

“Ti presento il Cacc’e mmitte di Lucera”. Ecco come il blend dei contadini dauni è diventato un vino che piace in tutto il mondo

18 Aprile 2026



LUCERA - Il vino è sinonimo di storia, recupero e attaccamento alla terra. È così che **Alberto Longo** inizia il suo cammino che si intreccia con la piccolissima doc pugliese “Cacc’e Mmitte”. Una denominazione dal nome insolito che desta curiosità nel consumatore alle prese con i grandi classici della Puglia.

Le varietà protagoniste cambiano tanto nelle quantità quanto nei nomi. Si va dal Montepulciano al Bombino Bianco, dall’uva di Troia fino ad altre varietà minori e autoctone. Longo non ha fatto altro che riprendere la storia dei contadini dauni di un tempo e l’ha rimessa in bottiglia dimostrando che anche andando lontano il legame con le proprie radici non muore mai.

“La vita da vignaiolo è iniziata da quando avevo da 11 anni, i miei genitori avevano acquistato un vigneto investendo le rendite derivanti dal commercio cerealicolo. Tutto è stato fatto gradatamente, tant'è che durante la prima vendemmia non avevamo nulla, neanche diraspatrice e torchio. Infatti pigiammo l'uva sullo *sciarrabà* - un piccolo carretto in legno - mentre mia madre raccoglieva col secchio il mosto da fermentare. Era il 1969, la prima vendemmia della mia vita”.

Alberto così ha conosciuto il mondo del vino e, col passare degli anni però, le strade si sono divise. Si laurea in Economia e Commercio e inizia la sua carriera.

“Sebbene mio padre non volesse più il mio contributo, ogni estate tornavo a casa e lo aiutavo, anche solo per ricambiare i sacrifici fatti per farmi studiare. Nel 1993 però, la mia vita era a un bivio: tornare a casa o proseguire con la carriera”.



La famiglia Longo

Un fatto non raro per chi lascia casa propria, quindi Alberto investe e inizia a studiare guardando ciò che hanno saputo costruire gli altri ben prima di lui.

“Durante un viaggio itinerante negli Stati Uniti poi nella Napa Valley ho visto cosa hanno costruito da zero gli americani, allora ho capito cosa fare. Ho acquistato un rudere di masseria e ho progettato i miei vigneti servendomi anche dei consigli e dell’amicizia di **Giacomo Tachis**. Con lui”, racconta, “abbiamo realizzato il progetto di vigneti e cantina mentre facevo tesoro del suo sapere enologico e classico”.

L’azienda agricola di Alberto parte grazie ai vitigni internazionali con i primi 35 ettari

impiantati per poi sentire il richiamo della tradizione dauna.

“Da giovane frequentavo l’enoteca regionale della Puglia a Lucera ed ero innamorato del Cacc’e Mmitte. Questo vino è stato un protagonista degli anni Sessanta, con la costituzione della doc nel 1976. Se ne trovava ovunque, tanto in Puglia quanto fuori. Negli anni Novanta non ha saputo resistere alla crisi del vino e le ultime cantine che lo producevano non riuscivano più a collocarlo. Fallita la cooperativa famosa per questo prodotto, il Cacc’e Mmitte è finito nel dimenticatoio”.

E così Longo ha convertito la produzione pensando di realizzare proprio questo famoso blend pugliese. “Per far resuscitare questa doc avrei dovuto avere vigneti esclusivamente a Lucera, Troia e Biccari. Sono andato a cercare una vecchia masseria e terreni a Lucera. Era il 2002 e la prima vendemmia ha visto la luce nel 2004”. Di Cacc’e Mmitte oggi se ne fanno solo 20.000 bottiglie e Alberto lo presenta così, senza fronzoli: “Lo produco perché mi piace”.



Il Cacc'e Mmitte era ed è una curiosa opportunità di racconto, e a colpire è la storia tanto in Italia quanto all'estero. "Una volta lo si produceva affittando il vinificatore di legno e vendemmiando insieme le varietà scelte. Il blend cambiava a seconda di ciò che si aveva a disposizione, ma generalmente era costituito da Nero di Troia oppure Montepulciano o Sangiovese, Bombino Bianco e altre varietà minori. Se ne ricavava un vino rosatello carico. Attualmente con le nuove tecniche di fermentazione a temperatura controllata vendemmiamo separatamente e vinifichiamo separatamente, poi assembliamo. Utilizziamo un 55% di Nero di Troia, 30% di Montepulciano e 15% di Bombino Bianco. È una formula magica e non chimica".

Il Cacc'e Mmitte è stata una scommessa vinta, il prodotto più venduto di cantina tanto in Italia quanto all'estero. "Il nome incuriosisce, la storia conquista e arriva anche sulle tavole stellate". Si beve anche in Germania, Austria, Svizzera, Danimarca, Belgio, Olanda, Uk, Stati Uniti e Asia in piccole unità. "Cerchiamo di intercettare posti in cui i bevitori apprezzano le nicche di mercato, come i top restaurant e gli alberghi di lusso".

"Mi interessa più puntare sulla qualità del prodotto che sanno sposarsi con la filosofia dell'esclusività. Alberghi, ristoranti e trattorie di alta qualità. Il Cacc'e Mmitte c'è in ogni ordine ed è un vino che sa prestarsi bene, addirittura col pesce se ben lavorato - conclude Alberto Longo - più di tutto è un'opportunità per distinguersi a tavola e per raccontare di una storia contadina quasi dimenticata".