

Riscoprirsi!

Da diversi anni la Puglia si è riscoperta terra di vini di elevata qualità. Diverse sono le cantine che hanno riorganizzato le loro produzioni, tra queste Cantina Sampietrana, una dinamica realtà salentina che da un decennio ha riconvertito la sua produzione incontrando il favore dei mercati e un interessante trend di crescita

A San Pietro Vernotico, comune dell'entroterra salentino dalle tradizioni contadine, vitivinicole, olearie e ortofrutticole nonché artigianali e tessili, da settant'anni Cantina Sampietrana racconta una storia di tradizione, passione e forte legame con il territorio.

Da un decennio la cantina ha completamente rivoluzionato la sua impostazione: da produttrice di vino sfuso, destinato ai mercati del Nord Italia, ha deciso di puntare su produzioni più limitate ma di alta qualità in bottiglia. Un passaggio epocale per la cantina, non scevro da difficoltà, ma premiato dai mercati. Lo sottolinea il costante trend di crescita della cooperativa negli ultimi anni. Ne abbiamo parlato con Paolo Leccisi, Presidente di Cantina Sampietrana.

Cantina Sampietrana compie 70 anni di attività...

Questa cooperativa vitivinicola nasce a San Pietro Vernotico in un territorio dove da sempre si coltivano l'ulivo e la vite. Come per molte altre cooperative, la nascita di Cantina Sampietrana è legata a doppio filo alla necessità di un gruppo di viticoltori – coltivatori diretti, mezzadri, coloni e proprietari – di valorizzare al meglio il frutto del loro lavoro, trasformando in proprio l'uva del territorio e immettendo sul mercato del Nord Italia il vino sfuso ottenuto.

Circa dieci anni fa la svolta...

Ci siamo resi conto che il mondo del vino stava cambiando rapidamente. Anche la vitivinicoltura pugliese da alcuni anni stava attraversando una fase di profondo rinnovamento culturale e commerciale. Alcune tra le più riconosciute aziende vitivinicole del Nord Italia, acquistando aziende vitivinicole pugliesi nonché salentine, cominciavano a produrre e vendere in bottiglia vini pugliesi di qualità, proponendo sul mercato anche bottiglie di Negroamaro, da sempre considerato un vitigno da taglio. Una riscoperta quindi delle potenzialità dei nostri vini, dei nostri terroir che era stata ben compresa da alcune aziende lungimiranti del territorio



che avevano commercializzato i loro vini valorizzandoli in particolare con la denominazione Doc Salice Salentino, Squinzano, Brindisi. Intraprendendo più aziende un percorso analogo di valorizzazione delle proprie produzioni anche attraverso la valorizzazione dell'Indicazione Geografica Salento/Puglia, si è generato quel volano di rinascita che ha coinvolto molte altre

Qualità in bottiglia

Costruito nel 1952 nel cuore di San Pietro Vernotico, l'edificio che ospita Cantina Sampietrana è una costruzione storica. «L'impostazione dei locali adibiti alla produzione e allo stoccaggio dei vini era quello di un'azienda dedicata alla produzione di elevate quantità di vino sfuso - spiega il Presidente di Cantina Sampietrana Paolo Leccisi -. La cooperativa ha fatto questo per circa 60 anni, poi però ha cambiato rotta con decisione, puntando su piccole produzioni di qualità. Questo ha richiesto significativi investimenti in termini strutturali e impiantistici per armonizzare la struttura con il nuovo corso intrapreso. Abbiamo sostituito le grandi vasche in cemento vetrificato con moderni serbatoi refrigerati di diversa capacità da 200 a 600 ettolitri dotati di tecnologia air mixing, la quale consente di effettuare i rimontaggi con un sistema ad aria compressa.

