Vini Doc Castel del Monte

PUGLIA SVEVA®

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DOC CASTEL DEL MONTE

Barletta, il castello

Puglia Sveva è un marchio territoriale creato dai Consorzi di tutela Vini DOC Castel del Monte e Olio DOP Terra di Bari, con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, capace di raccontare e promuovere le eccellenze del "cuore di Puglia".
Partendo dal vino e dall'olio extravergine di oliva, coinvolgendo poi tutti gli altri protagonisti di un territorio dalle tradizioni millenarie, Puglia Sveva rappresenta il simbolo di un'ambiente unico in Italia: una vera oasi di cultura, serenità e piacere.

PUGLIA SVEVA

Masserie, cantine, frantoi, caseifici, laboratori di ceramica, musei e borghi storici, ora in riva al mare ora nel cuore dell'altopiano delle Murge, disegnano la trama e l'ordito di uno dei più autentici e originari ambienti della regione. Una luce tersa e pura illumina il paesaggio, nutrendo anima e corpo di chi ne viene anche solo lambito e il piacere dei sensi è l'unico metro che scandisce il tempo.
Puglia Sveva è la promessa di unicità, qualità, tradizione e scoperta delle essenze uniche di quel "cuore di Puglia" che in un passato non troppo lontano rappresentò per tutto l'Occidente il luogo più amato dallo "Stupore del mondo".

Canne della Battaglia

"Se la bontà, la moderazione, la virtù, le sostanze, la nobiltà potessero ostacolare la morte, non sarebbe morto Federico, che qui giace". Così il famoso storico e cronista medievale fiorentino Giovanni Villani descrive Federico II di Svevia, noto a quel tempo come "Stupor mundi", stupore del mondo, e simbolo di quella Puglia Sveva che oggi si raccoglie in questo brand. Federico II, imperatore del Sacro Romano Impero dal 1220 al 1250, abitò e visse questi luoghi; li amò, vi costruì residenze e castelli, tra cui l'enigmatico e severo Castel del Monte, dichiarato dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità nel 1996, vi allevò falconi per la caccia, scrutò il cielo per interrogare le stelle, studiò l'algebra, la medicina e le scienze naturali, li difese come pochi avrebbero fatto in futuro. Tra storia e leggenda, la figura di Federico II di Svevia incarna quell'imperitura paternità culturale, architettonica, scientifica e agricola del "cuore di Puglia" che vogliamo raccontarvi.
Una Puglia Sveva i cui lineamenti sono stati tracciati dal più illuminato sovrano del Medioevo, uomo che, come ci rammenta il poeta Ugo Foscolo, "aspirava a riunire l'Italia sotto un solo principe, una sola forma di governo e una sola lingua; e tramandarla a' suoi successori potentissima fra le monarchie d'Europa". Un rivoluzionario desiderio di unione e libertà che avrebbe mosso i primi passi proprio dalla terra a lui più cara, la Puglia Sveva.

DI PUGLIA **LA LEGGENDA**

Castel del Monte

DI PUGLIA **LA SCOPERTA**

Dal mare all'Alta Murgia, antico altopiano che rappresenta la spina dorsale di quasi tutta la regione, questo territorio è un rincorrersi di colori.
Si parte dal blu e dall'azzurro, dove il confine tra cielo e acqua è indistinto e cangiante, per poi immergersi nell'ocra del terreno e nel bianco della pietra di Trani, un tufo calcareo locale con cui è stata costruita la cattedrale della cittadina costiera.
All'interno si incontra il verde, non solo quello degli olivi e delle viti, ma anche quello dei boschi in cui convivono il fragno, la roverella, il leccio, il bagolaro, l'oleastro e il lentisco.

Nell'Alta Murgia poi, il colore dominante è il bianco, abbagliante, di pietre che irrompono dalle viscere di una terra che pare scrigno dei resti di quel gigante fossile che le scienze geologiche chiamano carsismo murgiano.
I terreni della Puglia Sveva sono molto antichi, calcarei e rocciosi; l'acqua in superficie è quasi totalmente assente, sebbene copiosa nelle più profonde fenditure della roccia di questo antico sottosuolo.
Il clima in inverno è caratterizzato da una spiccata continentalità nelle zone interne, mentre si fa più dolce e mediterraneo via via che si scende verso il mare. L'estate è calda, asciutta, talvolta molto arida, con precipitazioni sporadiche ma ottime escursioni termiche giornaliere, soprattutto nelle aree più elevate dell'interno.

