# A Nardò i mille volti del Negroamaro

NARDO' – Una panoramica aperta al pubblico, per scoprire il Negroamaro nelle diverse interpretazioni dei vignaioli del Salento.

Domenica 1° dicembre, a partire dalle ore 19, il Movimento Turismo del Vino Puglia organizza a Nardò "Nero Nero – Negroamaro a Nardò". Ad ospitare questa imperdibile degustazione i mille volti del Negroamaro con i soci del MTV Puglia abbinati a prodotti tipici neretini, Relais Monastero Santa Teresa elegante palazzo baronale risalente al XIII secolo situato nel cuore della città salentina.

"All'interno della variopinta offerta di eventi e manifestazioni che ogni anno organizziamo come Movimento Turismo del Vino Puglia ci sono quelli dedicati ai nostri Tre Tenori, i principali vitigni autoctoni a bacca rossa, Nero di Troia, Primitivo e Negroamaro – dichiara il presidente del Consorzio Maria Teresa Basile Varvaglione -. Nero Nero è un'occasione importante per far conoscere agli stessi salentini i progressi e le tendenze produttive dei vini a base di Negroamaro, uno dei vitigni piu' antichi e versatili del panorama ampelografico italiano".

Protagonisti della manifestazione i vignaioli  delle province di Taranto, Brindisi e Lecce, produttori di Negroamaro, consorziati al Movimento Turismo del Vino Puglia, che offriranno in degustazione le loro versioni storiche e moderne di Negroamaro, in blend e in purezza, per raccontare i mille volti di una varietà alla base di ben 14 Dop del sud della regione.
L'evento sarà aperto a wine lovers, visitatori, esperti ed appassionati che vorranno conoscere più a fondo la versatilità del vitigno principe del territorio degustandolo in

abbinamento alle prelibatezze offerte dagli artigiani del gusto locali. Non solo vino, dunque, ma anche prodotti da forno e caseari che daranno risalto alla ricchezza enogastronomica neretina.
In degustazione le etichette di : Carvinea – Carovigno (Br) | Due Palme – Cellino San Marco (Br) | Cantina di San Donaci – San Donaci (Br) | Paolo Leo – San Donaci (Br) | Tormaresca – San Pietro Vernotico (Br) | Cantina Petrelli – Carmiano (Le) | Cupertinum – Copertino (Le) | Marulli – Copertino (Le) | Palamà – Cutrofiano (Le) | Castel di Salve – Depressa di Tricase (Le) | Cantele – Guagnano (Le) | Feudi di Guagnano – Guagnano (Le) | Apollonio – Monteroni di Lecce (Le) | Schola Sarmenti – Nardò (Le) | Bonsegna – Nardò (Le) | De Falco – Novoli (Le) | Leone de Castris – Salice Salentino (Le) | Duca Carlo Guarini – Scorrano (Le) | Mottura – Tuglie (Le) | Varvaglione – Leporano (Ta) | Tenute Eméra Claudio Quarta – Lizzano (Ta) | Felline – Manduria (Ta) | Produttori vini Manduria – Manduria (Ta) | Trullo di Pezza – Torricella (Ta) | Masseria Jorche – Torricella (Ta).
A condurre gli enoappassionati in questo viaggio sensoriale i sommelier dell’AIS Puglia che presidieranno i banchi d’assaggio. La serata avrà inizio alle ore 19 e per partecipare è necessario acquistare all’ingresso del Relais Monastero Santa Teresa il kit degustazione al costo di 8 euro, comprendente un calice in vetro con tasca, 2 ticket vino e 1 ticket gastronomico.
Maggiori info sul sito www.nero-nero.it, Facebook e Instagram. E’ possibile seguire tutti gli aggiornamenti tramite l’hashtag ufficiale #neroneronardo.
L’iniziativa è inserita nella più ampia programmazione progettuale dal titolo “La Puglia del vino nelle fiere internazionali”, presentata dal Consorzio Movimento Turismo del Vino Puglia al Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale della Regione Puglia a valere sul fondo del PSR Puglia 2014-2020 – Sottomisura 3.2 “Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno”.