

OTTOBRE 2004

# quiSalento

Turismo e tempo libero

POSTE ITALIANE - Spedizioni in A.P. - 45% Art. 2 comma 20/ B legge 662/96 Aut DCO/DC/Lecce/209/02 del 10.04.2002

## Il turismo che vogliamo



**Mostre**

**Salento live**

**Sagre**

**A tavola**

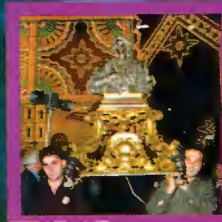
**Campus**



**Eventi**



**Luoghi**



**Riti**

GUITAR LECCE • Euro 1,80

## NOVELLOINFESTA

# A Leverano si brinda con il vino color dell'uva

di SERENA MAURO

**R**iesce a rubare il colore all'uva, e a portare in sé il sapore della terra da cui è nato, la forza del sole che ha fatto maturare gli acini. E forse il segreto è anche il suo colore. O forse il fatto che nasce e cresce con la vendemmia, nell'attesa del vino nuovo. È il primo ad essere bevuto, col suo rosso violaceo, la forza e il vigore della giovinezza. Perché per capire un vino, senza essere esperti, basta vedere quanto ne resta nei bicchieri. E il novello, nei bicchieri, non resta mai.

Quando ad ottobre, l'autunno scende lento nelle pianure salentine, portato dal vento di tramontana, il novello, intanto, si prepara per essere pronto, il 5 novembre, giorno ufficiale della sua distribuzione. Forse sono anche le tecniche di vinificazione particolari, a renderlo un vino così amato. I grappoli d'uva, raccolti da fine settembre, vengono messi uno sull'altro e devono essere integri, per poter sopportare il peso dell'uva soprastante. Restano così per dieci-dodici giorni, senz'aria. In questo modo "ogni acino fermenta il suo succo, producendo una piccola quantità di alcol etilico che favorisce il passaggio di alcune sostanze coloranti dalla buccia alla polpa e viene inoltre degradato l'acido malico, il maggior responsabile del gusto acerbo dei vini", come spiega sul web Antonella Spinella, dell'Associazione Le donne del vino. È il processo della fermentazione carbonica, che dà al novello il suo gusto particolare e inconfondibile, "quindi si procede alla vinificazione in rosso con la fermentazione a basse temperature" spiega l'enologo, Ennio Cagnazzo.

Di certo il novello ha conquistato e continua a conquistare sempre più persone. L'attuale produzione nazionale sfiora ormai i 20 milioni di bottiglie, ma per rendersene conto basta recarsi alla sua festa. Sono trascorsi ormai sette anni da quando per la prima volta si decise di celebrare il novello, e da allora sono sempre più numerosi coloro i quali decidono di andare a Leverano, per assaggiarlo tutti insieme, per festeggiarlo. I numeri, le oltre cinquantamila presenze dello scorso anno, non fanno che testimoniare.

Ma i vini non vanno raccontati, devono essere bevuti, e le feste non si possono spiegare, bisogna parteciparvi. "La festa è vissuta, a Leverano, come un evento di primaria importanza per lo sviluppo del territorio", spiega il sindaco della città, Cosimo Durante. "Tutti gli abitanti la aspettano e vi prendono parte, tanto che nel centro storico le case vengono messe a disposizione gratuitamente". Si ritrova, in questa collaborazione e partecipazione, lo spirito degli abitanti di Leverano, la voglia di credere nel novello, nella propria terra. Qui, dove l'agricoltura è stata sempre un punto di riferimento fondamentale e la viticoltura riveste un ruolo importante, che con questa manifestazione ha assunto sempre più slancio. Qui, nell'Arneo, dove la laboriosità, il coraggio e l'impegno dei contadini, ha reso terre incolte e piene di pietre, finalmente fertili e innovative.

"Sotto un riverbero autunnale/ gli uomini hanno vuotato il bicchiere:/ la mano passata sulle labbra/ suggella quella facile soddisfazione./ E guardano la pianura rugginosa dove fra



siepi irte di fichidindia/ spuntano dolmen e menhir./ S'apprestano a tornare nei paesi,/ nelle corti calcinate ai bollori dell'estate", scriveva Giovanni Bernardini. Sono quegli uomini, uomini antichi, di sempre, abituati a lottare e a lavorare, che oggi festeggiano il primo vino ad essere pronto. Il primo sorso è per cercare di capire che cosa porterà questa nuova vendemmia, il secondo per un sorriso, al pensiero del lavoro compiuto fra le viti, e poi, si continua a bere, per ridere, festeggiare.

Ed è festa che contagia tutti, anche chi arriva da lontano, e può scoprirlo, o rincontrarlo il novello, e nel bicchiere trovare il sole di un'estate ormai trascorsa, il sapore di questa terra amara, il colore delle foglie d'autunno, del sole infuocato che tramonta, il fresco del vento settembrino, e nel bicchiere può lasciare affogare ricordi, nostalgia, tristezza, perché è festa, e bisogna brindare allegramente. Si potrà bere ancora insieme alle castagne, nel freddo delle sere di novembre, di fronte a un camino, o intorno al tavolo, con gli amici. Ma bisogna tener presente che il novello non vive a lungo, è preferibile consumarlo entro dicembre, anche se può essere conservato per qualche mese, purché in un luogo idoneo, spiega Angelo Durante, vicepresidente della Cantina Sociale e assessore al Turismo e all'Agricoltura di Leverano. La Cantina Sociale Vecchia Torre, è nata il 17 settembre 1959 ed è cresciuta nel tempo; inizialmente era costituita da 44 soci, oggi sono quasi 1.300. Da allora è un punto di riferimento importante nel Salento. La professionalità nella selezione delle uve, nell'impegno delle moderne tecniche di vinificazione, negli investimenti per migliorare la qualità, sempre nel rispetto delle antiche tradizioni, sono gli elementi di garanzia che la Cantina offre alla sua clientela. E che si ritrovano anche nel novello, che si può bere in questi giorni di festa.

Una festa che ha ormai superato i confini del Salento e che si prepara ad ospitare gli abitanti di Città della Pieve e della Grecia, come l'anno scorso fu per rumeni, moldavi, polacchi. Per brindare tutti insieme, all'inizio di un nuovo inverno, di una nuova annata.