Dintorni a Castel del Monte

Il fenomeno del carsismo
Il carsismo in Puglia è un fenomeno geologico che interessa gran parte della regione ma trova proprio nelle Murge la sua espressione più visibile, influenzando la composizione e l'adattamento delle colture. Calcari, calcareniti, pulicchi, grotte, cavità e solchi, chiamati lame o gravine, sono parte integrante di questo paesaggio che, tuttavia, non mostra caratteri di totale omogeneità dividendosi in tre sottozone geologiche: le Murge alte, quelle basse e le Murge costiere.

Il terroir

Trani, il rosone della Cattedrale

Vigneti, oliveti, frutteti e orti ricamano la Puglia Sveva, colorata qua e là da masserie, borghi, cantine, frantoi e caseifici.
Tanti i luoghi da vivere e scoprire, da Trani a Gravina di Puglia, passando per Barletta, Andria, Ruvo di Puglia, famosa per il Museo Archeologico Nazionale Jatta, Bitonto, Acquaviva delle Fonti, Alberobello, con i suoi trulli protetti dall'Unesco, Gioia del Colle, Altamura, capitale del pane, e la stessa Bari, capoluogo di storia, gastronomia e crocevia di genti e culture diverse tra i più affascinanti d'Italia.

Minervino Murge

Alberobello

Puglia Sveva è una terra di contrasti e di assoluti, un luogo di esperienze uniche e, in ogni stagione, un viaggio che è in sé scoperta, avventura, calore, emozione, meraviglia e infinito piacere.

DI PUGLIA **L'INCANTO**

Altamura

A dominare l'intero territorio, proprio nel cuore di quest'area, il Parco Nazionale dell'Alta Murgia, istituito nel 2004 e oggi il più grande Parco Rurale d'Italia, nonché uno dei più grandi d'Europa. Affascinante e inospitale allo stesso tempo, questo ambiente rappresenta, passo dopo passo, il lavoro di adattamento dell'uomo a un habitat tra i più severi della Penisola. Muretti a secco, "casedde", "trulli" e "jazzi" per il ricovero degli ovini segnano uno spazio quasi indefinito, inflessibile, duro e talvolta lunare nell'aspetto.

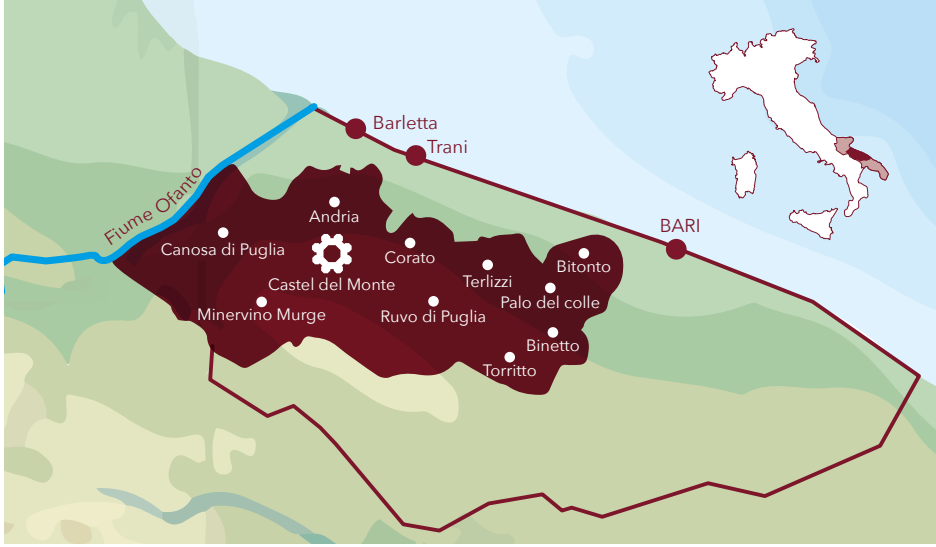
Parco nazionale Alta Murgia

Trani, vista della Cattedrale

DI PUGLIA **IL SAPORE**

LE CANTINE ASSOCIATE AL CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI DOC CASTEL DEL MONTE:

