La promozione della DOP Salice Salentino passa per la conoscenza dei suoi tanti asset

scritto da Claudia Meo | 4 Luglio 2023

Già dagli anni Trenta nell'areale compreso tra le province di Lecce e quella di Brindisi le vigne allevate nel tacco d'Italia, beneficiate dall'aria marina dell'Adriatico da un lato, dello Ionio dall'altro, producevano vini rossi e rosati a base di Negroamaro e Malvasia Nera.

Oggi l'area della DOP si estende nei comuni di Salice Salentino, Veglie e Guagnano, San Pancrazio Salentino, San Donaci, Campi Salentina e Cellino San Marco e il **Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Salice Salentino**, fondato nel 2003, associa **42 cantine per un'estensione vitata di 1.670 ettari**,

caratterizzata geologicamente da una tessitura sabbiosa che regala vini ricchi di estratti e prodighi di profumi, impreziosita dalla vicinanza dei due mari che garantiscono escursioni termiche e ventilazione, che si ritrovano nell'acidità e nella sapidità del prodotto, grande interprete del suo territorio.

Abbiamo avuto modo di immergerci nell'anima della DOP durante un press tour*, che ci ha svelato storie, regalato sorsi di pregio e mostrato una realtà vitivinicola in movimento, nella quale convivono aziende storiche e coraggiose nuove realtà, con il denominatore comune del grande orgoglio di farne parte. Il tour ci ha dato l'occasione di degustare e apprezzare, in abbinamento con la migliore ristorazione di territorio**, i vini dell'azienda vitivinicola Francesco Candido, di Vinicola Mediterranea, delle Cantine Serio, di Menhir Salento, di Vinicola Palamà e di Cantine Due Palme**: espressioni molto variegate di un territorio che conferma di aver molto da dire in termini di identità e carattere.

Abbiamo chiesto a Eugenio Manieri, Direttore del Consorzio, di illustrarci l'attuale impegno del Consorzio per la crescita del brand territoriale della DOP e la valorizzazione commerciale del prodotto.

"Il nostro impegno si concentra in questo momento nella "formazione" del nostro mercato , nello svolgimento di attività di divulgazione e di promozione, in quanto riteniamo che il territorio abbia anzitutto esigenza di farsi conoscere e comprendere.

Stiamo inoltre lavorando, e abbiamo già ottenuto una delibera positiva, per **ampliare il disciplinare di produzione della DOP**, elaborato nel 1976, per includervi, oltre al Salice Salentino Rosso e al Salice Salentino Riserva, che ne rappresentano oggi la maggiore espressione, anche la menzione di Superiore, che riteniamo darà un ulteriore contributo nell'apprezzamento dell'uva negroamaro e della sua grande

ricchezza organolettica. Va così ad arricchirsi ulteriormente la gamma dei prodotti del Salice Salentino, che già comprende spumanti, Charmat e Metodo Classico, bianchi fermi, rossi, rosati e dolci, per **una varietà che si presta a far vivere il territorio in ogni stagione e in ogni contesto, dalla freschezza delle bollicine alla struttura dei nostri rossi, garantendo grande abbinabilità con la ricchissima cucina locale.**

Crediamo moltissimo nella forza e nella determinazione delle persone del territorio e riteniamo che le aziende della DOP possano contare su un **enorme potenziale nel segmento dell'hospitality**: l'empatia e il calore della nostra gente è proverbiale e i nostri luoghi si prestano ad accogliere visitatori da ogni parte del mondo, che qui trovano diversi elementi di interesse turistico: le nostre campagne sanno essere a volte dei veri e propri orti aromatici a cielo aperto; la nostra tradizione agricola ci ha lasciato preziose opere d'arte contadina come i muretti a secco; le nostre città d'arte, basti pensare a Lecce, e i nostri paesi in muratura bianca offrono uno spettacolo che non ha uguali nel mondo.

Il Consorzio continuerà a prestare il proprio sostegno alle aziende, oltre che sugli aspetti di produzione, anche nella promozione di un'offerta di hospitality che sia sempre più in grado di intercettare una domanda crescente, sia come numero di visitatori che in termini di allungamento della stagione turistica: accogliamo visitatori da ogni parte del mondo, con particolare afflusso dai Paesi europei, e siamo convinti di poter crescere ancora molto".

* *press tour realizzato con il contributo del Masaf, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022 (cfr. par. 3.3 dell'allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022)*