

Apulia Wine Identity: L'EVENTO

La seconda edizione di *Apulia Wine Identity*, la manifestazione internazionale dedicata alle eccellenze dei Primitivo, Negroamaro e Nero di Troia, ha riunito giornalisti, Master of Wine ed opinion leader, giunti in terra di Puglia da venti paesi diversi.

La giuria, è stata chiamata ad esprimere il rating sulla vendemmia 2011. Il risultato ha portato ad un punteggio superiore alle 4 stelle con punte di assoluta eccellenza, soprattutto per il Primitivo. Nei tre giorni di sedute plenarie che si sono svolte nella cornice del MUST, il Museo Storico Città di Lecce all'interno del Complesso Monumentale di Santa Chiara, abbiamo avuto modo di degustare oltre 250 vini tra produzioni En Primeur, Top Wine ed etichette storiche delle 26 aziende partecipanti. Le nostre degustazioni (51 i giurati internazionali presenti) hanno confermato un quadro d'insieme significativo del valore dei vini presentati in primeur dalle aziende partecipanti. I campioni ammessi in degustazione (38 vini tra Nero di Troia, Negroamaro e Primitivo) hanno ottenuto punteggi in alcuni casi anche superiori ai 90 punti. La media ponderata dei voti espressi in centesimi dalla Giuria - guidata anche quest'an-

no da Marco Sabellico, Paolo Zaccaria e Antonino Aiello del Gambero Rosso - ha fotografato una netta tendenza di miglioramento rispetto alla precedente edizione. Le degustazioni en primeur hanno dimostrato una grande qualità dei vini con punteggi che si sono collocati all'interno in una forbice di appena un punto. Il Primitivo si è confermato principe dell'enologia pugliese mantenendo la leadership e passando dagli 86 punti ottenuti nella vendemmia del 2010 agli 86,5 del 2011; il Negroamaro ha fatto il balzo più significativo: è cresciuto di due punti e mezzo (dagli 83,5 punti agli 86), mettendo in mostra uno standard qualitativo sempre più vicino a quello del Primitivo; il Nero di Troia si è mantenuto su elevati livelli di qualità crescendo di mezzo punto, da 85 a 85,5. A commentare i risultati del rating sulla vendemmia 2011 il Presidente del Consorzio Puglia Best Wine, Luigi Rubino: "Produciamo meno ma produciamo meglio, con più qualità e maggiore identità territoriale. Negroamaro, Primitivo e Nero di Troia sono i protagonisti di questa evoluzione positiva che sta dando frutti importanti in termini di visibilità e di riconoscibilità dei nostri prodotti, soprattutto all'estero. Il brand

Puglia sta accreditandosi sempre più come la novità dell'enologia italiana e noi ne vogliamo essere i fedeli interpreti, con vini che esaltano l'identità dei nostri territori e che possono competere con le migliori produzioni di tradizione d'Europa. Siamo la seconda regione viticola d'Italia e vogliamo giocare in serie A".

La novità di questa edizione di *Apulia Wine Identity* è stata la sua sezione gastronomica, *Apulia Opera Food*, che ha visto il coinvolgimento di diciannove tra i migliori ristoratori della regione: da Giovanni Lorusso ad Angelo Sabatelli, da Teresa Buongiorno a Ippazio Turco, da Angelo Silibello a Giuseppe Greco, da Mario Schina ad Agostino Bartoli. L'intento era di presentare alla platea internazionale il felice sodalizio pugliese tra ristorazione ed enologia.

Apulia Opera Food è stata una vetrina per le tante espressioni gastronomiche delle diverse zone della Puglia coinvolte. Gli chef dei diciannove ristoranti impegnati, tra cene d'autore e Cooking Show, hanno spiegato ai giornalisti come nasce un piatto e quanto importante sia il legame tra quel piatto e il prodotto locale utilizzato per realizzarlo.

