

Istituto Comprensivo “Don Lorenzo Milani”

1° Polo – Leverano

Progetto: “Il paese che vorrei...sfogliando l’Agenda 2030”

Classe 3C Scuola Secondaria 1° grado

LA FILIERA DELL’UVA IN LEVERANO

Introduzione

Leverano nasce e si sviluppa nel tempo come centro agricolo, grazie alla fertilità del terreno. Il lavoro agricolo ha rappresentato per molti decenni l’unica fonte di guadagno, tanto che negli anni in cui, per diversi motivi, la produzione era scarsa e poco redditizia, buona parte della popolazione fu costretta, per la sopravvivenza, ad emigrare nel nord-Italia o all’estero, dove l’industria aveva già fondato le sue radici. Leverano è un importante centro agricolo caratterizzato, soprattutto, da estesi vigneti che producono vini d’alta qualità, capaci di raggiungere i vari mercati d’Europa grazie, soprattutto, alla Cantina Vecchia Torre.

Il nostro lavoro di classe, è inserito nell’ambito del Progetto: “Il paese che vorrei...sfogliando l’Agenda 2030”. In particolare siamo stati chiamati ad approfondire gli Obiettivi 8 (buona occupazione e crescita economica) e 12 (consumo e produzione responsabili).

La scelta è caduta, allora, sulla filiera dell’uva cioè sul processo che parte dalla piantumazione delle barbatelle, le piantine di vite, per arrivare all’imbottigliamento del vino. Infatti, per quanto premesso, il settore vitivinicolo è tra quelli che producono maggior lavoro e ricchezza nella nostra Leverano.

La vite

La piantumazione

La coltivazione di un vigneto avviene preparando le piante selvatiche prima in un vivaio; queste vengono innestate dal vivaista a seconda della tipologia di uva che si vuole ottenere e si lasciano crescere per un anno.

Passato l'anno in vivaio, le piantine vengono piantumate cioè messe a dimora in un terreno preparato appositamente e arato profondamente con i trattori. Poi vengono piantate in file distanti 2 metri l'una dall'altra mentre le piante vengono disposte a 1 metro l'una con l'altra oppure a 2 metri a seconda che si desideri realizzare un impianto a spalliera oppure a tendone.



Dopo che sono state messe a dimora, le piante, tra la stagione primaverile ed estiva, faranno spuntare circa 2-3 germogli; in questi mesi si farà la spollonatura. L'anno seguente, durante la potatura invernale, si lascerà un solo tralcio alto 80-90 cm. Nella stagione successiva si procederà alla potatura in base a come si deciderà di strutturare il vigneto.

L'allevamento

Per “allevamento della vite” si intende la sua coltivazione e la gestione dei filari. Le forme di allevamento variano a seconda delle diverse tipologie di disposizione della vite nei filari e della disposizione dei tralci delle singole viti. Innanzitutto possono essere:

1. **senza tutore:** allevamento “*ad alberello*”. La vite ha libera vegetazione; la potatura è in genere corta.
2. **con tutore:**
 - *spalliera* (detta anche “contro spalliera”): la struttura di sostegno è disposta orizzontalmente lungo l’asse del filare. A seconda del sistema di potatura utilizzato prende nomi diversi (Guyot, Cordone speronato, Sylvoz)



- *tendone*: la struttura di sostegno è posta sia lungo il filare che trasversalmente, non c’è cordone permanente e i capi a frutto si sviluppano orizzontalmente. Anche in questo caso la potatura è mista.

In tutte le tipologie di strutture già dal secondo anno si avranno i primi frutti e dal quarto anno in poi la produzione andrà a regime.

La Cantina Vecchia Torre

Un po' di storia

Nasce nel 1959. Inizialmente erano in 44, tutti uomini e 2 donne. Piccoli proprietari terrieri, braccianti, docenti e un sacerdote. Si misero insieme, superando ogni individualismo, perché compresero che la forma associata, con il conferimento totale delle uve da parte dei soci, dava loro la possibilità di abbattere il costo del prodotto. Diedero, allora, vita ad un sogno: nel 1959 viene concretizzata ufficialmente la nascita della *Cantina Sociale Cooperativa* di Leverano, inizialmente in una sede in affitto, fino a quando nel 1962 non si costruisce una vera e propria sede.

La produzione e la qualità vengono potenziate sempre più, grazie alla presenza di un enologo in cantina, a notevoli innovazioni tecnologiche e a tecniche lavorative che prevedevano la lavorazione dell'uva in quantità maggiori e in tempi più brevi.

