

### INNOVAZIONE IN BICCHIERE, DA TAPPO IN VETRO A OCCHIALINI VIRTUAL, DA VINO VEGAN FINO A PESTO DI FOGLIE DI VITE PER LA 52<sup>A</sup> EDIZIONE DELLA FIERA INTERNAZIONALE DEI VINI



L'innovazione sta caratterizzando il mondo del vino pugliese, dice Coldiretti Puglia, e sta contribuendo a dare fermento ad un settore in continua crescita in termini di qualità e riconoscibilità sui mercati nazionali ed internazionali. Dal tappo in vetro, al vigneto ad alberello di uve Sauvignon in riva al mare, dagli occhialini utili ad 'immergersi' nelle Terre del Neagroamaro, fino al pesto dalle foglie di vite, sono solo alcune delle novità sono solo alcune delle novità delle aziende, raccontate da Coldiretti Puglia in occasione del Vinitaly. Capitolo a parte, aggiunge Coldiretti Puglia, merita la diffusione del "Wine beauty" che oggi riguarda dalla crema viso alla linfa di vite, dallo scrub agli scarti di potatura al gel di uva rassodante, dalla crema anti-età alle nettare di uva.

**"E' il tempo di fare un bilancio degli ultimi trent'anni – commenta il **Presidente di Coldiretti Puglia, Gianni Cantele**** – *ch*  
*e hanno visto il settore impegnato in una seria rivoluzione colturale e culturale che lo ha reso il testimonial dell'agroalimentare pugliese competitivo ed evoluto. Il finanziamento grazie a bandi regionali degli impianti di spumantizzazione ha consentito l'ulteriore valorizzazione delle nostre uve e dei nostri vini e fa il paio con una attività, che dal blocco dei diritti di reimpianti fuori regione, passa per tutte le misure sulla modernizzazione e l'innovazione in cantina. I vini spumanti che un tempo erano costretti a migrare oggi sono prodotti direttamente in Puglia, chiudendo una filiera di eccellenza che ha aperto straordinarie prospettive di mercato".*  
Il vigneto di Erminio Campa caratterizza il panorama costiero di Torricella a Taranto con gli alberelli saldamente radicati su terreno calcareo argilloso misto a sabbia fine. L'aria di mare fa il resto.

In provincia di Lecce le cantine salentine di Guagnano, in collaborazione con Firm Unisalento e AVR Lab, spin off dell'Università del Salento, coordinati dal Prof. Maizza, hanno messo a punto occhialini avveniristici che consentono di visitare vigne, barricaie e cantine, stando comodamente seduti in poltrona a degustare i pregiati vini salentini. Ultima novità enogastronomica da abbinare ai vini un condimento a base di foglie di vite per insaporire pasta e crostoni dell'azienda agricola Lillo di Castellaneta.

## La Puglia dei Vini al Vinitaly 2018. La nota di Coldiretti Puglia

Scritto da Amministratore

Martedì 17 Aprile 2018 14:56 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Aprile 2018 15:04

---

*"Il vino oggi testimonia un processo di rigenerazione realizzato da un sistema di imprese che si è posto l'obiettivo – ha aggiunto **Angelo Corsetti, Direttore di Coldiretti Puglia** – di offrire nel bicchiere un intero territorio fatto del patrimonio genetico dei suoi vitigni, delle sue ricchezze endogene, del clima, di paesaggio, di testimonianze artistiche e naturali, con un occhio attento all'innovazione e alle tendenze del consumo. Da qui, per esempio, la nascita di Vegamaro", la prima bottiglia di negroamaro in purezza dedicata a vegani e vegetariani, prodotto dalla cantina Feudi di Guagnano, questo nettare di Bacco nel quale non c'è traccia di sostanze di origine animale in nessuna delle fasi produttive (dalla vinificazione al finissaggio, dall'affinamento all'imbottigliamento). Anche il packaging, dall'etichetta alla bottiglia, dal tappo alla scatola, sono stati concepiti nell'ottica della eco sostenibilità, per intercettare quella fetta di consumatori sempre più attenta all'ambiente e al rispetto del mondo animale."*

(Nella foto dalla rete, l'Assessore regionale pugliese all'agricoltura, Di gioia).

**Capurso on line - Amministrazione**