



FESTIVAL DEI VITIGNI AUTOCTONI

*15 giugno 2009 una notte ricca di stelle*

## **Radici – Festival dei Vitigni Autoctoni**

*Si è conclusa con grande successo e soddisfazione la IV edizione  
alla presenza di esperti e personalità italiane ed internazionali della vitivinicoltura.*

**Monopoli (Bari)** – Una serata scintillante: di stelle nel limpido cielo notturno della campagna monopolitana e di tanti premi consegnati agli astri della vitivinicoltura, rigorosamente, made in Puglia.

La quarta edizione di “**Radici**”, il festival dei vini prodotti dai vitigni autoctoni, promossa dall'**Associazione ProPapilla** con l'impegno dei protagonisti ed esperti del campo, **Nicola Campanile, Pasquale Porcelli ed Enzo Scivetti**, con il sostegno degli **Assessorati regionali alle Politiche Agricole** e al **Turismo**, si è conclusa con grande successo e soddisfazione di tutti questa notte nella splendida ed impeccabile cornice de **Il Melograno Relais et Chateaux**.

L'evento di anno in anno si perfeziona fino ad assumere, oggi, toni di rilievo internazionale, dando dimostrazione di solidità e coerenza con la mission dell'associazione e di qualità di concept e di obiettivi. Un progetto vero che lega vino, territorio e turismo, portando alla luce, senza preconcetti, le eccellenze di Puglia. L'impegno c'è e si vede e dura tutto l'anno. Le finalità di Radici, infatti, non si esauriscono nel festival ma vengono coltivate e perseguite senza soluzione di continuità attraverso l'organizzazione di degustazioni guidate e di eventi estemporanei e con la partecipazione ad importanti manifestazioni: Identità Golose a Milano e fra qualche giorno al 55° Summer Fancy Food a New York.

Come consuetudine, conclusi a mezzogiorno i lavori delle due giurie, quella tecnica e quella degli appassionati, alle 18,30 è iniziato il **Convegno** alla presenza di numerosi produttori, enotecari, ristoratori, operatori turistici, amatori, giornalisti e personalità istituzionali.

Dopo un breve confronto, moderato dal **giornalista Michele Peragine**, teso a fare il punto sulla qualità dei territori e delle produzioni di vino in Puglia, è stata presentata la nuova iniziativa editoriale di ProPapilla: “**Radici Wines – Guide to Apulia wines by experts and wine lovers**”.

Logica ed attenta conseguenza del Festival, la guida si propone di recensire ogni anno i vini in concorso a Radici, sia in italiano che in inglese, sia secondo il metro di valutatori tecnici che secondo il giudizio di amanti appassionati del vino. Concept design della guida e ideazione della nuova identità visiva del festival sono dell'architetto e graphic designer Gianni Palattella.

Finalmente siamo ai premi: Prima di tutto, gli organizzatori dell'evento hanno consegnato a la **targa dedicata a Cosimo Taurino**, a dieci anni dalla sua scomparsa, riconoscendone il valore di ostinato pioniere e sensibile sostenitore della vitivinicoltura salentina e pugliese radicata espressione dei territori. Dopo di che sono state presentate e ringraziate le giurie così composte:

**Giuria di Appassionati-Esperti: Teodosio Buongiorno** (ristorante *Già sotto l'arco* – selezionatore vini di Puglia per *Gambero Rosso*), **Peppino Colamonaco** (esperto vini), **Paolo Costantini** (docente ONAV, esperto vini), **Francesco Zompì** (esperto vini), **Beppe Schino** (ristorante *Perbacco*, esperto vini), **Luciano Lombardi** (ristorante *Vigna del Mar*, esperto vini), **Alessandra De Candia** (enoteca *De Candia*, esperta vini), **Betty Mezzina** (sommelier A.I.S., giornalista, esperta vini), **Giuseppe Fato** (enoteca *In Fermento*, esperto vini), **Luigi Iamele** (esperto vini), **Giuseppe Brancoli** (esperto vini), **Pierlorenzo Tasselli** (esperto vini).



## FESTIVAL DEI VITIGNI AUTOCTONI

**Giuria Tecnica dei giornalisti:** **Franco Ziliani** (*giornalista vinoalvino.org, collaboratore rivista A.I.S - De Vinis*), **Carlo Macchi** (*esperto assaggiatore e giornalista wine-surf.it*), **Luciano Pignataro** (*giornalista*), **Giampaolo Gravina** (*Guida I Vini dell'Espresso*), **Vito Intini** (*assaggiatore ufficiale vino, consigliere nazionale ONAV*), **Paul Op Ten Berg - Olanda** (*giornalista per "The Sommelier" rivista ufficiale dell'ASI - Association de la Sommellerie Internationale*), **David Furer - Inghilterra** (*Contributing Editor di Santé magazine US, autore di "Which? Wine Guide" e autore di "Wine Places"*), **Lilian Turmes - Lussemburgo** (*giudice di importanti banchi d'assaggio internazionali e giornalista*), **Natasha Hughes - Inghilterra** (*giornalista internazionale scrive su diverse riviste di settore tra cui Decanter*), **Tom Cannavan - Scozia** (*esperto assaggiatore e giornalista free lance*), **Mikko Montonen - Finlandia** (*wine-writer e giudice di importanti concorsi internazionali di vino*), **Wilfried Moselt - Germania** (*wine-writer e assaggiatore ufficiale vino*).

