

il Sommelier

Anno XXXVII | N. 2 | 2019 | € 7,50 | Periodico Trimestrale | Dir. Resp. Roberto Rabachino | Reg. Trib. Pisa n. 21 del 15.11.1983 - Lg. 47/1948

Poste Italiane S.p.A. | Spedizione in ap.
D.L. 353/03 conv. L. n. 46 del 27/2/04
art. 1, comma 1, Aut. MBPA/CN/P/0006/2016

ISSN 1826-6533



FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

**Speciale
Vinitaly 2019
Una FISAR
protagonista
fuori e dentro
l'evento**

**Non è solo il clima
a minacciare
di cambiare
Il mondo del vino
cambia con nuovi
luoghi e nuove
iniziative**

**Impatto dei
cambiamenti
climatici
Che il clima stia
cambiando è
evidente ormai
a noi tutti**

**Costa Smeralda,
la nostra Polinesia
Una costa
frastagliata da
una straordinaria
successione
di insenature
e promontori
granitici**



Primitivo di Manduria, espressione virtuosa della Puglia

Uno studio sul comparto del vino, condotto dall'Osservatorio Qualivita Wine e da InfoCamere, dello scorso metà aprile, relativo al 2018, ha messo in evidenza un segmento produttivo in crescita per fatturati e investimenti.

di **ALICE LUPI**

Fotografie Jimmy Pessina

A riprova di tale analisi, tra le regioni maggiormente virtuose vi è la Puglia che con il suo Primitivo di Manduria, secondo i dati disponibili forniti dal Consorzio di Tutela omonimo, l'anno appena chiuso, si attesta con dei numeri interessanti: un fatturato di 120 milioni di euro con circa 15 milioni di litri di vino prodotti per 20 milioni di bottiglie.

Oggi, il Primitivo di Manduria è la doc pugliese che rientra nella *top five* dei vini più esportati ed è presente su moltissimi mercati internazionali. In particolare in Cina (è il mercato che cresce di più con un aumento del 45% rispetto all'anno precedente) e nei Paesi del Sud-Est Asiatico e nell'Asia in generale (che si appresta a diventare il mercato di riferimento per l'export).

In occasione del Vinitaly 2019, la FISAR e il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria hanno deciso di dedicarne un *focus* al fine di evidenziare le espressioni di questo vitigno plurisecolare. L'evento si è svolto lo scorso 9 aprile, alla presenza del nostro Presidente Luigi Terzago, il Presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria Mauro Di Maggio e il Vice Presidente Roberto Erario. La degustazione è stata condotta da Marco Barbieri, nostro Sommelier dell'anno - Premio Rastal.



“È stato un onore ospitare nel nostro stand la Fisar, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori – ha dichiarato il Presidente del Consorzio di Tutela Mauro di Maggio – la cui missione è da sempre quella di far riconoscere il ruolo del sommelier in Italia. Il vino oltre al berlo bisogna raccontarlo”.

Le tre espressioni, o meglio, le tre anime del Primitivo di Manduria proposte sono state: San Marzano, Sessantanni - Primitivo di Manduria Dop, 2015; Agricola Erario, L'Unico Riserva - Primitivo di Manduria Dop Riserva 2015 e Produttori di Manduria, Madrigale - Primitivo di Manduria Docg Dolce Naturale, 2016. *“Dietro ogni etichetta c'è un mondo enologico importante – continua Di Maggio – quello del Primitivo di Manduria che ormai identifica in modo preciso un territorio, un metodo di produzione, una cultura e un vino”.*

Il Consorzio di Tutela, nato nel 1998, è una realtà che oggi conta 50 Soci e 1.000 viticoltori. La denominazione del Primitivo di Manduria, ottenuta nel 1974, comprende una superficie totale di 3.140 ettari e 18 i comuni tra Taranto e Brindisi. Sostiene, lega e valorizza tutto il territorio, ed è chiamato a tutelare la grande denominazione d'origine protetta.

Come per tutti i grandi vini, la nobiltà del Primitivo è il risultato dell'interazione tra il peculiare ambiente pedoclimatico della zona di coltivazione, le tecniche vitivinicole ed il sapiente lavoro delle donne e degli uomini che da secoli dedicano la loro vita al Primitivo di Manduria. ■

Le tre anime del Primitivo di Manduria, note di degustazione

di **MARCO BARBETTI**
Miglior Sommelier FISAR 20018

Primitivo di Manduria Dop

Nel bicchiere il vino si mostra di colore rosso porpora intenso con dei riflessi sull'unghia tendenti al rubino, caratteristici del vitigno e che ne suggeriscono la giovinezza. Muovendolo risulta poco denso.

Al naso è intenso, non presenta difetti, schietto, ed è fine con note di prugne e ciliegie mature, fiori rossi carnosì, varie spezie come pepe e un accenno di chiodi di garofano. Chiude una leggera nota balsamica. Mediamente complesso.

All'ingresso in bocca è di corpo, presenta una buona struttura confermando quanto ipotizzato dall'esame visivo. È caldo e morbido, dimostrandosi al palato carnoso ed avvolgente. Le sensazioni morbide sono abbastanza bilanciate da una buona freschezza supportata da una nota salina leggermente sapida e da una giusta quantità di tannino ancora ruvido, che segnala la possibilità di maturare.

All'esame retrofattivo si conferma intenso fine con tutti gli aromi percepiti al naso. È sufficientemente persistente. Un vino pronto con margini di miglioramento.

Primitivo di Manduria Dop Riserva

Di colore Rosso Rubino intenso, ruotando il bicchiere il vino si muove abbastanza compatto, indice di una buona densità.

Avvicinando il naso si dimostra intenso, schietto e fine, presentando da subito un corredo olfattivo austero e variegato. Si alternano, in perfetto equilibrio olfattivo, note di prugne e ciliegie mature, sentori terziari di vaniglia e boise, cuoio, pellame e cacao. Il corredo si chiude con una buona speziatura ed un'elegante nota di foglie di the.



Assaggiandolo conferma subito la sua struttura, dimostrandosi un vino di corpo, con una buona alcolicità percepibile ma morbido e piacevolmente avvolgente. L'equilibrio è portato da una buona freschezza vestita, una leggera ma percepibile sapidità ed un tannino presente anche se non allappante, con margini di evoluzione. Sicuramente equilibrato.

Le note retrofattive sono intense e fini, si ripresentano tutti gli aromi percepiti in precedenza, soprattutto quelli legati alle spezie.

Un vino sufficientemente persistente e pronto, con una storia ancora da raccontare.

Primitivo di Manduria dolce Naturale Docg

Nel bicchiere, il colore rosso granato intenso del vino ci preannuncia la sua evoluzione. Muovendo ruota molto compatto con una lacrimazione lenta e regolare, indice di una buona densità e di una alcolicità sostenuta.

All'esame olfattivo i profumi sono molto intensi schietti e fini. Le note di prugne in confettura sono arricchite da quelle terziarie di boise, cacao, vaniglia e cuoio. Un Bouquet molto profondo che si svela piano piano, mettendo in luce alla fine anche leggere note di frutta secca e minerali. Sicuramente un vino complesso. In bocca è strutturato, allargandosi subito dopo il suo ingresso interessando tutta la lingua.

L'alcolicità importante, la buona morbidezza e la sensazione zuccherina amabile, sono bilanciate in maniera sapiente da una maggiore acidità e sapidità, aiutate da un tannino a trama fitta, questa volta maturo.

Al retro olfatto si conferma molto intenso e fine e molto persistente. Sicuramente un vino maturo nel suo momento migliore.