

VINITALY - Gusto, olfatto e vista: il nuovo stand del **Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria**

LINK: <https://www.pugliamonamour.it/2018/04/09/vinitaly-gusto-olfatto-e-vista-il-nuovo-stand-del-consorzio-di-tutela-del-primitivo-di-manduria/>

"La più bella sei tu", oliva Dop Bella della Daunia, alla Bit Uno stand dedicato al grande territorio del **Primitivo di Manduria**, un'esperienza multisensoriale che mette insieme gusto, olfatto e vista, la possibilità di poter degustare oltre 70 etichette, partecipare ad una degustazione guidata con le annate più importanti e poter indicare la preferenza del vino che ha più coinvolto il proprio palato. Inoltre, abbinamenti gastronomici a chilometro-zero e tanta informazione. È con questo biglietto da visita che il **Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria** si presenterà alla 52° edizione del Vinitaly, in programma a Verona da domenica 15 aprile a mercoledì 18 aprile (Padiglione 11, isola B2). Quest'anno lo stand si mostrerà con una veste completamente rinnovata, un open space in cui ad essere valorizzati non saranno soltanto il brand e il vino, ma anche tutto il territorio con immagini che esaltano la bellezza dei paesaggi e i tesori storici e artistici custoditi. Ogni enoapassionato d'Italia e del mondo ogni giorno potrà degustare 15 vini diversi ed esprimere e scrivere la loro preferenza circondati quindi dal territorio del **Primitivo di Manduria**. Sono tanti gli appuntamenti fieristici che il **Consorzio di Tutela** ha in serbo per promuovere le grandi produzioni della doc pugliese. Martedì 17 aprile alle ore 15 al via la degustazione guidata dal titolo "Le grandi annate del **Primitivo di Manduria**". Un vero e proprio viaggio sensoriale alla scoperta dell'annata 2012 **Primitivo di Manduria** Riserva dop, 2013 **Primitivo di Manduria** dop e 2014 **Primitivo di Manduria** Dolce Naturale Docg. Le etichette proposte dal **Consorzio di Tutela** saranno abbinare alle creazioni dei maestri cioccolatieri di Bernardi di Grottaglie (Ta) che per l'occasione hanno creato del cioccolato ad hoc sposandolo ad ogni vino, e al al capocollo e al salame di De Pasquale - Artigiani del Gusto di Manduria (Ta). La degustazione è libera però è necessario prenotarsi entro il martedì 12 aprile mandando una email a comunicazione@consorziotutelaprimativo.com. "Per il progetto Primitivo Taste Experience - Il **Primitivo di Manduria** nei calici cinesi e americani, che partirà a settembre e che riguarderà attività di incoming sul territorio della doc con buyer cinesi e americani e la partecipazione ad eventi fieristici esteri, - dichiara Adriano Pascullide Angelis, presidente e direttore del **Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria** - abbiamo avuto una mole notevole di richieste da parte di operatori da tutto il mondo e abbiamo deciso, quindi, di dedicare il Vinitaly ai buyer internazionali e di organizzare incoming straordinari immediatamente dopo la fiera di Verona, invitando gli americani e i cinesi nel nostro territorio". Due saranno gli appuntamenti importanti dedicati agli operatori esteri durante la grande kermesse veronese. Il primo lunedì 16 aprile con la degustazione alla cieca "Wine War: **Primitivo di Manduria**, Zinfandel e Amarone a confronto" a cura del giornalista sommelier Andrea Gori. Cinque i vini di ogni categoria che si sfideranno per far breccia nei palati internazionali. La seconda attività è prevista martedì 17 aprile: la professoressa Angelita Gambuti dell'Università di Napoli presenterà una interessante ricerca sulle proprietà benefiche del **Primitivo di Manduria**. "La valorizzazione del terroir e la sua storicità sono gli elementi che contraddistinguono il nostro stand. - dichiarano **Roberto Erario**, presidente del **Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria** - Abbiamo puntato sulla nostra areale di produzione con immagini suggestive e sulle eccellenze riconosciute nel territorio mettendole a sistema per essere presenti con maggiore efficacia ad uno degli eventi enologici più importante del mondo. Una chiave di lettura che unisce tutti i nostri comuni e che racconta zone uniche e vitigni di coltivazione rari e straordinari". Insomma il **Consorzio di Tutela** rappresenterà, anche quest'anno, l'essenza più autentica del grande territorio del **Primitivo di Manduria** puntando sulle rare caratteristiche qualitative che la doc pugliese ha e continua ad esprimere.