Nel 1974 si avvia l'imbottigliamento per la vendita diretta dei vini che iniziano ad essere conosciuti, insieme ad un pezzo di storia del paese, al punto da far diventare la cantina meta di visita da parte di un ambasciatore americano e far arrivare questi vini locali in Giappone, Cina e Stati Uniti. Un vino rosso amabile, di nome *Gardner*, ricorda l'evento dell'incontro con l'ambasciatore Richard Gardner. Nell'anno 2009 la cantina compie mezzo secolo di vita e organizza un Wine Festival, unico nel suo genere. Ci sono 9 giorni di degustazione e musica per festeggiare la fine di un anno di lavoro e l'arrivo della vendemmia.



Nel 2011 la Cantina Sociale cambia nome, diventando “Cantina Vecchia Torre” in omaggio ad uno dei simboli storici più importanti del paese.

Nel 2013 si inaugura il nuovo impianto di imbottigliamento e apre un punto vendita provvisto di angolo degustazioni. Nel 2018 apre un nuovo punto vendita a

Brindisi. Infine nel 2019 la cantina compie 60 anni e viene inaugurata la nuova bottaia restaurata.

La società

Nel tempo, gli oltre 1200 soci, con il proprio lavoro e la propria passione hanno contribuito a fare della Vecchia Torre una delle più grandi realtà vinicole della Puglia. Vengono accuratamente valorizzati i vitigni autoctoni che, vista la particolare situazione climatica e geologica del territorio di Leverano, rappresentano da sempre un fattore determinante per la produzione di vini di qualità, apprezzati in tutto il mondo. Importante, anche, la selezione di vitigni internazionali. La professionalità nella selezione delle uve e l'attento rispetto delle antiche tradizioni, accanto all'impiego di moderne tecniche di vinificazioni, garantiscono la qualità che la cantina Vecchia Torre offre con i suoi vini sulle tavole di tutto il mondo. Quel sogno iniziale oggi è una realtà produttiva che punta a creare ricchezza ed economia, con una capacità di produzione annuale di 3,5 milioni di bottiglie per un fatturato che supera i 18 milioni di euro.

Essendo cooperativa è necessario dare voce ai soci: è presente un Consiglio di Amministrazione che si rinnova ogni tre anni. Vengono eletti presidente, vicepresidente, sei o sette consiglieri con delega in vari settori.

Ad oggi, la maggior parte dei soci che fanno parte della cantina Vecchia Torre sono di Leverano ma sono presenti soci anche di paesi limitrofi. Da ormai 18 anni non si può più entrare nella società, a meno che si acquisiscano le quote di competenza di un familiare con grado di parentela stretto. La scelta è voluta per continuare a lavorare con le persone-famiglie che hanno creduto fin dall'inizio al progetto cantina. Infatti i prezzi di liquidazione dell'uva conferita sono più alti rispetto a quelli locali; quindi nel momento in cui è presente un vantaggio economico c'è la possibilità che si crei un effetto speculazione.

I soci attivi sono 1050 su 1200 circa tenendo presente che ci sono vigneti che, a ruota, non producono: quelli appena rinnovati e le vigne vecchie da rinnovare. A metà agosto si comincia a vendemmiare l'uva bianca poi si continua con i vini a bacca nera.

La vendemmia

Al momento della vendemmia, l'uva viene conferita in cantina. Il mezzo di trasporto viene pesato su una pesa elettronica lunga 14 mt., capace di portare autoarticolati fino a 1600q. All'arrivo c'è il riconoscimento del socio e, di conseguenza, si identifica il terreno da cui proviene l'uva; per puntare alla qualità, ogni terreno deve produrre un quantitativo massimo di uva per ettaro; ad esempio il Salice DOP deve produrre 120q. per ettaro di Negroamaro. Ridurre la quantità a vantaggio della qualità è, infatti, un obiettivo della cantina da diversi anni; ora si cominciano a vedere i vantaggi.



Dunque, il camion viene pesato, si identifica il terreno, la tipologia dell'uva, il peso, e si passa al controllo dell'uva: un braccio meccanico pesca nel carico circa un litro di mosto per fare una misura a campione del grado Babo, cioè della sua quantità di zucchero; è un dato importante perché, una volta trasformato in alcool, darà la gradazione alcolica finale. L'ultima valutazione è data da un parametro soggettivo in cui interviene l'occhio esperto del tecnico che classifica l'uva in base a come si presenta alla vista. L'uva verrà pagata in base alla quantità, alla varietà, al grado Babo e alla classe in cui è stata inserita.

