

PUGLIA

ProWein. Dusseldorf (Germany)
Halle 16 A31 • 19-21.03.2017



der *Geschmack*
IN ALLEN **FARBEN**
VON **PUGLIA**

**FLAVOUR IN ALL THE
COLOURS OF PUGLIA**



REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
E TUTELA DELL'AMBIENTE



QUALITÀ GARANTITA DALLA
REGIONE PUGLIA





ENOTECA PROGRAMME

Puglia ist auf der ProWein mit 61 Ausstellern und einer riesigen Auswahl an Qualitätsweinen zu finden. Auf dem Stand der Enoteca della Regione Puglia finden unter der Leitung der DE.S.A. – Deutschland Sommelier Association – Degustationen der besten Rot-, Weiss- und Roséweine aus autochthonen Rebsorten statt: Berühmte Namen oder Neuentdeckungen, traditionell oder modern interpretiert, täglich von 10 bis 18 Uhr.

Darüber hinaus sind jeden Tag zwei Themendegustationen geplant – jeweils um 12 und um 17 Uhr: am Sonntag Primitivo, am Montag Nero di Troia und am Dienstag Negroamaro, kulinarisch begleitet von den klassischen *Tarallini Pugliesi*.

Sonntag. 19. März

Primitivo

Montag. 20. März

Nero di Troia

Dienstag. 21. März

Negroamaro

Puglia goes to ProWein, with 61 exhibitors offering a wealth of quality wines. During the three days of the fair, from 10.00 to 18.00, the DE.S.A. - Deutschland Sommelier Association will lead wine tasting sessions with our exhibitors' wines in the Enoteca della Regione Puglia. They will guide visitors to taste both traditional and new versions of reds, whites and rosés made with famous and rediscovered native varieties.

Besides this, every day has two special theme tasting sessions at 12.00 and at 17.00: Primitivo on Sunday, Nero di Troia on Monday, and Negroamaro on Tuesday, served with classic *Tarallini Pugliesi*.

Sunday 19th March

Primitivo

Monday 20th March

Nero di Troia

Tuesday 21st March

Negroamaro



PUGLIA





VINUM PROGRAMME

Die Weine Puglias erwarten Sie auch am Stand von VINUM, Halle 13, C39 mit drei Degustationen, die von VINUM-Autor Christian Eder geführt werden.

Drei Gebiete, drei Rebsorten: Nero di Troia, Negroamaro, Primitivo

DER NERO DI TROIA • Die historische Varietät aus dem Norden Puglias ist die Basis von zwei der vier DOCG-Weinen der Region. Lernen Sie Nero di Troia – pur oder im Blend – als Basis von eleganten Weinen kennen, die auch hervorragend altern können.

DER NEGROAMARO • Mit dem griechisch-lateinischen Namen, der «schwarz-schwarz» bedeutet, ist diese typische Rebsorte aus dem Süden der Region der Hauptbestandteil mehr als der Hälfte der regionalen DOC-Weine. Man findet sie reinsortig oder im Blend.

DER PRIMITIVO • Eine Rebsorte erzählt von der Weinbaugeschichte Puglias in ihren zwei Versionen – als Primitivo di Gioia del Colle und als Primitivo di Manduria: zwei spannende Interpretationen einer Traube, die man mit ihrem ganzen wunderbaren Schriff entdecken kann.

Sonntag, 19. März • 16.15-16.45 Uhr

Drei Gebiete, drei Rebsorten: Nero di Troia, Negroamaro, Primitivo

Montag, 20. März • 15.45-16.15 Uhr

Drei Gebiete, drei Rebsorten: Nero di Troia, Negroamaro, Primitivo

Dienstag, 21. März • 11.30-12.00 Uhr

Drei Gebiete, drei Rebsorten: Nero di Troia, Negroamaro, Primitivo

Puglia's wines also await you in the "VINUM" area – Hall 13 Stand C 39 – with three wine tasting sessions guided by journalist Christian Eder:

Three areas, three varieties: Nero di Troia, Negroamaro, Primitivo

NERO DI TROIA • Mostly found in the northern area of Puglia, this traditional variety plays the leading role in two of the four region's DOCG wines. Its very elegant wines are well-suited to aging, both in the traditional blend and also as single-variety wines.

NEGROAMARO • The name derives from both Greek and Latin and it means "black-black". This is the typical variety from southern Puglia and it constitutes the basis for more than a half of the region's DOC wines. There are many versions to enjoy, including single-variety wines as well as blends using other native grape varieties.

PRIMITIVO • This variety tells the story of winegrowing in the region and it exists in two versions – one from Gioia del Colle and the other from Manduria – two different expressions of the same grape to enjoy in all its full-bodied smoothness.

