



Primitivo

I primi Primitivo che assaggiai all'inizio della mia esperienza di degustatore professionista furono quelli degli ultimi millesimi della decade degli anni '80. Allora il Primitivo nel bicchiere sfoggiava la stessa maestosa consistenza di oggi, ma l'equilibrio del sapore e più ancora l'integrità dei profumi erano di tenore sostanzialmente inferiori a quella odierna. Al palato l'acidità esuberava e il tannino era davvero amaro. Il colore, per via dell'ossidazione incipiente era aranciato come quello d'un Barolo e/o d'un Brunello, e il profumo, tendenzialmente svanito oltre che ossidato, metteva in rilievo una nota lattosa dovuta ai problemi di svolgimento della fermentazione malolattica. Un vino dal gran potenziale, ma antico e non all'avanguardia nella trasformazione enologica applicata.

Quindi anche in Puglia venne il Rinascimento Enologico Italiano e con questo il Primitivo Sessantanni delle Cantine San Marzano dell'annata 2000. Il primo Primitivo moderno, il primo gran vino da uve Primitivo. Lo stesso ruolo che il Sassicaia 1985 svolse per i Supertuscan, l'inizio dell'era del Primitivo violastro, inossidato e armoniosamente sovrano in morbidezza olfattiva e palatale.



Me lo portarono in assaggio gli enologi dell'azienda di allora, Mario Ecolino e Filippo Baccalaro, chiedendomi se fosse il caso di proporre sul mercato un Primitivo così "atipico" rispetto a quelli allora diffusi. Gli dissi semplicemente che questa era e sarebbe divenuta l'autentica, vera tipicità nativa del Primitivo ove coltivato e vinificato con tecniche moderne.

Un frutto pazzesco. Una ricchezza estrattiva superiore a quella media delle uve rosse nazionali, una gradazione alcolica alta ma sempre non bruciante giacché polposamente vestita. I riflessi della tinta oscillano tra il melanzana e il viola, con puntate sul bluastro e sul nero dei campioni più intonsi. Le analogie evocano la mora, il cassis in confettura, e la dolcezza con cui gli aromi del frutto si sposano alla fragranza mentosa e balsamica delle spezie è di morbidezza sovrana. Rotondità che è nota caratterizzante suprema del gusto: qualsiasi Primitivo ha in sé la naturale dolcezza del frutto tale da equilibrare la sua acidità e avvolgere la sua tannica amarezza con esiti di suadenza palatale diffusamente stupenda.

Per questo è oggi assieme all'Amarone il rosso mediamente più apprezzato e piacevole d'Italia: 94,73/99 l'Indice di Piacevolezza Medio dei 323 Primitivo da me degustati quest'anno.

Per questo, date le sue analitiche e sensoriali doti, è una fra le uve capaci di recare diversi fra i migliori vini rossi del mondo.

In questo libro sono presentati i 216 Migliori Primitivo (anche rosati) degustati quest'anno per il mio Annuario 2022, ordinati secondo il loro Indice di Qualità/Piacevolezza (IQ/P > 0 = a 94/99), ovvero secondo la somma della loro consistenza, del loro equilibrio, della loro integrità compositiva chimico-fisica e perciò organolettica.

Uno spettacolo sensoriale per il quale onoro e ringrazio i produttori e che invito il lettore a sperimentare con passione.

Prosit!

Luca Maroni
lucamaroni@lucamaroni.com