A questo punto, l'uva viene selezionata e fatta scaricare in base alla tipologia e ai parametri riscontrati, in modo da darle subito il tipo di destinazione di imbottigliamento. Durante gli scarichi una macchina separa gli acini dai raspi. Il mosto, attraverso dei tubi viene convogliato nei silos termoregolati che bloccano la fermentazione per il processo di vinificazione. Infine si ripesa il camion per eliminare la tara.

Ecologia ed economia

L'aspetto ecologico, insieme a quello dell'abbattimento degli sprechi, è alla base di tutto il lavoro svolto in cantina e riguarda vari aspetti.

- Cominciamo a dire che tutta l'energia della cantina viene prodotta da pannelli solari.
- I raspi, separati dagli acini, vengono aspirati e tritati fino a diventare una farinaccia grezza che viene costantemente portata in campagna e utilizzata come fertilizzante naturale.
- Le vasche di contenimento dell'uva conferita, ogni volta che si svuotano devono essere ripulite con idropulitrice e l'acqua deve essere smaltita. Tutta l'acqua di

scarico viene fatta confluire in 7 vasche successive attraverso un sistema di filtraggio a sedimentazione: man mano che l'acqua si riversa, si ripulisce fino ad arrivare all'ultima vasca in cui risulta più pulita. Alla fine, l'acqua pulita viene usata per irrigare il giardino della cantina e viene smaltita solo la parte secca che è sedimentata. In questo modo si abbassano i costi di trasporto dell'acqua. Il processo è positivo anche dal punto di vista logistico perché si evita il continuo ingresso di camion in cantina e poi per l'aspetto ecologico in quanto l'acqua è il bene per eccellenza.

- Le vinacce, residuo della prima lavorazione dell'uva, costituiscono il materiale di scarto. Vengono vendute alle distillerie, le quali le utilizzano per creare dei sottoprodotti come le grappe. Per la cantina non sono una fonte di guadagno molto importante, ma rimane il principio che nulla viene sprecato.

La bottaia

Inaugurata nel dicembre 2019, la bottaia è intitolata ad Antonio Erroi, uno dei primi fondatori, custode, cantiniere, commerciante; contiene botti in rovere da 225 lt. e conserva le prime bottiglie della cantina, anni '70, con i fiaschi. Alcuni vini sono rimasti gli stessi nel corso del tempo, ad esempio il Rosato, la Malvasia, il Briosello, il Negroamaro, con un miglioramento della qualità.

La bottiglia più vecchia conservata è del 1969 prodotta a dieci anni dalla nascita della cantina.

Inizialmente le cantine del nord Italia, in particolare della Toscana, acquistavano le uve, o il mosto, o anche il vino prodotto per il taglio cioè la miscelazione di più varietà di vino per arricchirlo, dargli più colore, maggior grado. Ad un certo punto nacque la consapevolezza che era necessario cominciare ad imbottigliarlo qui, nel luogo di produzione. Oggi si producono 4 milioni di bottiglie oltre ai PET. È presente una sala degustazione con vini pregiati: 50° che ricorda l'anniversario di fondazione della cantina; Barocco Reale, Primitivo di Leverano; Auro, primitivo di Manduria; Arneide, fiore all'occhiello della produzione, il più costoso in quanto passa più tempo in botte, circa 18 mesi; A Passo Lento, un vino recente; Gran Riserva. Il vino passa in botte da 3-4 mesi a 18 mesi, poi si aggiunge l'affinamento in bottiglia e le fasi di lavorazione. Dall'uva alla bottiglia finita possono passare anche 2-3 anni. Il rapporto qualità-prezzo è ottimo.

Nella bottaia vecchia si conservano le vecchie vasche in cemento separate; praticamente erano i vecchi silos. Per pulirle era necessario che si calassero gli

operai. La presenza di anidride carbonica, prodotta dalla fermentazione, rendeva pericoloso il lavoro per la possibilità di incidenti. Ora il problema è superato perché tutto automatizzato con idropulitrice e sensori; alla base del lavoro fatto bene c'è, infatti, molta attenzione alla cura del personale.

