Il Primitivo di Oreste Tombolini, Contrammiraglio della Marina Militare e “Vitivinicultore” a Carosino (Taranto)

Il mondo del vino, per chi non si occupa prevalentemente di marketing, è fatto di storie, di amici e di sorrisi. Ci si conosce, ci si racconta, e ci si trova ogni qual volta l’occasione, o meglio la manifestazione, lo favorisca. Il passare del tempo agevola così la nascita di amicizie e di quel passaparola che fa conoscere il vino degli amici, rendendo l’assaggio più ricco e meno informale. Parlo di gente allegra, che ama la convivialità e quei rituali antichi che legano il vino all’amicizia.

E’ così che ogni qual volta che posso approfitto dell’occasione per salutare, ed eventualmente consigliare, gli amici di turno che mi accompagnano e che nel vino credono, quale fonte di benessere e di espressione del territorio e dell’esperienza della persona che lo produce. Sono questi gli amici del vino, quelli che rendono speciali gli incontri. Recentemente ne ho potuto salutare alcuni alla terza edizione di “*Io bevo così*”, la manifestazione enogastronomica svoltasi presso la *Villa Sommi Picenardi* di Olgiate Molgora a Lecco, dimora storica inserita tra i cento migliori giardini d’Italia.



Villa Sommi Picenardi

Tra i vari assaggi, molto interessante la degustazione di Primitivo di Oreste Tombolini. L’ho ascoltato durante la sua presentazione e sono intervenuta più volte con delle parentesi, per approfondire temi che mi interessano particolarmente. Si è parlato di solfiti, di quanto siano presenti ovunque, e non solo nel vino come pensano i più. Si è parlato però soprattutto di Primitivo, un vino ‘sensibile’ non valorizzato ancora quanto merita, ovviamente quando fatto bene. Quando poi ho ascoltato la sua scelta nell’adottare la musicoterapia per la produzione del vino, mi è scappato un sorriso, ovviamente con tutto il rispetto. Per certo, la musica non fa male a nessuno.



Stramaturo 2015, vino dolce 100% Primitivo

Ho voluto continuare la nostra chiacchierata ponendogli alcune domande.

- **Durante alcuni viaggi a Taranto ho avuto la netta impressione che il Primitivo non abbia su questo territorio la considerazione che merita. Ovviamente mi riferisco a vini fatti bene. Che cosa ne pensi?**

In passato il Primitivo veniva utilizzato, si diceva, come vino da taglio per il suo alto tenore alcolico. La mia opinione è che fosse utilizzato, quando ben fatto, per "migliorare" molti vini provenienti da uve poco mature. Penso che attualmente in Puglia ci sia molta voglia di valorizzare il vino Primitivo che, non solo secondo il mio modesto parere, ha delle potenzialità da "primo della classe". La condizione però è di non lasciarsi prendere dalla voglia di percorrere delle scorciatoie che consentano di omologarne il gusto per renderlo maggiormente fruibile.

Inoltre, il Primitivo, è un vitigno eclettico e si esprime in vari modi in funzione del metodo di coltivazione, della zona di produzione, e, soprattutto, dell'annata. Ho avuto modo di spiegare e di far degustare vari tipi di Primitivo prodotti da me con lo stesso protocollo in cantina, ma differenti in funzione della quantità di produzione per pianta e annata.

- **Riporto un passaggio del tuo intervento: "Il problema principale del Primitivo deriva dall'alta concentrazione di zucchero." Lascio a te continuare…**

Spiegare bene il problema non è semplice. Proverò a essere breve e chiaro. Per ottenere un buon vino l'uva deve essere matura, sana e provenire da vigne vecchie. L'uva della mia zona di produzione, quella del Primitivo di Manduria, quando è matura ha un'alta concentrazione di zuccheri che producono potenzialmente un'alta concentrazione di alcol. Questo a sua volta rischia di inibire i lieviti durante la fermentazione lasciando così dei residui zuccherini elevati.

Se si vuol produrre un vino secco e non si vogliono utilizzare lieviti selezionati e non autoctoni, bisogna agire correttamente in due momenti diversi. In vigna vendemmiando con il giusto tempismo. Sbagliare di qualche giorno può provocare ricadute negative sul prodotto finale. In cantina si devono utilizzare fermentini dotati di tasche di refrigerazione per il controllo della temperatura. Infine è importante, secondo me, il passaggio in barriques non nuove utilizzate solo per favorirne l'evoluzione attraverso la micro-ossigenazione.

