

“Il nostro Primitivo è controcorrente”. Dall’Australia a Manduria Lisa Gilbee racconta la sua rinascita attraverso cantina Morella

21 Luglio 2025



MANDURIA - “Nella vita ho sempre fatto scelte fuori dal coro”. Così **Lisa Gilbee**, australiana e oggi enologa di Cantine Morella, racconta come dall’Australia sia finita nel profondo Salento ad amare alberelli di Primitivo.

Un percorso lungo e avventuroso che dall’altra parte del mondo, grazie ad assaggi fortunati, ha permesso di avere in Puglia una vera innovatrice del settore enologico che ha detto basta al tanto inflazionato “vino convenzionale”.

“Ho studiato enologia in Australia e qui si bevevano solo vini francesi e i famosi old wines da vitigni internazionali come Syrah, Cabernet, Riesling provenienti da tutto il mondo. In una degustazione non sono mancati anche i Supertuscan italiani. Sebbene fossero blend da internazionali a colpirmi è stata subito la sapidità di quel vino - racconta l’enologa a *Virtù*

Quotidiane - . Incuriosendomi sui vitigni italiani ho iniziato a studiare e, approfittando dello stage stagionale, c'è stata l'opportunità di viaggiare. Se tutti hanno scelto Bordeaux e Borgogna, io ho stravolto i piani optando per l'Italia. Con una famosa guida dedicata ai vini italiani alla mano - cartacea, si intende - ho selezionato le più interessanti realtà e mandato delle lettere di presentazione ma ricevendo solo tre risposte. Ho prenotato subito un aereo che mi ha portato in Italia e dopo diversi giri ed è iniziata la mia prima avventura in Toscana".

Un'esperienza formativa personale e professionale quella di Lisa, ha scoperto che fare vino non significa seguire un protocollo standard o relegare gli assaggi fuori dal pasto solo come esercizio di stile. Il vino è parte della vita quotidiana, è un modo per creare unione e condivisione, è un mezzo. Ma tutto ha una fine e così Lisa ritorna in Australia e tra un lavoro e l'altro sogna di tornare nelle cantine italiane.



Gaetano e Lisa Morella

Ed ecco arrivare l'opportunità di aderire al progetto Flying Winemakers, un servizio che porta gli enologi a vendemmiare in giro per il mondo, quindi una buona opportunità per rivedere l'Italia, secondo l'enologa. Bastava iscriversi a questo servizio e scoprire dove andare a vendemmiare, rigorosamente in cantine sociali, producendo vini standard a poco prezzo per il mercato britannico.

“Era la fine degli anni Novanta e ho dovuto realizzare vini standard, fruttati, puliti, pronti per il mercato inglese del poco prezzo”. Quindi Lisa torna in Italia tra Soave, Romagna e Toscana.

“Il vino andava in bottiglia senza coscienza con quel progetto. Nel frattempo mi ambientavo in Italia, imparavo la lingua, esploravo le città d'estate quando tutti erano al mare o in campagna. Ho vissuto quegli anni sempre controcorrente”. Tra diverse tappe, con l'arrivo del nuovo secolo, Lisa approda in Sicilia, in una cantina che preparava vino per il mercato

australiano. “Due anni dopo mi mandano in Puglia perché la cantina acquistava vino anche da lì, precisamente dal Salento. Dovevo occuparmi di selezionare le uve da Primitivo adatte per finire in questo flusso di mercato”.

All’epoca il vino pugliese imbottigliato era davvero poco, quasi un mistero per chi voleva davvero saperne di più. Lisa arriva a Manduria e si è agganciata a **Gaetano Morella**, colui che avrebbe dovuto guidarla per vigneti di Primitivo.

“Ho scoperto distese di alberelli, davvero merce rara fuori dal territorio. Il vino prodotto da uve su alberello è una rarità e preserva una sua qualità. Gli alberelli venivano trattati ancora come gli altri impianti e il loro valore non era riconosciuto, a quel tempo in Puglia. Pochi spiccioli per un patrimonio vitivinicolo di altissima qualità, significava sprecare tanto buon lavoro. All’insegna di tutta questa bellezza è nata una speciale amicizia con Gaetano e poi, di conseguenza, si è sviluppato il progetto Morella che ci ha cambiato la vita e suggellato la nostra unione”.

L’azienda e le vigne vanno in controtendenza sempre e comunque, proprio come Lisa. “Abbiamo voluto mantenere una dimensione artigianale lavorando a mano alberelli di circa 90 anni. Tutto il meglio avviene in cantina dopo la raccolta manuale, quindi vinificazione separata, gestione in tini aperti, presse artigianali in modo da trattare le uve delicatamente e procedere poi, all’imbottigliamento manuale. Ogni cosa da Morella ha un cuore”.

E così il percorso di Morella si districa tra certificazioni biologiche prima, biodinamiche dopo, cercando di dare un senso al lavoro proiettato ad esaltare la naturalità del vino e del territorio manduriano, spesso troppo inflazionato e ora in crisi da “profondo rosso”.

“Una fase che abbiamo già vissuto, quella del down di Primitivo. Nel 2000 non era in auge, poi l’esplosione del fenomeno ha creato una sovrapproduzione di vino, impiantando anche dove non si potrebbe. Oggi siamo ancora nella stessa situazione di 20 anni fa, ma per sopravvivere non abbiamo adeguato nessuna ricetta, la nostra ha un suo corso che viene premiato”.

Se c’è un segreto enologico per attraversare indenne i tempi Lisa non ne ha, ma punta tutto sulla personalizzazione del progetto Morella fatto di impegno concreto nella costruzione della cantina e dell’ampliamento dei vigneti. “Credo che l’onestà percepita nel nostro progetto sia ciò che ci premia. Vorrei che chi ci conosce capisca che verità c’è nella nostra storia, l’unicità di ciò che siamo solo bevendo una bottiglia, sottolineandone l’integrità. Per questi motivi il nostro Primitivo è diverso. Certo, restiamo piccoli con 40.000 bottiglie prodotte e 15 ettari vitati, ma ciò che resta è un collegamento diretto con il bevitore”.

Un futuro che attraversa i vigneti, anche gli oliveti colpiti dalla Xylella, ma l'essenza è che Morella non cambia e non cambierà. "Io ci penso al futuro - conclude Lisa - però ciò che abbiamo già realizzato è un grande traguardo per il territorio e per noi stessi".

