Virtù**Q**uotidiane

BOLLICINE DI ABRUZZO, VENETO E FRIULI A CONFRONTO A L'AQUILA CON "MYVINOCLUB ENOTRIA"

7 Dicembre 2019



L'AQUILA – Quattro aziende che spumantizzano vitigni autoctoni a confronto, ieri sera all'Aquila, in una serata esclusiva nel ristorante Le Origini, a borgo Rivera.

A organizzarla Myvinoclub Enotria, neonata organizzazione che punta ad accorciare la filiera produttore-consumatore per offrire al cliente, privato o commerciante, prezzi più vantaggiosi. Senza trascurare il rapporto personale con il vignaiolo, la conoscenza diretta, magari anche grazie a visite in cantina, organizzando incontri e degustazioni.

E l'evento "Questione di metodo" ha rappresentato proprio l'inizio di questo percorso:

Virtù**Q**uotidiane

un'azienda abruzzese, Biagi di Colonnella (Teramo), due venete, Barbaran di Zenson di Piave, che ha riscoperto e valorizzato l'antico vitigno autoctono Grapariol, e Giusti di Nervesa della Battaglia (Treviso), e una friulana, Ronco dei Pini di Prepotto (Udine).

Sui banchi d'assaggio vini spumanti prodotti con il metodo Martinotti o Charmat, che si differenzia da quello utilizzato per lo Champagne per il fatto che la rifermentazione avviene in grandi recipienti anziché in bottiglia.

Coadiuvati dai sommelier della Fis, i produttori in prima persona hanno narrato al folto pubblico le caratteristiche dei propri vini, conducendo in un ideale viaggio tra le bollicine di mezza Italia.

Myvinoclub Enotria è un progetto ambizioso di **Antonio Bruno** e **Giuliana Pacifici**. (red.)



