



AZIENDA AGRICOLA
VALLE DELL' ASSO



L'azienda agricola Valle dell'Asso di Gino Vallone rappresenta la continuità di una lunga tradizione vitivinicola iniziata tanto tempo fa.

La storia inizia con il suo trisavolo Donato Vallone (1796-1867), sin dal 1820 proprietario di vigneti in agro di Cutrofiano, tuttora parte dei beni dell'azienda. Continua poi con un altro suo avo, Pietro Vallone, che nel 1881 aveva inviato in dono al nipote, il filosofo Pietro Siciliani, "il lacrima" un vino rosato di sua produzione. Frequentatore di casa Siciliani è Giosuè Carducci, premio Nobel per la letteratura (1906), che bevendo quel "lacrima" disse: «Se Galatina ha di queste lacrime, bisognerebbe che piangesse sempre». Il vino che tanto aveva entusiasmato il poeta toscano doveva le sue caratteristiche alle viti di negramaro che affondavano le radici nelle terre di Galatina e da lì traevano profumi, aromi e sapori.



La vita dell'azienda prosegue tranquillamente, superando il flagello della fillossera che a fine 800 esplose in tutta Europa. Nel 1920 si reimpiantano i vigneti vecchi e se ne impiantano di nuovi, c'è bisogno di una nuova cantina capiente e moderna, e l'energia elettrica partecipa all'ammodernamento. Nel 1940 scoppia la seconda guerra mondiale, l'8 settembre 1943 l'armistizio, ma l'Italia rimane divisa, al nord si combatte ancora, linee ferroviarie smantellate materiale rotabile distrutto, i collegamenti col nord saranno a lungo impossibili. Augusto Vallone, padre dell'attuale proprietario, insieme ad amici piemontesi che hanno vigneti e cantina nel salento, inizia l'armamento di una nave cisterna dal suggestivo nome di "Spina di Bacco". Il naviglio fu varato il 16 gennaio 1946 da Emilia Vallone, detta Ilià, che solo al terzo tentativo riuscì a compiere il suo dovere di madrina infrangendo una bottiglia di spumante autarchico sulla prora della "Spina di Bacco". Grazie a questa nave e alla ripresa dei traffici fu superato il periodo funesto della guerra.



Nella cantina di Via Guidano nell'abitato di Galatina, tuttora sede aziendale, si vinificava già dal 1920. Oggi il vecchio edificio è stato ristrutturato e dotato di moderne attrezzature. Sono stati installati dei nuovi vinificatori in acciaio inox, è stato potenziato ed aggiornato l'impianto di pressatura soffice ed è stata introdotta la tecnologia del freddo, necessaria per

ottenere vini di qualità in un ambiente caldo-arido come quello salentino.



Luigi Vallone, don Gino, assume la direzione dell'azienda di famiglia nel 1962 quando la conduzione a colonia, tipica della tradizione salentina, è già in crisi. Non potendo meccanizzare le vecchie vigne ad alberello, impiantate tra il 1920 e il 1925, dal padre Augusto e dallo zio Giuseppe, le estirpa impiantando nuovi vigneti a controspalliera. Si avvia così la conduzione diretta e vengono acquistati i



primi trattori e le prime macchine agricole per le lavorazioni del terreno ed i trattamenti antiparassitari. Successivamente viene ammodernata e ampliata la cantina. Gino è un vignaiolo che da quarantatré anni è impegnato a portare avanti una tradizione che di generazione in generazione ha rinnovato il patto con la sua terra, compiendo dei gesti antichi ma sempre attuali come dissodare la terra e impiantare

nuovi vigneti. Come prima di lui avevano già fatto il bisnonno Giuseppe, il nonno Vincenzo, il padre Augusto e lo zio Giuseppe che avevano impiantato vigneti ad alberello.

Don Gino, come tutti lo chiamano, dal 1995 ha rilevato la cantina e la sua quota di terreni e ha iniziato ad imbottigliare in proprio; e questa nuova tappa della storia aziendale è stata possibile grazie alla collaborazione di Elio Minoia, enologo di lunga esperienza sia in vigna che in cantina, e dal forte legame che esiste tra il territorio, la vite, il vino e Gino Vallone.

I vigneti di Valle dell'Asso sono situati nella Piana salentina, un'antica terra da vino, culla delle civiltà messapica prima e greco – romana poi. Le vigne, allevate a controspalliera con una densità di 5000 ceppi per ettaro, con un'età da 1 a 35 anni, sono ubicate nei comuni di Galatina, Cutrofiano, Sogliano Cavour e Salice Salentino.

Si estendono per cinquantasette ettari, con un'esposizione da nord a sud che favorisce l'irraggiamento del Sole sull'apparato fogliare. L'influenza della luce del 40° parallelo sulle foglie e sui grappoli, ha un influsso diretto sulla qualità, la struttura e l'equilibrio del vino. Infatti durante il periodo vegetativo i vigneti di Galatina godono di ben 3.000 ore di insolazione.



Nel clima caldo arido del Salento e sul suolo di medio-impasto, che qui chiamano *piromàfo*, cioè in grado di resistere alla siccità (dal greco *piro macos* combattente il fuoco), si pratica l'arido-coltura vale a dire che si coltiva senza irrigare. Questa tecnica, che permette una viticoltura di qualità,



prevede sarchiature poco profonde che permettono al terreno di traspirare, senza cedere l'umidità, aiutato da una concimazione organica, equilibrata, che gli restituisce la vita mentre sulle foglie per la lotta alle crittogame si irrorano solo zolfo e rame. In azienda da tempo si pratica l'agricoltura biologica che assicura sia il rispetto dell'ambiente che i metodi di coltivazione tradizionale.



I vitigni presenti nei vigneti sono quelli tradizionali come il Negramaro, Primitivo, Malvasia nera di Lecce, Aleatico, Montepulciano d'Abruzzo e Aglianico a bacca rossa e Malvasia di Candia, Fiano di Puglia, Garganega e Chardonnay a bacca bianca. La filosofia aziendale ha come caposaldo l'assunto che "il vino prima di tutto nasce nella vigna e poi in cantina nell'acciaio e nel legno". L'azienda ad eccezione dello chardonnay, non ha introdotto vitigni internazionali perché intende conservare l'identità del territorio e quindi dei vini salentini. Valle dell'Asso complessivamente si estende per 100 ettari: di cui 57 a vigneto, 30 ettari di oliveto di cui 20 ad oliveto tradizionale e 10 ad uliveto intensivo, mentre in altri 13 ettari attualmente a riposo, a breve tornerà nuovamente la vite.



Il logo aziendale di Valle dell'Asso è ricavato da un'antica moneta di Taranto (250 a.C.) che riporta una civetta greca che è poi l'emblema di Galatina. Questa presenza nello stemma del Comune testimonia le origini della città. Di questa origine ellenica è rimasta traccia nei costumi, nelle tradizioni, nei riti sacri e nell'idioma dei primi abitanti, che in maniera e fasi differenti si praticarono sino al secolo XIV. La civetta è anche un'insolita collezione di Gino Vallone che nel corso dei suoi viaggi in Italia e all'estero ne ha raccolte circa cinquecento, prodotte con i materiali più diversi, dal legno alla ceramica all'argento, che presto sarà esposta in cantina.

Un buon augurio, quello della civetta, che i vini di Valle dell'Asso portano in giro nel mondo tenendo alta la fama dei vini del Salento.