Si tratta di una tecnologia computerizzata in grado di ottimizzare questa fase di lavorazione e i processi fermentativi. Questo ha permesso una riduzione della manodopera e nello stesso tempo una migliore estrazione di prodotto nobile. Anche per i bianchi e i rosati sono state introdotte di recente moderne tecnologie. Abbiamo creato una seconda linea di lavorazione che dedicheremo esclusivamente alla lavorazione dei vini bianchi, rosati e



«In cantina abbiamo portato le moderne tecnologie necessarie per esaltare e dare forma ai risultati raggiunti in campo con la produzione di vini di qualità che siano espressione di una terra antica quanto generosa, stretta tra due mari»

Paolo Leccisi,
Presidente di Cantina Sampietrana

aziende vitivinicole locali e portato in auge i vini pugliesi. Mancavano le tecnologie in cantina, le competenze per completare il processo produttivo sino alla bottiglia: la nuova era della vitivinicoltura enoica pugliese è passata anche attraverso cospicui investimenti e riorganizzazioni aziendali che hanno completamente trasformato il modo di produrre e di proporsi delle

aziende vitivinicole sui mercati nazionali ed esteri.

Anche Cantina Sampietrana, dieci anni or sono, ha intrapreso un iter analogo. Ripercorriamo gli sviluppi.

Quando si decise per il cambio radicale di passo, una scelta fortemente meditata e ponderata riunendo l'intera compagine

sociale, non mancarono le fratture. Molti furono i soci che non condivisero la necessità di una svolta e lasciarono la cooperativa. Continuummo con determinazione, convinti che la strada intrapresa avrebbe dato negli anni i suoi risultati. Risultati che oggi accogliamo con grande soddisfazione. Cantina Sampietrana esporta i suoi vini in una ventina di Paesi, un mercato che copre oggi l'Europa ma anche Asia e Nord America, con un trend in costante crescita. Tutto questo ha comportato una trasformazione radicale dell'intera filiera produttiva, dal campo alla cantina. Abbiamo istruito gli agricoltori e chi si occupa dei vigneti circa le nuove tecniche di coltivazione per produrre qualità e non più quantità: le potature, i diradamenti, la selezione per portare alla vendemmia pochi grappoli ma di altissima qualità ottenendo così un nettare vero in cantina per produrre grandi vini. In cantina abbiamo portato le moderne tecnologie, necessarie per esaltare e dare forma ai risultati raggiunti in campo con la produzione di vini di qualità che fossero espressione di una terra antica quanto generosa, stretta tra due mari,

biologici, costituita da un sistema di raccolta e di trasporto delle uve in acciaio inox che scarica le uve conferite direttamente all'interno di una nuova pressa pneumatica con sistema di pressatura a depressione che impedisce la ossidazione del prodotto». Work in progress anche per la linea di imbottigliamento. «Abbiamo potenziato l'imbottigliamento in cantina sia con una nuova riempitrice a 16 rubinetti dalla capacità operativa di 1.500 bottiglie/ora, sia con un moderno tappatore per chiusure a vite. Oggi il mercato nord-europeo richiede questa tipologia di chiusura e la diversificazione ci permette di proporre la stessa tipologia di vino con tappo Stelvin o in sughero. L'obiettivo è comunque quello di ottimizzare ulteriormente questa fase del processo produttivo sia automatizzando il fine linea con una nuova incartonatrice che sostituirà il lavoro manuale degli operatori in linea, sia con una nuova etichettatrice. Ci occuperemo anche di logistica creando un magazzino compattabile che ci consentirà di ottimizzare i ridotti spazi a disposizione del deposito attuale migliorando fino a 6 volte la capacità di stoccaggio. Questo porterà a una migliore capacità operativa anche nel gestire le consegne».



La stazione di ricevimento delle uve provenienti dalle aziende consociate

L'obiettivo comune delle aziende agricole che fanno parte di Cantina Sampietrana è quello di produrre uve di qualità partendo da vitigni tipici del territorio come il Negroamaro, il Primitivo, la Malvasia nera, il Verdeca

i quali esercitano la loro preziosa quanto benefica influenza sulla coltivazione della vite.

Abbiamo formato anche il personale di cantina, immesso nuove figure professionali, tra queste dei commerciali per varcare le porte dei confini nazionali e proporre i nostri vini in primis all'estero.

Qual è stata la risposta dei mercati?