E si è passati alla consegna dei premi per ciascuna categoria in concorso:

### Vincitori Assoluti del Festival:

- 1) Polvanera - Polvanera 17 2006
- 2) Nicola Chiaromonte – Primitivo Riserva 2006
- 3) Pietra Ventosa – Primitivo Riserva 2006

Vincitori per batteria:

Vino Bianco da vitigno autoctono secondo classificato – giuria appassionati: Cantele – Alticelli 2008  
Vino Bianco da vitigno autoctono secondo classificato - giuria tecnica: La Marchesa – Il Quadrello 2008  
Vino Bianco da vitigno autoctono primo classificato – giuria appassionati: Polvanera - Aùva 2008  
Vino Bianco da vitigno autoctono primo classificato – giuria tecnica: I Pastini – Rampone 2008

Vino Rosato da vitigno autoctono secondo classificato – giuria appassionati: Santi Dimitri – Aruca 2008  
Vino Rosato da vitigno autoctono secondo classificato - giuria tecnica: La Marchesa – Il Melograno 2008  
Vino Rosato da vitigno autoctono primo classificato – giuria appassionati: Rivera – Pungirosa 2008  
Vino Rosato da vitigno autoctono primo classificato – giuria tecnica: Paolo Leo – Fuxia 2008

Nero di Troia secondo classificato – giuria appassionati: Agricola Tarantini – Petrignana 2007  
Nero di Troia secondo classificato - giuria tecnica: Fujanera – Arrocco 2008  
Nero di Troia primo classificato – giuria appassionati: Santa Lucia: Riserva le More 2006  
Nero di Troia primo classificato – giuria tecnica: Valle dell'elce – Essenziale 2008

Negroamaro secondo classificato – giuria appassionati: Candido – Duca D' Aragona 2003  
Negroamaro secondo classificato - giuria tecnica: Palamà – Mavro 2007  
Negroamaro primo classificato – giuria appassionati: Apollonio – Divoto 2001  
Negroamaro primo classificato – giuria tecnica: Cantine Menhir - Salice Salentino 2007

Primitivo secondo classificato – giuria appassionati: S. Maria del Morige – Settantasei 2007  
Primitivo secondo classificato - giuria tecnica: Fatalone – Primitivo Riserva 2000  
Primitivo primo classificato – giuria appassionati: Morella – La Signora 2005  
Primitivo primo classificato – giuria tecnica: Ferri – Purpureus 2007



## FESTIVAL DEI VITIGNI AUTOCTONI

Aglianico del Vulture secondo classificato – giuria appassionati: Lucania – Grifalco 2006

Aglianico del Vulture secondo classificato - giuria tecnica: Lucania – Grifalco 2006

Aglianico del vulture primo classificato – giuria appassionati: Cantine del Notaio – La Firma 2006

Aglianico del vulture primo classificato – giuria tecnica: Macarico – Aglianico del vulture 2006

Dopo la consegna degli attestati, la serata è proseguita con le degustazioni libere di tutti i vini in concorso e con la splendida cena preparata da noti ed eccellenti chef, già icone del mangiare bene pugliese ai più alti livelli: **Teresa Buongiorno** (*Già sotto l'arco di Carovigno BR*), **Leonardo Vescera** (*Il Capriccio di Vieste FG*), **Lucia Schiavone** (*Antiche Sere di Lesina FG*), **Nicola Maino** e **Gianluca Ferri** (*Masseria Barbera di Minervino Murge BA*), **Onofrio Serio** (*Il Melograno di Monopoli BA*).

Temperatura splendida, delicati profumi floreali nell'aria asciutta, colori inconfondibili di Puglia nella antica masseria de Il Melograno, oggi Relais et Chateaux di proprietà della famiglia Guerra, questa sera e sempre protagonista dell'accoglienza di gran gusto ed elevato profilo.

È notte piena, ci salutiamo felici, sempre più consapevoli e desiderosi di andare in profondità, di conoscere e comprendere le radici, difendendo il senso di appartenenza che ci distingue e ci rende unici, a cominciare dal vino.

Tutti i dettagli della serata su [www.ivinidiradici.com](http://www.ivinidiradici.com)