

VIGNA E PASSIONE
NELLA TERRA DEL PRIMITIVO

Adua Villa ed Andrea Gori illustrano uno dei maggiori vitigni autoctoni: sua maestà il Primitivo di Manduria

Al Vinitaly in omaggio le piccole viti di Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia, Verdeca e di Susumaniello

Una passione per il rosso che fa tendenza

Un vino orgoglio identitario che unisce ben 18 Comuni

C'è grande attesa per la prima volta del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, all'indomani del riconoscimento dell'erga omnes che gli ha conferito una importante rappresentatività nonché forza economica. Al Vinitaly 2017 ci saranno le bottiglie dei 18 Comuni tra Taranto e Brindisi nello stand istituzionale (Padiglione 11, isola 32, dal 9 al 12 aprile).



VIGNA DI PRIMITIVO Con le tipiche costruzioni in pietra

Per questa grande occasione sono state organizzate delle degustazioni guidate per raccontare il Primitivo di Manduria e la sua Doc, a cominciare dalla sua storia e dalle sue tante anime. Il compito sarà affidato ad una scrittrice e ad un giornalista, entrambi sommelier, che trasformeranno il loro personale viaggio in Puglia in una narrazione olfattiva e cromatica del vino.

Qual è la differenza tra le diverse varietà? Cosa si cela dietro questa bacca rossa che, nonostante nasca in terreni di-

versi e produca perle enologiche dalle mille sfaccettature, riesce ad esprimere un'unica denominazione? A questi interrogativi risponderanno Adua Villa, scrittrice sommelier ed Andrea Gori, giornalista sommelier in due degustazioni alla cieca dal titolo "Rosso Mediterraneo: in un calice la diversità di un territorio".

Il primo incontro con Adua Villa, suddiviso in due momenti (ore 15 e ore 15.30) è previsto domenica 9 aprile e il secondo

con Andrea Gori lunedì 10 aprile (ore 11 primo turno, ore 11.30 secondo turno). Entrambi si svolgeranno nello stand istituzionale del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria.

Un vero e proprio viaggio olfattivo in un grande territorio vitivinicolo - che abbraccia Taranto e Brindisi, per un totale di 3.140 ettari di vigneti tra terra e mare - dove il vino Primitivo sembra assimilarne la cultura e incorporarne i profumi e i sapori. La terra si

presenta rossa, calcarea, tufacea, collinare e perfino sabbiosa vicino al mare, e qui la pianta cresce rigogliosa nelle forme dell'alberello.

Domenica 9 aprile alle ore 16, 20 sarà presente nello stand del Consorzio Paolo De Castro, Europarlamentare della Commissione Agricoltura.

«Per la prima volta abbiamo conquistato un nostro spazio all'interno del Vinitaly», conclude Roberto Erario, presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria.

LE DONNE DEL VINO PUGLIA

Per chi «Adotta una vigna» gioco e tanto sapere

ANTONELLA MILLARTE

Tutta il significato dell'impegno de «Le Donne del Vino» di Puglia possiamo riassumerlo in una sola parola: emozione. Da vivere direttamente in campo con il progetto «Adotta una vite». Al Vinitaly con laboratori sensoriali e abbinamenti cibo-vino con vini da vitigni autoctoni, che si svolgeranno nel Padiglione Puglia

A livello nazionale la parola guida sarà autoctono, con i vitigni italiani protagonisti di sei iniziative legate dallo stesso tema.

La delegazione pugliese delle Donne del Vino ripropone con orgoglio l'iniziativa «Adotta una Vite» con in un percorso tra gli stand delle produttrici associate. Oltre alla degustazione, i visitatori potranno portare via con sé una piccola vite di Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia, Verdeca e Susumaniello, confezionata con molta cura dai ragazzi dell'ARPUH di Locorotondo (Associazione per la Realizzazione del Potenziale Umano delle Persone con Disabilità). Una scatola rosa che racchiude la barbatella di uno dei cinque vitigni autoctoni pugliesi - spiega la delegata Puglia Marianna Cardone - coltivati nei Vivaì Murciano di Otranto, che si potrà ricevere direttamente dalle produttrici dopo aver ritirato un coupon presso il desk della delegazione nell'area istituzionale della Regione Puglia al padiglione 11.

I più social potranno seguire tutto il progetto con l'hashtag #adottaunavite. Chi vorrà scattare una foto e condividerla con i propri amici, verrà creata una pagina Facebook per poter raccontare e testimoniare come queste piccole piante poi cresceranno nel corso dei mesi dal Vinitaly in poi, aspettando la prossima edizione.

Due i laboratori sensoriali sui vitigni autoctoni di Puglia, in collaborazione con AIS Puglia, domenica 9 aprile ore 13-14 e martedì 11 ore 16-17 nella sala convegni del Padiglione Puglia.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 069761