

MAESTRI IN PRIMITIVO

Vigneti di antica memoria, ancora allevati da mani esperte con il tradizionale sistema ad alberello, costituiscono la forza di una cooperativa che ha sempre creduto in questo storico vitigno pugliese. Custode di quest'antica tradizione nella vinificazione del Primitivo, il **Consorzio Produttori Vini** è riuscito ad esaltarne le potenzialità e a proporre un'ampia gamma di variazioni. Sono ben quattro le perle rosse, tutte rigorosamente Doc, frutto della passione dei nostri 400 soci. **Memoria**, il vino della tradizione, un Primitivo di Manduria Doc 14°, affinato in acciaio che rivela già nel colore rosso rubino con riflessi violacei tutta la sua giovane forza. **Lirica**, un vino dall'ottimo equilibrio, sempre 14° come previsto dal disciplinare di questa Doc, leggermente più morbido grazie ad un breve passaggio in barriques francesi di legno Allier. **Elegia**, senza dubbio bottiglia per le grandi occasioni, prodotta ogni anno in numero limitato, è il fiore all'occhiello della nostra produzione. Dopo 13 mesi di affinamento in barrique questo Primitivo si rivela al gusto, secco, caldo, morbido, persistente. L'ideale per accompagnare arrosti e brasati. Chiude il **Madrigale**, Primitivo di Manduria Doc dolce naturale ottenuto dalla lavorazione di uve surmature fatte passare naturalmente sulla pianta e raccolte con una vendemmia tardiva a fine settembre. Un vino da dessert, non stucchevole che esalta la pasticceria salentina a base di mandorle e i formaggi erborinati come il gorgonzola piccante.



CONSORZIO PRODUTTORI VINI

Fondato nel 1932, come consolidamento di un'associazione di produttori esistente già nel 1928, il **Consorzio Produttori Vini** di Manduria rappresenta, di fatto, il primo grande progetto di cooperazione vitivinicola nato in Puglia. Perseguendo caparbiamente il sogno dei suoi padri fondatori (tra cui Don Menotti Schiavoni a cui si deve la prima etichetta di Primitivo di Manduria, 1891), il **Consorzio Produttori Vini** ha contribuito in maniera determinante al rilancio economico e culturale del Primitivo, per troppi anni considerato a torto, vino buono solo per il taglio dei grandi nettari del nord e non meritevole della dignità dell'etichetta. 900 ettari



di vigna, di cui gran parte ancora allevata da mani esperte con il tradizionale sistema ad alberello, costituiscono la forza di una cooperativa che ha sempre creduto ed investito, nelle qualità di questo storico vitigno autoctono. La cultura di una forte tradizione supportata dalla consulenza dell'enologo e di un agronomo, oltre che da autorevoli progetti di ricerca avviati con il CNR e l'Università di Bari per recupero del clone migliore di Primitivo, hanno permesso di tutelare il lavoro di 400 piccoli artigiani, facendo sì che solo loro possano oggi fregiarsi dell'appellativo di **Maestri in Primitivo**.



Consorzio Produttori Vini
Museo della Civiltà del vino Primitivo
Via F. Massimo, 19
MANDURIA (TA) - Italy
tel. +39 099 9735332/099 9738840

I percorsi della memoria servono alle future e presenti generazioni per testimoniare un passato e un divenire storico, difatti il **Museo della Civiltà del Vino Primitivo**, ubicato all'interno del Consorzio Produttori Vini di Manduria, assume rilevanza etnografica e documentaria circa un modo di vivere e di operare apparentemente destinato all'oblio e faticosamente recuperato a salvaguardia di un legame con un territorio da millenni vocato all'agricoltura. Oggi, ammalato da un affascinante gioco di luci ed ombre favorito dalle splendide volte a stella dell'ala più antica della cantina, il visitatore può da un lato



ammirare gli oggetti da lavoro e del vivere quotidiano dei contadini di un tempo, mentre dall'altro addentrarsi in un percorso di archeologia industriale caratterizzato da vetusti torchi, traini e contenitori di mosti e vini. Proprio perché tutto all'interno del museo ricorda gli uomini e le cose che hanno contribuito a rendere il Primitivo un grande vino non si può considerare conclusa la visita senza aver fatto scorrere in un calice un sorso di questo prezioso nettare.

**MUSEO DELLA CIVILTÀ
DEL VINO PRIMITIVO**