- **Per quarant'anni sei stato ufficiale di marina. Ti sei congedato con il grado di contrammiraglio per poi continuare la tua vita come viticoltore. Chi ti ha dato i primi rudimenti del mestiere e quali sono state le difficoltà principali che hai incontrato?**

Sono vissuto in una famiglia dove mio nonno materno Brandisio

(ho dedicato a lui il mio vino di punta), insieme a mia madre, produceva vino da uve provenienti dalle nostre terre. Inoltre, oltre ad essere viticoltore, era anche un commerciante di vini. Devo a loro il mio retaggio culturale e la mia passione per la vitivinicultura. Preferisco quest'ultima dizione che pur avendo lo stesso significato di vitivinicoltura spiega meglio il valore culturale che ha per me questo nuovo mestiere.

Ereditata la cantina di mio nonno è stato naturale per me, una volta lasciato il servizio attivo, riprendere da dove avevo lasciato nel 1969 con l'ingresso nell'Accademia Navale di Livorno. Ho appreso le moderne pratiche di cantina da un caro amico produttore di un eccellente Primitivo. Ho anche studiato per mettere a punto un protocollo basato sull'impiego dei Microrganismi Efficaci di Teruo Higa, che mi consente, tra l'altro, di esaltare le caratteristiche nutraceutiche naturalmente presenti nei vini rossi. Devo qui puntualizzare che il vino contiene alcol e va comunque degustato nelle giuste dosi.

Le difficoltà incontrate soprattutto all'inizio, hanno riguardato l'atteggiamento a volte ostico sia dei contadini sia degli addetti alla trasformazione dell'uva, poco inclini alla sperimentazione di nuove metodologie sia in vigna che in cantina. Nel primo anno di raccolta di uve non trattate nemmeno con zolfo e rame, un contadino confinante mi disse: "Ma come, hai anche vendemmiato?" Con questo voleva dire che era meravigliato del fatto che le piante nonostante non avessi usato prodotti chimici, erano uscite indenni da qualunque tipo di malattie.

- **Parliamo di musicoterapia, o meglio, di risonanza acustica con brani selezionati di Mozart e di Canto Gregoriano. Onde elettromagnetiche conferite nella produzione del tuo vino in particolari momenti. Di chi è stata l'idea e quali i risultati scientificamente provati?**

Ho la fortuna di avere un caro amico scienziato laureato in fisica negli USA, Ph.D in ingegneria elettronica, che nel corso di una sua visita in cantina mi suggerì di applicare in bottaia, durante l'affinamento del vino, quella che forse impropriamente definisco "musicoterapia". Non è semplice da ottenere perché la bottaia deve entrare in risonanza acustica in modo che ci siano le condizioni perché la musica, quella giusta, possa avere effetti positivi sul vino. Ora sto utilizzando esclusivamente Canto Gregoriano.

I risultati fin qui ottenuti non sono ascrivibili a un protocollo scientifico certificato perché per questo è necessario procedere con metodo, e …avere molti soldi a disposizione. Appena potrò affrontare economicamente la spesa sarà la prima cosa che farò. Ci sono indicatori positivi ottenuti analizzando chimicamente e organoletticamente i miei vini sottoposti a "musicoterapia" e non. In questo mi supporta un'altra mia amica laureata in chimica, che studia il potere anti-ossidante dei vini, ricercatrice presso un noto centro di ricerca.

Questo mio secondo mestiere si sta rivelando molto gratificante per me. Scopro continuamente delle novità che, tra l'altro, mi forniscono gli incentivi per proseguire con il mio protocollo. L'ultima scoperta riguarda la bassissima concentrazione di alcune tossine, le istamine, responsabili secondo uno studio americano, delle emicranie e dei mal di testa provocati dal vino. Non esiste in Italia una legge che ponga un limite alla loro concentrazione. La Svizzera raccomanda un livello massimo di 10 mg/l, la Germania 2 mg/l, Belgio e Francia 5 mg/l e 8 mg/l rispettivamente. Le ultime analisi che riguardano i miei vini ne hanno rivelato una concentrazione da 0,40 a 0,45 mg/l. Ma non sono queste le uniche novità!

Oreste Tombolini Vitivinicultore www.brandisioilprimitivo.it