

Inaugurata la delegazione tarantina di Fis e presentati i corsi da sommelier. Un blind test alla scoperta di Zinfandel e Primitivo



In degustazione i Primitivi doc premiati da Bibenda di Monica Caradonna

C'erano i produttori. C'erano gli appassionati. C'erano i curiosi. C'era il vino, rigorosamente il Primitivo di Manduria doc e in particolare quello premiato da Bibenda, la guida con la quale Franco Maria Ricci racconta la storia del vino italiano attraverso le eccellenze dei produttori.

Il contesto, quello delle grandi occasioni. Un castello con l'anima del wine resort, *Vinilia*. A Manduria, ovviamente, nel cuore della terra del Primitivo. Ed è lì che con la santa benedizione di Paolo Lauciani, relatore e docente della Fondazione italiana sommelier, e con il piacevole contributo di Francesco Muci, responsabile regionale della guida di Slow

Wine, si è tenuta a battesimo l'apertura della sede Fis in terra di Taranto.



Francesco Muci, Slow Wine Puglia, e Paolo Lauciani, Fis

Il presidente regionale, Giuseppe Cupertino, emozionato e determinato, ma particolarmente soddisfatto di posizionare la quinta bandiera sul terreno della formazione e della cultura del vino. Testimone passato nelle mani della prima donna alla guida di una delegazione Fis in Puglia. Si tratta di Valentina Valente, 27 anni, manduriana autoctona e amante del vino per genetica. Chi nasce in una terra così vocata respira la tradizione da sempre ed è completamente contaminato dal rispetto e dalla cultura della terra.



Valentina Valente, fiduciaria di Fis Terre dei Messapi

Valentina Valente guiderà dunque la Fondazione italiana sommelier Terre dei Messapi e l'esordio è stato davvero interessante, come la Fis ha abituato in Puglia. Una degustazione alla cieca di Zinfandel e Primitivo di Manduria, magistralmente condotta da Paolo Lauciani e Francesco Muci con incursioni appassionante di Cupertino.



Giuseppe Cupertino durante il wine tasting

Interessante il seminario che ha tenuto incollati i più di 300 ospiti giunti a *Vinilia*, più rischioso il gioco per i degustatori che hanno fatto un viaggio iniziato in California, dove è difficile trovare Zinfandel in purezza ma blend che prevedono la pacifica convivenza di vini provenienti da zone talvolta distanti tra loro anche 700 chilometri, fino ad arrivare in Puglia, a Manduria.



Un momento del blind test a Vinilia

I banchi d'assaggio hanno fornito la possibilità di degustare le 27 etichette di Primitivo doc premiate da Bibenda nella guida 2017 accompagnate dagli stuzzichini preparati dallo chef di *Vinilia wine resort*, Pietro Penna.



Pietro Penna, chef di Vinilia Wine Resort

Il tutto si è celebrato in un contesto familiare ed elegante che è stata anche l'occasione per conferire un riconoscimento a Gianfranco Fino che con il suo Es, prodotto da alberelli vecchi di primitivo, ormai da quattro anni mette d'accordo le guide conquistando il podio tra i vini più blasonati d'Italia. «Un merito a un produttore che è emblema di un intero territorio» ha detto il presidente Cupertino.



Giuseppe Cupertino conferisce un premio a Gianfranco Fino

Vinilia wine resort sarà dunque la sede in cui a partire da domenica 5 febbraio avranno inizio le lezioni promosse dalla Fondazione italiana sommelier. «Siamo orgogliose che la nostra struttura sia la casa del vino, la casa di tutti i produttori del nostro territorio - ha detto Simona Lacaïta, proprietaria con la sorella Marika di *Vinilia* - e siamo felici di aprire le porte del nostro Castello a tutti quelli che vorranno fare cultura del vino».



Giuseppe Cupertino, Paolo Lauciani con Simona, Marika e Pietro Lacaïta, proprietari di Vinilia wine resort Di tutto rilievo e rispetto il parterre dei docenti che da Daniela Scrobogna a Giovanni Lai, da Paolo Lauciani a Massimo Billetto, da Mariacarla Mainenti a Luciano Mallozzi, sono un concentrato di stile e professionalità.



Giuseppe Cupertino, Paolo Lauciani, i sommelier di Fis Puglia con Gianni Baccaro, maitre di Casamatta, il ristorante di Vinilia

Fondazione italiana sommelier Terre dei Messapi

Tel. 3937765336

Mail v.valente@fondazionesommelierpuglia.it