

Primitivo di Manduria, la “dolce vita” del principe di Puglia tra vendemmie e antichi sapori

scritto da Malinda Sassu | 02/10/2019



Il vino simbolo di una delle regioni più amate d'Italia sbarca a Roma in grande stile e conquista la Capitale. A “Roma incontra il Primitivo di Manduria” evento curato dal Gambero Rosso e promosso dal Consorzio di Tutela, tipicità ed eccellenze mentre la vendemmia 2019 parla di basse rese e tanta qualità

Puglia al top in un afoso settembre, abbracciata dalla magia della Roma più vera nella sua grande bellezza.

Tra antiche tradizioni in vigna e il fascino di una storia senza tempo, il **Primitivo di Manduria** ha incantato e sedotto un folto pubblico di appassionati nel dehor della Città del Gusto, a pochi metri da Villa Pamphili, nel cuore di uno dei principali quartieri della Capitale.

Primitivo di Manduria a Roma per presentare le sue eccellenze

Oltre 30 aziende che hanno saputo fare squadra nel presentare l'[eccellenza delle terre rosse del Tarantino](#), con le DOP **Primitivo di Manduria** e **Primitivo di Manduria Riserva** e la DOCG **Primitivo di Manduria Dolce Naturale**. Un appuntamento fortemente voluto dal [Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria](#) presieduto da Mauro Di Maggio:

«Il Primitivo di Manduria ha conosciuto in questi anni un successo crescente, frutto del lavoro delle singole cantine; ora è importante lavorare insieme per comunicare un'idea di qualità unitaria. Ecco perché occasioni d'incontro come la degustazione alla Città del gusto sono fondamentali: ci danno l'opportunità di arrivare a un pubblico ampio e qualificato, e trasmettergli il nostro messaggio».

50 soci e circa 1000 viticoltori, una superficie totale di 3.140 ettari distribuita tra 18 comuni delle province di Taranto e Brindisi, il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria raccoglie e custodisce una realtà storica e territoriale come poche, dove la terra diventa vino, per parafrasare il motto di questa regione così affascinante e ricca di eccellenze enologiche.

Promozione e messaggi in bottiglia che lasciano intendere la voglia di crescere in qualità e sui mercati esteri.

«Abbiamo la necessità di semplificare il messaggio - prosegue Mauro Di Maggio - il nostro vitigno ha ormai acquisito una buona notorietà, ora è importante comunicare il Primitivo di Manduria come top della piramide nella gerarchia della famiglia del Primitivo, promuovendo assaggi diffusi, rafforzando il marchio nei mercati internazionali che già ci conoscono e spingendo sulla comunicazione dove ancora c'è poca conoscenza dei nostri vini. Penso per esempio a Stati Uniti e Canada».

L'occasione del grande evento di Roma è parte di tutta una serie di iniziative che **Mauro Di Maggio**, in carica dal febbraio scorso, è pronto a mettere in campo. Fare sistema, prima di tutto:

«Si respira aria nuova tra i produttori: gestire la qualità delle produzioni e fissare delle regole produttive, innanzitutto, per poi tutelare il nome del nostro Primitivo in giro per il mondo, facendo promozione e spiegando sempre più alla gente cos'è il vero Primitivo di Manduria. Attività semplici da dire ma che in realtà richiedono tanto impegno».

Una Presidenza molto di squadra quella di Di Maggio, giovane direttore delle famose **Cantine San Marzano**, supportata da un Consiglio d'Amministrazione molto attivo. Con la sua presenza, nuovo slancio verso la promozione estera nella valorizzazione, nel controllo e nel racconto del territorio, con un occhio anche verso l'enoturismo, da condurre in sinergia con la ricettività delle aziende.

«Cresce la qualità e la consapevolezza di una denominazione importante, la volontà tra i produttori di parlare e fare sistema; la cultura della sostenibilità ambientale intesa come rispetto del nostro sistema agricolo e colpisce favorevolmente vedere tanti giovani che si avvicinano al mondo della produzione vitivinicola. Un ricambio generazionale spontaneo, fatto per scelta e per passione».

Una vendemmia felice nonostante le previsioni

Una vendemmia iniziata in ritardo e da poco terminata offre un bilancio positivo, nonostante una primavera a dir poco “maledetta” e un’estate incerta tra bello e cattivo tempo; ma settembre ha portato con sé temperature miti e giornate soleggiate e ventose, permettendo un completamento regolare dell’ultima fase di maturazione.

Basse rese (30/35% in meno rispetto allo scorso anno) ma uve di ottima qualità e in perfetto stato fitosanitario. Frutto dell’ottimo lavoro in vigna come sottolinea il Presidente Di Maggio:

«Vorrei ringraziare tutti i vignaioli che si sono dedicati alla raccolta dell’uva. Un lavoro che lascerà posto agli step successivi della filiera del vino, selezione del frutto, fermentazione, svinatura fino all’imbottigliamento finale. Il Primitivo di Manduria è ormai un brand riconosciuto in tutto il mondo grazie al lavoro dei produttori e vinificatori che, con passione e abili capacità, producono questo vino straordinario. Un’eccellenza italiana che ha conquistato e che continua a conquistare fette di mercato importanti».