La nostra carta vincente è stata l'ottimo rapporto qualità-prezzo. Chi assaggia le nostre produzioni si rende conto di trovarsi di fronte a vini di qualità superiore rispetto a bottiglie di prezzo paritario. Questo ci ha permesso di creare business in Paesi del Nord Europa – Germania, Olanda, Belgio, Regno Unito – ma anche Francia e Svizzera; ci siamo affacciati in estremo oriente – Giappone, Vietnam, Cina, Singapore – e stiamo potenziando la nostra presenza sul mercato americano. L'estero oggi fa l'80% del nostro fatturato, mentre in Italia siamo presenti soprattutto all'interno della nostra regione

La Puglia è una terra di grande respiro storico-culturale, dalle molte bellezze paesaggistiche che richiama ogni anno numerosi turisti. Valorizzare appieno queste potenzialità, riscoprire gli antichi lavori artigianali, un tempo fiorenti nella nostra terra, dare nuova vita a un tessuto enogastronomico che potrebbe essere fortemente interconnesso per creare occasioni di business e di sviluppo economico, è la strada oggi da percorrere per rilanciare l'economia pugliese e creare nuove op-

portunità di lavoro.

Parlava di una compagine societaria molto ridimensionata dopo la svolta...

Le aziende agricole che fanno parte di Cantina Sampietrana sono attualmente poche decine, ma in seno alla cooperativa si parla oggi la stessa lingua: produrre qualità per la bottiglia! Si tratta di aziende di medie e piccole dimensioni che raggiungono al massimo i 30-40 ettari di vigneto. La maggior parte di esse segue percorsi di agricoltura integrata, due sono a conduzione biologica. Una sfida, quella del vino biologico, che dà interessanti risultati, rispetto al passato, ritagliandosi una fiorente nicchia di mercato.

Quali sono i vitigni più coltivati?

I vitigni tipici del nostro territorio sono il Negroamaro, il Primitivo, la Malvasia nera, ma negli anni sono stati recuperati anche vitigni antichi come il Sumaniello che oggi ci regala grande soddisfazione dal punto di vista commerciale oltre che enologico. Ma il Salento è anche terra di vitigni internazionali come Merlot e Cabernet, non mancano i classici italiani quali il Montepulciano e l'Aglianico. Per i bianchi, oltre allo Chardonnay, l'autoctono Verdeca, il Fiano... Questa ricchezza è legata alla capacità del nostro territorio di aver saputo assecondare negli anni le richieste dei mercati. Partiamo da questa rosa di varietà, sperando in futuro di ampliarla.

E i vostri vini?

Abbiamo inizialmente puntato sulla valo-

rizzazione delle nostre Dop – quindi Salice, Brindisi e Squinzano – questo significa vini con almeno l'80% di Negroamaro, affiancato per il resto da Montepulciano o Malvasia. Successivamente, è cresciuta la richiesta di Primitivo, così la nostra proposta commerciale si è ampliata. Proposta che vede tra le eccellenze il Since 1952 Dop Brindisi Riserva, un vino 80% Negroamaro e 20% Montepulciano, un vino straordinariamente elegante, dal colore rosso rubino e dall'aroma vinoso con note di frutti di bosco che affina per un anno in piccole botti di rovere e un ulteriore anno in bottiglia; un vino da tutto pasto con i suoi 13,5°, dal sapore delicato, giustamente tannico e molto persistente. Il Settebraccia Salento Igp Rosso è un vino che ci sta dando grandi soddisfazioni commerciali soprattutto sul mercato tedesco. Ottenuto da Negroamaro e Susumaniello, ha una struttura importante, molti punti di colore, un aroma di confetture, vaniglia, leggermente speziato e un gusto elegante, caldo, morbido e rotondo, un tannino dolce e piacevole.

Come vede il futuro?

Cantina Sampietrana continua a puntare sulla politica di proporre vini con un buon rapporto qualità-prezzo non gravando sulla bottiglia i cospicui rincari. Continuiamo il nostro percorso di sviluppo e di crescita. Questo ci ha portato a nuovi investimenti tecnologici in cantina, altri sono in previsione con l'obiettivo di ottimizzare anche la logistica