



## 12 e mezzo Primitivo del Salento IGP.

La uva de muchos nombres, Tribidrag o Kastelanski en Croacia, Zinfandel en estados unidos, Zierfandel en Austria y Primitivo en Italia.

Una uva que concentrada nos puede dar vinos muy potentes, llenos de fruta negra y mermeladas cuando madura bien, pero que en sus mejores versiones tiene aromas a romero, albahaca y hierbas, básicamente huelen a pizza, nos abre la imaginación a nuevas sensaciones. Pero al mismo tiempo es la culpable de uno de los estilos más sencillos y hasta cierto punto mediocres en el mundo, el WhiteZin, un vino rosado semidulce que se vende como pan caliente en el mundo, rico, sencillo y generalmente poco profundo.

En Italia, la primitivo se planta mucho en el sur, y este vino es justamente de la región de Salento, una indicación geográfica muy reciente en la historia, se decreto en el 95 que se podía usar Salento IGT en las etiquetas, al ser una denominación tan nueva permite muchísimas uvas en su producción, vinos blancos, rosados, dulces y espumantes. **Salento sigue en búsqueda de su identidad propia, pero es una región muy versátil para vinos frutados y de mucha fruta madura. El talón de la bota es caliente.**

Una de las cosas lindas de este vino es que el productor abre sus puertas en el 1921, hace ya mas de 100 años y es la familia la que se ha quedado en el negocio, haciendo este un espacio muy tradicional para hacer vinos, al estilo más clásico de Puglia. Sin embargo, la línea 12 e mezzo es justamente lo contrario, un vino con etiquetas jóvenes y estilos de vino menos concentrados y más frescos pero que son una bomba de aromas y sabores en la boca. Y esto es lo que es 12 e mezzo una intensidad de aromas y sabores con mucha fruta negra, mermelada de frutas, y algo de hierbas en la parte de atrás de la boca.

**Maridaje:** Crni rizot, si un plato croata puede funcionar muy bien con este vino, no se asusten, es un risotto negro, con tinta de calamar y otros mariscos. Definitivamente necesitamos platos intensos de aromas y sabores, pero tampoco tan pesados en grasa, inclusive si nos vamos a lo colombiano una chuleta valluna puede funcionar muy bien.

**Maridaje Emocional:** La obra de Carmina Burana de Carl Orff ha sido utilizada en miles de películas y momentos épicos en la magia de las pantallas, siempre con la primera y última de sus partes, O Fortuna, pero... Una de las secciones de la obra es ideal para la explosión de este Primitivo, "In taberna Quando Sumus, solo hay que escucharla una y otra vez para que la expectativa de la música y la letra nos llene los huesos de emociones.