

## Il Consorzio del Primitivo di Manduria al Vinitaly: il racconto di un'eccellenza

Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria si prepara a partecipare alla 58ª edizione di Vinitaly, il salone internazionale dedicato ai vini e ai distillati che si svolgerà a Verona dal 12 al 15 aprile. In occasione della manifestazione il Consorzio accoglierà operatori, appassionati e viaggiatori del gusto presso il Padiglione II, stand C4, uno spazio pensato per raccontare e far degustare uno dei vini più rappresentativi del panorama vitivinicolo italiano. Lo spazio del Consorzio sarà completamente rinnovato e caratterizzato dal claim "Tuteliamo un'eccellenza", un messaggio che racconta il senso profondo del lavoro portato avanti dal Consorzio per salvaguardare il territorio, il lavoro dei viticoltori e dei produttori e l'identità di una denominazione che rappresenta uno dei patrimoni più importanti del panorama vitivinicolo italiano. Qui i visitatori potranno scoprire oltre 60 etichette di Primitivo di Manduria

DOC e DOCG, in un percorso di degustazione che permetterà di conoscere le diverse sfumature di uno dei vini più identitari del Sud Italia.

Tra gli appuntamenti in calendario, domenica 12 aprile dalle ore 16 alle 17, presso la Sala Convegni Regione Puglia, si terrà la degustazione guidata dal titolo "Primitivo di Manduria: l'eccellenza di un territorio". L'incontro si aprirà con i saluti del presidente, l'avvocato Novella Pastorelli (nella foto) e con una presentazione della denominazione e del territorio, per poi proseguire con una degustazione di tre tipologie rappresentative: l'espressione classica del Primitivo di Manduria, una versione proveniente da aree più interne o caratterizzata da maggiore struttura, fino

al Primitivo di Manduria DOC Riserva e alla sua espressione Dolce Naturale DOCG, alla scoperta di una zona di produzione precisa, unica e fortemente identitaria. La partecipazione è possibile scrivendo a [info@consorzio tutelaprimativo.com](mailto:info@consorzio tutelaprimativo.com) oppure rivolgendosi direttamente allo stand del Consorzio. Sempre domenica si terranno due appuntamenti alle ore 12 e alle ore 13:30, con degustazioni guidate da Davide Gangi e Antonio Scatigna di Vinoway presso lo stand del Consorzio. In programma anche un secondo appuntamento lunedì 13 aprile alle 16:30 presso l'Enoteca Regionale Puglia, organizzato in collaborazione con Ais Puglia. L'appuntamento prenderà il via con i saluti istituzionali del presidente Novella Pastorelli e



del presidente Ais Puglia Giacomo D'Ambrosio, per poi proseguire con un approfondimento sul territorio e degustazione di vini Primitivo di Manduria.

«Oggi si parla spesso di qualità nel vino, ma la differenza tra qualità ed eccellenza territoriale è sostanziale», afferma Novella Pastorelli, presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria - «La qualità

può essere il risultato di buone pratiche agronomiche, di tecnologie avanzate e di competenze enologiche. È un obiettivo raggiungibile in molti contesti. L'eccellenza territoriale invece nasce da un equilibrio irripetibile tra ambiente, storia e comunità».

Il Primitivo di Manduria nasce in un'area ben definita che comprende diciotto comuni tra le province di Taranto e Brindisi. Qui si incontrano condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli alla vite: terreni spesso calcarei e ricchi di ferro, una costante influenza marina, venti che attraversano i vigneti e una luminosità intensa che accompagna la maturazione delle uve. Da questo equilibrio naturale prende forma un vino intenso e strutturato, capace di

esprimere grande ricchezza aromatica, profondità e carattere. «Il Primitivo di Manduria - continua Pastorelli - si distingue per la sua personalità decisa e per la capacità di raccontare nel calice la forza e la generosità del territorio da cui nasce. A rendere ancora più autentica questa espressione contribuisce il sapere dei viticoltori, custodito e tramandato nel tempo, insieme all'impegno delle aziende che lo producono». Durante i giorni di Vinitaly, il Consorzio di Tutela invita viaggiatori ed enoappassionati a fermarsi allo stand per vivere un'esperienza di degustazione guidata. I sommelier accompagneranno i visitatori alla scoperta delle diverse interpretazioni del Primitivo di Manduria e delle storie racchiuse in ogni etichetta.

Al Padiglione II, stand C4, sarà possibile conoscere attraverso il vino la storia, il paesaggio e la cultura di un territorio unico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