TENUTA CEFALICCHIO, OGNISSOLE
TOR DE' FALCHI OPIFICIUM ARTEVINO MIRVITA
MASSERIA FARAONA
TORMARESCA
TORRESANTA
TORREVENTO
GRIFO
RIVERA
SANTA LUCIA
TERRA MAIORUM
CONTE SPAGNOLETTI ZEULI
VIGNUOLO
GIANCARLO CECI
TENUTA COCEVOLA
CARPENTIERE



Consorzio per la tutela dei vini DOC Castel del Monte. Zona di produzione.

A promuovere il territorio della Puglia Sveva e in particolar modo i vini qui prodotti c'è il Consorzio per la tutela dei vini DOC Castel del Monte.
Nato nel 1998, con sede a Corato, il Consorzio riunisce circa 800 viticoltori dell'areale e la quasi totalità delle aziende vinicole. All'attività di promozione in senso stretto, si aggiungono quelle più tecniche e di monitoraggio che, ogni anno, garantiscono una produzione enoica ottimale dal punto di vista qualitativo e fortemente legata al territorio. Proprio dalla consapevolezza delle infinite opportunità di questo "cuore di Puglia", negli anni Novanta alcuni produttori pionieri decisero di fare squadra e porre le basi per uno strumento di forte e incisiva valorizzazione territoriale.
Forti della certezza di avere tra le mani, e sotto i piedi, una terra unica e una tradizione enologica irriproducibile altrove, diedero vita a un sodalizio il cui scopo principale era quello di valorizzare prima e far conoscere al mondo poi i vini di quella terra che oggi chiamiamo Puglia Sveva.

Un terroir straordinario, una storia incredibile e la presenza di un'uva unica come il Nero di Troia, insieme all'olio extravergine di oliva e ai tanti prodotti tipici, diede il via a un processo di riqualificazione che nell'arco di meno di due decenni ha dato un volto tutto nuovo al territorio.

Il Consorzio è stato inoltre il primo nel Sud Italia a proporre ai propri associati un ferreo piano di controlli della qualità, evidenziando sin da subito un ruolo da protagonista nell'incremento del livello dei vini della denominazione e nella promozione, in Italia e nel mondo, di tali nettari.

L'areale della Denominazione di Origine Controllata Castel del Monte e delle tre Denominazione di Origine Controllata e Garantita Castel del Monte Nero di Troia Riserva, Castel del Monte Riserva e Castel del Monte Bombino Nero, copre un territorio che parte da Minervino Murge per arrivare ad Andria, includendo Binetto, Canosa di Puglia, Corato, Trani, Ruvo di Puglia, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto, proprio nella fascia centrale della regione.

DI PUGLIA **L'ESSENZA**

La superficie iscritta alle denominazioni è di 550 ettari vitati, per la quasi totalità collinari, con giaciture tra 180 e i 450 metri di altitudine ed esposizioni a est e nordest.
Le uve maggiormente utilizzate sono le tre autoctone: il Nero di Troia, vero simbolo dell'ampelografia locale, il Bombino Nero e il Bombino Bianco. Non è tuttavia escluso nei disciplinari di produzioni, sebbene a percentuali sempre minoritarie, l'utilizzo di uve rosse non autoctone come Aglianico, Montepulciano e Cabernet Sauvignon e uve bianche come Pampanuto, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Caratteristiche organolettiche Nero di Troia:
amarene, ribes rosso, pepe nero, cannella, tabacco e sottobosco

Nero di Troia

Nero di Troia. Conosciuta anche come Uva di Troia, la varietà è molto antica e probabilmente originaria dell'Asia Minore. La leggenda racconta che l'eroe greco Diomede che aveva combattuto nella guerra di Troia, durante il viaggio di ritorno a casa sbarcò in Puglia e fondò la città di Canosa dove diede inizio alla coltivazione dell'uva a bacca nera che aveva portato dalla citta di Troia. Il Nero di Troia ha maturazione tardiva e ben si adatta a terreni poveri di acqua e pietrosi. Una volta trasformato in vino, dà vita a nettari caratterizzati da una buona dose di tannini e ottimi livelli di acidità, doti che lo inseriscono di diritto all'interno del pantheon dei più importanti vitigni rossi italiani, al pari di Nebbiolo, Sangiovese e Aglianico. I vini rossi da Nero di Troia sono sempre eleganti, longevi, dai profumi spiccati di frutta rossa, nera e cenni balsamici. Questi vini si accompagnano perfettamente alle preparazioni con agnello, capretto, cavallo e a tutti i secondi di carne della tradizione gastronomica della Puglia Sveva.