Sunday 19th March • 16.15-16.45

Three areas, three varieties: Nero di Troia, Negroamaro, Primitivo

Monday 20th March • 15.45-16.15

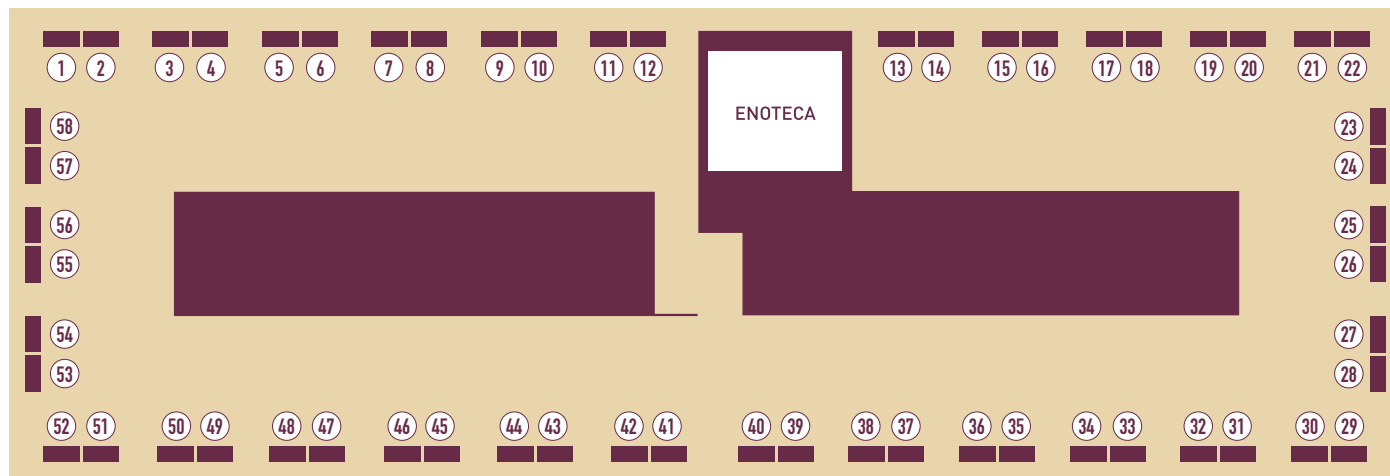
Three areas, three varieties: Nero di Troia, Negroamaro, Primitivo

Tuesday 21st March • 11.30-12.00

Three areas, three varieties: Nero di Troia, Negroamaro, Primitivo

PUGLIA

AUSSTELLER • EXHIBITORS



PARADISO _____ 1	TENUTA MARANO _____ 21	CONTE SPAGNOLETTI ZEULI _____ 41
SCHOLA SARMENTI _____ 2	VINICOLA IMPERATORE _____ 21	CANDIDO _____ 42
SANTA LUCIA _____ 3	MASSIMO LEONE _____ 22	TAURINO COSIMO _____ 43
FERRI _____ 4	CANTORE DI CASTELFORTE _____ 23	BEATO _____ 44
TENUTA COPPADORO _____ 5	ERMINIO CAMPA _____ 24	AMASTUOLA _____ 45
VINICOLA MEDITERRANEA _____ 6	NUOVA SANTA BARBARA _____ 25	COMMENDA MAGISTRALE _____ 46
ROMALDO GRECO _____ 7	TENUTA GIUSTINI _____ 26	LE VIGNE DI SAMMARCO _____ 47
VILLA SCHINOSA _____ 8	CANTINE LE GROTTI _____ 27	COLLE PETRITO _____ 48
VARVAGLIONE - VIGNE E VINI _____ 9	TORREVENTO _____ 28	BONSEGNA _____ 49
VECCHIA TORRE _____ 10	D'AGOSTINO _____ 29	TERRA CALO' _____ 50
APOLLONIO _____ 11	SANTI DIMITRI _____ 30	FELLINE _____ 51
TEANUM _____ 12	CASTEL DI SALVE _____ 31	VIGNETI REALE _____ 52
RIVERA _____ 13	TENUTE GIROLAMO _____ 32	CERFEDA DELL'ELBA _____ 53
RUBINO _____ 14	CUPERTINUM _____ 33	VAGLIOMASSA - BELLANO _____ 53
VETRERE _____ 15	SOLOPERTO _____ 34	OGNISSOLE - CEFALICCHIO _____ 54
DE FALCO _____ 16	GIULIANI VITO DONATO _____ 35	L'ANTICA CANTINA _____ 55
PLINIANA _____ 17	CANTINA DI RUVO DI PUGLIA _____ 36	COPPI _____ 56
BALDASSARRE _____ 18	ALBERTO LONGO _____ 37	FEUDI DI GUAGNANO _____ 57
TRULLO DI PEZZA _____ 19	ALBEA _____ 38	CIGNOMORO _____ 58
PIETRAVENTOSA _____ 20	ARIANO _____ 39	
SEVERINO GAROFANO _____ 20	MIALI _____ 40	