

# Il «terroir» del Primitivo attrazione alla prossima edizione di Vinitaly

## MANDURIA

● Il «terroir» del Primitivo di Manduria sarà in degustazione al Vinitaly. Lo rende noto il Consorzio di Tutela che, per questa 53ma edizione della importante rassegna vinicola internazionale di Verona, punterà soprattutto sul proprio «terroir» (specificità territoriale) del Primitivo di Manduria.

Oltre alla presenza in un apposito stand istituzionale, che inizierà il 7 aprile, una grande degustazione, viene organizzata dal Consorzio di Tutela in programma il 10 aprile alle 11 al primo piano del padiglione 10, per mettere in mostra il potenziale e la versatilità del rosso più famoso di Puglia. In tale occasione, a condurre il programma di degustazione interverranno il presidente del Consorzio, Mauro Di Maggio; il presidente della Fondazione italiana sommelier di Puglia, Giuseppe Cupertino e il giornalista Marco Sabellico. Sarà un vero e

proprio viaggio olfattivo di un territorio che si snoda tra terra e mare laddove il Primitivo assimila le particolari caratteristiche organolettiche con profumi e sapori delle diverse connotazioni climatiche. A raccontarlo, saranno presenti le piccole e grandi aziende vitivinicole. Per quanti volessero partecipare alla degustazione del 10 aprile 2019 a Vinitaly, è necessario pre-

notarsi scrivendo alla email: [comunicazione@consorziotutelaprimativo.com](mailto:comunicazione@consorziotutelaprimativo.com), oppure direttamente in fiera, rivolgendosi al padiglione 11, isola B2.

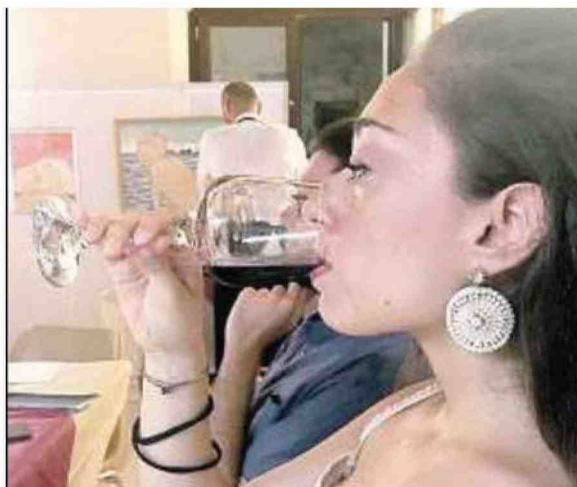
Allo stand istituzionale del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, sarà inoltre possibile degustare, dal 7 al 10 aprile, una ricca selezione di oltre 7° etichette di Primitivo di Manduria dop, Riserva e Docg dolce naturale. Il presidente del consorzio di tutela, Mauro Di Maggio, tiene a rammentare che «dietro ogni etichetta c'è un mondo enologico importante,

quello del Primitivo di Manduria che ormai identifica in modo preciso un territorio, un metodo di produzione, una cultura e un vino. Terreni, clima, qualità delle uve e lavoro degli uomini sono elementi che valorizzano la nostra doc in continua crescita. Un'area di oltre 3mila ettari di vigneti, suddivisi in 18 comuni tra

Taranto e Brindisi che ha raggiunto la piena maturità produttiva e commerciale e guarda al futuro sempre più con ottimismo».

D'altra parte, il successo del prodotto, assieme alla notorietà sul mercato internazionale, sono in netta crescita. Intanto, da parte del consorzio, vengono resi noti i dati del 2018 che parlano chiaro evidenziando che oggi, il Primitivo di Manduria è la doc pugliese che rientra nella Top five dei vini più esportati. Venti milioni le bottiglie prodotte di cui il 70% è destinato all'estero. Il Consorzio attualmente conta 50 soci e circa 1000 viticoltori. Nel 2018 il Primitivo di Manduria ha prodotto 20 milioni di bottiglie per un fatturato di circa 120 milioni di euro. Un aumento del 15% rispetto al 2017 che conferma ancora una volta il primato della grande doc nei maggiori mercati del mondo.

**G.Cer.**



Grande attesa per la prossima rassegna di Vinitaly a Verona