

MONTEPULCIANO, A SULMONA MOVIMENTO TURISMO VINO E ACCADEMIA CUCINA CELEBRANO 50 ANNI DOC

30 Agosto 2018



SULMONA – Sabato 1 settembre il Movimento Turismo Vino Abruzzo in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina celebreranno i 50 anni della Doc Montepulciano d'Abruzzo con un incontro a Sulmona che vuole essere un momento di riflessione sul vitigno – e quindi sul vino – che ha letteralmente cambiato la storia sociale e culturale della regione Abruzzo.

La scelta della città ovidiana non è casuale, il mondo del vino abruzzese deve tanto infatti ai produttori della Valle Peligna che può essere considerata una vera e propria culla del Montepulciano d'Abruzzo grazie al coraggio e all'intuizione di molti viticoltori locali tra i primi ad impiantare questo vitigno nella nostra regione.

Dalle ore 10,30 presso l'auditorium del palazzo storico della Santissima Annunziata in Corso Ovidio, il comico e presentatore Federico Perrotta dialogherà con alcuni dei più rappresentativi interpreti del mondo enologico regionale e nazionale: **Nicola D'Auria** nuovo presidente del Movimento Turismo Vino Italia, **Gianni D'Amario** coordinatore territoriale Accademia Italia della Cucina, **Rocco Pasetti** per anni rappresentante degli enologi abruzzesi e oggi presidente del Daq Vino, il prof. **Leonardo Seghetti**, lo chef stellato **Marcello Spadone**, e **Mimmo D'Alessio** in rappresentanza del consiglio nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina.

“Dopo i tanti eventi di natura più enoturistica come il Cantine Aperte, Calici di Stelle e il

Treno del Vino, la nostra associazione vuole dedicare questa importante giornata al vitigno principe della nostra regione invitando a Sulmona non solo tanti illustri personaggi che ben ne potranno raccontare la storia, ma vedendo protagonisti anche i nostri associati – i vignaioli abruzzesi – che al termine della manifestazione porteranno in degustazione alcune storiche annate che saranno vera e propria gioia per gli appassionati di Montepulciano d'Abruzzo. Vogliamo che sia una vera e propria giornata di festa”, commenta in una nota il presidente Nicola D'Auria.

Torna invece a parlare di Valle Peligna, il presidente Daq Vino, **Rocco Pasetti**: “La storia del Montepulciano d'Abruzzo passa inequivocabilmente per i territori peligni, le testimonianze sono molteplici grazie a dei veri e propri ritrovamenti che potremmo definire archeologici, ma anche in ragione degli insediamenti produttivi che esistono ancora oggi e rappresentano la memoria storica vitivinicola di questo territorio e della nostra regione. In questo contesto è indiscutibile l'identità organolettica vini peligni che per favorevoli condizioni pedo-climatiche producono sensazioni aromatiche e strutturali ben identificate. Plaudo all'iniziativa del Movimento e dell'Accademia Italia della Cucina che hanno voluto festeggiare in questa sede autentica il 50ennale del Montepulciano d'Abruzzo”.

L'incontro si concluderà con una degustazione di vini d'annata che vedrà protagonisti ben 24 produttori di Mtv Abruzzo: Agriverde, Bosco Nestore, Buccicattino, Cantina di Ortona, Cantina Frentana, Cantine Mucci, Cerulli Spinozzi, Chiusa Grande, Codice Citra, Colle Moro, Contesa Vini, Dora Sarchese, Emidio Pepe, Faraone Vini, Fattoria Licia, Guardiani Farchione, La Vinarte, Marchesi De Cordano, Marramiero, San Lorenzo, Cantine Spinelli, Tenuta Secolo IX, Torre Zambra e Vini Valori.

Di notevole importanza anche il contributo dell'Accademia Italiana della Cucina, presente con gran parte degli accademici provenienti dalle varie delegazioni territoriali e ambasciatori dell'indissolubile connubio tra il Montepulciano d'Abruzzo e i piatti sia della tradizione culinaria regionale che nazionale.