

# NEL SALENTO È INIZIATO IL GRANDE RITO DELLA VENDEMMIA NELLE TENUTE SCHIENA

*Pubblicato il 16 Settembre 2021 di Harry di Prisco*



**Categorie:** [AMBIENTE](#), [CRONACA E ATTUALITA'](#)

**Etichette:** [Giuseppe Schiena](#), [Salento](#), [Tenute Schiena](#)



## ***Nel Salento le prime vendemmie d'Italia***

*"La nebbia a gl'irti colli piovigginando sale, e sotto il maestrale urla e biancheggia il mar; ma per le vie del borgo dal ribollir de' tini va l'aspro odor de i vini l'anime a rallegrar".* Così Carducci, siamo in tempo di vendemmia e nelle vigne vi è un gran fervore per preparare tutto quanto. In Puglia nel Salento nella Tenuta Schiena a Francavilla Fontana nel Salento, come ogni anno, inaugura la stagione invitando gli enoturisti nel periodo di raccolta delle uve. Un soggiorno nel Salento permette di riconciliarsi con se stessi dal momento che sono a disposizione spiagge quasi deserte e mare cristallino a perdita d'occhio. Le vendemmie nel Salento sono le prime d'Italia per il sole splendido che rende le uve mature già da metà agosto.

In questa terra fortunata baciata dal sole si può passeggiare tra gli ulivi secolari e i vigneti fra il profumo dell'uva appena colta e del mosto che a breve diventerà uno dei pregiati vini salentini, come quelli delle Tenute Schiena di Francavilla Fontana ([www.schienavini.com](http://www.schienavini.com)). E da qui nasce il vino Rugiada, realizzato con uve chardonnay: *«Si chiama Rugiada perché è fresco e dissetante come le perline di rugiada che dissetano i chicchi di uva e le foglie di buon mattino»*, dice **Giuseppe Schiena**. Le Tenute Schiena hanno 28 ettari coltivati con vigneti di Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Chardonnay, Malvasia nera e Minutolo.



Prima della vendemmia i grappoli di Primitivo vengono liberati dalle foglie la mattina presto, i grappoli che sono esposti al tramonto, invece, vengono lasciati coperti dalle foglie per un tempo maggiore, riferisce Giuseppe Schiena che chiarisce il motivo di questo procedimento: *«All'alba i raggi del sole non sono molto caldi, quindi i grappoli che vengono inondati dalle prime luci del mattino, sono liberati dalle foglie diversi giorni prima della vendemmia. Al contrario, poiché i raggi del sole del tramonto sono molto caldi, i grappoli saranno esposti al calore del tramonto solo pochi giorni prima della vendemmia. Noi vignaioli non dovremmo essere gelosi di questi piccoli segreti. Tutti noi dobbiamo fare sempre più qualità».*



E che la festa della vendemmia nelle Tenute Schiena inizi, tra i filari di uva Matteo e Angelo suonano la pizzica, tipica della vicina Villa Castelli, mentre Alessia danza il tradizionale ballo salentino, che ha dato origine al famoso Festival la "Notte della Taranta". Dall'immediato successo dei primi vini prodotti, nasce la voglia di investire sulla produzione, ampliando significativamente la varietà di vini prodotti. Oggi l'azienda Tenuta Schiena produce rossi di notevole struttura e complessità aromatica

da uve di Negroamaro e Primitivo, nonché bianchi dalla spiccata freschezza e mineralità da uve di Chardonnay, Malvasia Bianca e Fiano.



vendemmia Rugiada

I vini della Tenuta sono apprezzati in tutto il mondo, come: il Primitivo Igp "I Tre Compari"; "Il Messapico", un Salice Salentino Dop dalla grande personalità, che ha ricevuto un ambito riconoscimento anche in Francia: la Medaglia d'oro al concorso enologico internazionale di Lione. Accanto al Rugiada, al Messapico e ai Tre Compari, ci sono poi: "Albachiara", malvasia bianca vinificata in purezza; "Il Castellano, un fiano vinificato in purezza, omaggio al paese di origine di Giuseppe Schiena, Villa Castelli. "Impero" e "Angioino" entrambi Primitivo di Manduria Dop, le cui etichette si ispirano alla storia di Francavilla Fontana con il suo castello angioino degli Imperiali; "Dama", un negroamaro rosato IGP Salento, delicato e profumato. Particolarmente richiesto il Negroamaro Salento Igp "Enneoro", vinificato in purezza dedicato al l'export, dal colore rosso intenso con riflessi viola, profumo fragrante e caratteristico di frutta matura, confettura di ribes e lamponi, gusto pieno, equilibrato e di buona freschezza.

Sarà un'annata indimenticabile, dicono gli enologi, non ci resta che aspettare che il miracolo della natura si compia per verificare di persona.

<https://www.facebook.com/620441691475750/videos/538883404036691>

**Harry di Prisco**