L'imbottigliamento

Nel vecchio locale di imbottigliamento venivano usate le damigiane, contenitori di vetro di varie dimensioni, richieste ancora oggi. Nel nuovo locale invece si usano sistemi di imbottigliamento di ultima generazione. Il processo di imbottigliamento è tutto automatizzato ed ha la capacità di lavorazione di 4mila bottiglie l'ora. Nell'ambiente, igienicamente isolato e termoregolato, arriva una pedana di bottiglie già sanificate; dalla pedana si prelevano le bottiglie, si sciacquano, si imbottiglia il vino, si mette l'etichetta, le bottiglie vengono inserite nei cartoni e sulle pedane, divise per tipologia di vini, che escono dall'ambiente pronte per la spedizione. I mercati di riferimento: nazionale, Svizzera, Germania, Paesi Scandinavi, Belgio, Olanda, ma anche Cina e America, vengono raggiunti attraverso rappresentanti o contatti diretti.



Le uve e i vini

L'uva proviene da vari tipi di vitigni:

Vitigno negroamaro: è, insieme al primitivo, il vitigno salentino autoctono per eccellenza.

Vitigno primitivo: rappresenta uno dei più importanti vitigni tipici del territorio pugliese.

Vitigno malvasia nera di Lecce: è a bacca nera, dal grappolo di media grandezza e dalla forma conica allungata, presente in Puglia e in particolar modo in Salento, nelle varietà leccese e brindisina.

Vitigno malvasia bianca: appartiene a una composita famiglia di vitigni aromatici.

Vitigno chardonnay: è a bacca bianca, utilizzato per la produzione di vini fermi, frizzanti o spumanti.

Vitigno vermentino: predilige terreni soleggiati, collinari e costieri; pur non essendo un vitigno autoctono, il vermentino trova in Puglia e in particolare nel Salento, un ambiente naturale adatto alla sua coltivazione.

Vitigno syrah: è coltivato con successo soprattutto in California e in Australia, dove è conosciuto con il nome **shiraz**. In Italia è diffuso prevalentemente in Toscana, nelle Marche e nel Lazio, ma negli ultimi anni è stato impiantato in molte altre regioni, facendo ottenere ai produttori degli ottimi risultati.

Vitigno trebbiano: di origine mediterranea, è diffuso in Italia nelle regioni del centro e del sud e in Puglia è iscritto fra le varietà idonee alla coltivazione in tutte le province.

Da questi vitigni nascono i vini Vecchia Torre, distinti in:

Varietali

I vini pugliesi si contraddistinguono per l'unicità dei vitigni e l'eccellenza delle uve. Le pregevoli proprietà organolettiche sono date soprattutto dalle peculiarità di un territorio versatile: Negroamaro, Primitivo, Malvasia, Chardonnay e Vermentino sono i vitigni che danno vita ai nostri vini monovarietali.



Riserve

L'invecchiamento in barriques francesi e il particolare processo di vinificazione rendono le riserve Cantina Vecchia Torre vini importanti da regalare o da gustare in occasione di eventi o momenti speciali: Leverano Riserva e Salice Salentino Riserva.

Eccellenze

Lo dice il nome stesso: sono eccellenze quei vini che si contraddistinguono per vinificazione e note di degustazione. Le eccellenze rappresentano il fiore all'occhiello di una produzione orientata alla qualità a tutti i livelli: Barocco Reale, 50° Anniversario, Arneide, A Passo Lento.

D.O.P.

I vini DOP rispecchiano l'essenza di un territorio fertile, accogliente e pieno di energia: il Salento: Auro, Leverano Rosso, Leverano Rosato, Leverano Bianco, Salice Salentino Rosso.

Novello

Il vino novello Vecchia Torre racconta la passione dell'ultima vendemmia, portando a tavola l'autenticità di una tradizione senza tempo: Fiore d'autunno

Dolce

Vini salentini dal sapore morbido e amabile: i vini dolci Cantina Vecchia Torre scivolano dal palato al cuore, allietando il pasto informale in buona compagnia: Gardner

Bollicine

Occasioni speciali meritano bollicine speciali. I vini spumanti coronano le liete ricorrenze incorniciando le emozioni tra la bellezza di un sorriso e la sincerità di un vino del Salento: Moscato, Amò, Briosè, Amò Rosè.

HO.RE.CA.

I vini sono in commercio anche presso hotel, ristoranti e trattorie: alcune bottiglie si differenziano nella grafica delle etichette rispetto a quella dei vini per la GDO. Stile diverso, stessa qualità: Syrah-Primitivo, Primitivo, Malvasia Nera, Negroamaro Rosso, Negroamaro Rosato, Chardonnay, Vermentino, Leverano Rosso, Leverano Rosato, Leverano Bianco.

CLASSE 3C

Scuola Secondaria 1° Grado