Caratteristiche organolettiche Bombino bianco:
mandorla, semi di anice, albicocca, frutta tropicale e a polpa gialla

Bombino bianco. Antico vitigno locale di questo cuore della Puglia, il Bombino Bianco, è di origine presumibilmente spagnola e si diffonde nei primi anni dell'Ottocento.
Amato per la vigoria e per la capacità produttiva, il Bombino Bianco dà il meglio di sé allorquando ne vengano contenute le rese, riducendo, talvolta anche drasticamente, le quantità. I vini prodotti sono floreali, fruttati, leggiadri e sostenuti da una discreta freschezza, ideali per i piatti della gastronomia marinara della zona.

Bombino bianco

Bombino nero. Vigoroso e produttivo, il Bombino Nero era un tempo conosciuto con i nomi di Buonvino, per la grande capacità produttiva, e di Bambino, per una forma del grappolo che potremmo definire "accoccolata" su se stessa. A maturazione tardiva conserva acidità e profumi ed è forse l'unico vitigno a bacca nera vinificato esclusivamente per la produzione di rosati, così come la DOCG Castel del Monte Bombino Nero dimostra, regalando vini slanciati, immediati, fragranti, fruttati e freschi. Ideale in abbinamento con i primi piatti della tradizione contadina a base di carne e verdure, ma anche insieme ai secondi di pesce della costa.

Bombino nero

Caratteristiche organolettiche Bombino nero:
ribes, lampone, e fiori freschi

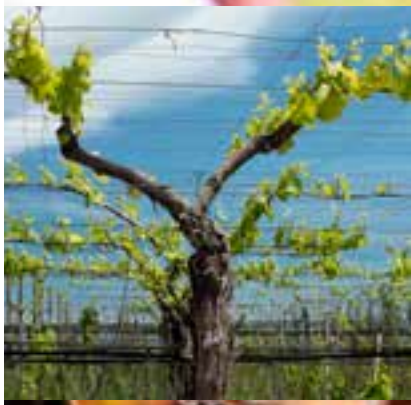
DI PUGLIA **L'UNICITÀ**

Castel del Monte DOC
Denominazione di Origine Controllata più produttiva dell'areale, con 3,8 milioni di bottiglie annue, è riservata alle tipologie Castel del Monte Bianco, Castel del Monte Rosso, Castel del Monte Rosato, Castel del Monte Bombino Bianco, Castel del Monte Chardonnay, Castel del Monte Sauvignon, Castel del Monte Nero di Troia, Castel del Monte Cabernet, Castel del Monte Aglianico e Castel del Monte Aglianico Rosato. Il Castel del Monte Bianco è frutto dell'uvaggio tra Bombino Bianco, Pampanuto e Chardonnay, oltre alle versioni monovarietali Bombino Bianco, Sauvignon e Chardonnay.
Nel Castel del Monte Rosato è fondamentale la presenza del Bombino Nero, mentre nel Castel del Monte Rosso l'assoluto protagonista è il Nero di Troia, sempre più utilizzato in purezza. Castel del Monte è infine l'unica DOC pugliese che prevede l'utilizzo dell'Aglianico in purezza, anche nella versione Riserva.

Castel del Monte Bombino Nero DOCG
Diciotto ettari e 199mila bottiglie l'anno sono i numeri di questa Denominazione di Origine Controllata e Garantita, nata nel 2011 e dedicata esclusivamente alla produzione di un vino rosato. Questa DOCG rappresenta una scelta di grande personalità e caparbietà, il cui fine è quello di mettere in luce una tradizione antica della Puglia, quella dei rosati, vero fiore all'occhiello della produzione enoica regionale.

