLIA IGT NERO DI TROIAPASSITO.

**UVE:** Nero di Troia

**ZONA DI PRODUZIONE:** agro di Mariotto c.da Rogadeo

**ALTITUDINE:** circa 400m s.l.m;

**SUOLI:** argillosi, profondi e fertili.

**VIGNETO:** le viti sono coltivate a spalliera bassa non irrigua

Densità impianto di 3.500 piante/ha con una resa di circa 60-80 q.li/ha.

**ETA' VIGNETO:** 1990

**ANNATA 2019:** L'andamento climatico registrato per l'annata 2019 è stato piuttosto regolare, con precipitazioni pressoché in linea con la media dell'isola (501 mm vs 485 mm). Nel complesso l'annata è stata molto positiva con quantità e qualità delle uve raccolte in linea con gli obiettivi azienda.

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La raccolta delle uve destinate alla produzione del Passito è iniziata a partire dal 14 Ottobre

**VINIFICAZIONE:** Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve prima della pigiatura; Fermentazione in acciaio a temperatura controllata in piccoli fermentino in acciaio inox; follature frequenti manuali; macerazione di oltre 30 giorni sulle vinacce.

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 12 mesi prima di essere commercializzato.

**FILTRAZIONE:** filtrazione di profondità a membrana a bassa pressione (0,3 bar); pre filtrazione grossolana in primavera dopo la malolattica e filtrazione sterile prima di imbottigliare

**DATI ANALITICI:** alcol 14,50 % vol., acidità totale 7,8 g/l., pH: 3,80, zuccheri residui: 100 g/l.