Castel del Monte Riserva DOCG
Questa DOCG, 43 ettari per circa 396mila bottiglie all'anno, raccoglie, insieme all'altra DOCG Castel del Monte Nero di Troia Riserva i vini più strutturati e longevi del territorio: quei fuoriclasse che negli ultimi anni stanno conquistano sempre più estimatori in tutto il mondo.
Il Nero di Troia deve essere utilizzato in purezza o in una percentuale minima del 65% e i vini, prima dell'immissione al consumo devono essere sottoposti a un periodo di maturazione obbligatorio di almeno 2 anni, di cui minimo uno in legno.

Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG
Fiore all'occhiello delle denominazioni dei vini della Puglia Sveva, la DOCG Castel del Monte Nero di Troia Riserva rappresenta una bandiera di tipicità, l'inconfondibile impronta di quel legame tra uomo, uva e natura che fa di un vino il simbolo di un Made in Italy tutto locale. I vini Castel del Monte Nero di Troia Riserva sono frutto di 28 ettari di vigneto altamente qualitativo, capaci, ogni anno, di dare vita a 258mila bottiglie.
Come per la DOCG Castel del Monte Riserva, prima dell'immissione al consumo il vino deve essere sottoposto a un periodo di maturazione di almeno 2 anni, di cui minimo uno in legno.



DI PUGLIA **IL GUSTO**

Non solo vino e olio extravergine di oliva nella Puglia Sveva, ma una grande quantità di prodotti tipici e di tradizioni gastronomiche difficilmente riscontrabili in altre zone della regione.

Incredibile la varietà di pani e di pasta, a incominciare dal pane di Altamura DOP, seguito da taralli, friselle, pagnotte farcite con olive o pomodori secchi e dalla famosa focaccia barese, street food per antonomasia insieme al calzone di cipolla.
Tra le tipologie di pasta spiccano le orecchiette, condite con le classiche cime di rape, oppure con il ragù di braciole (involtini) di carne di cavallo. Accanto alle orecchiette troviamo i mignuicchje, gnocchetti molto simili ai maloreddus della Sardegna, insaporiti spesso con rucola bollita, sugo di pomodoro e cacioricotta.

Legumi e verdure non mancano mai, dai dolci-amari lampascioni, detti anche cipollacci o giacinti col fiocco, che vengono lessati, fritti ma anche conservati sott'olio, alle cime di rape, passando per broccoli, biete, fave, spesso a purè insieme alle cicorie selvatiche, melanzane, peperoni, carciofi e i famosi sponsali, ovvero le cipolle porraie.

Ricettario federiciano Puglia Sveva

Agnello, castrato e cavallo sono le carni più utilizzate, anche se una fonte proteica invero minoritaria rispetto ai formaggi e ai latticini che per varietà e per diffusione non conoscono eguali in Italia. Burrata di Andria, manteca, Fior di latte DOP, ricotta, ricotta forte, Canestrato DOP, caciocavallo e scamorze sono i re e le regine delle tavole della Puglia Sveva, così come la grande varietà del pescato del Mare Adriatico che fa di questa fascia centrale della regione una delle più ricche di pesci e di frutti di mare.

Tra i dolci tradizionali spiccano le cartellate, a forma di piccole ceste, chiamate anche rose di Andria, ricoperte di vincotto o miele, seguite dai sasanelli gravinesi e dai mostaccioli, delizie tutte locali che chiudono un'offerta gastronomica di assoluta eccellenza.

Con l'obiettivo di valorizzare le tradizioni culinarie del territorio, Puglia Sveva propone un originale ricettario ispirato alle ricette del Liber de Coquina di Federico II, rivisitate e riattualizzate dai più prestigiosi chef pugliesi.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI DOC CASTEL DEL MONTE
Corso Cavour, 27 Corato (Bari), Italy | tel. +39 080/8983010
email: vinicasteldelmontedoc@pugliasveva.it | sito web: pugliasveva.it

Le immagini sono di proprietà di Puglia Sveva
realizzate da Studio 9 Italia e Crea branding

VISITA IL NOSTRO SITO
SCARICA LA APP "Puglia Sveva"
Disponibile per IOS e Android

Con il contributo
del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali