

Olio, Montepulciano d'Abruzzo e tanto pubblico per la terza giornata di Vinaria

19 Ottobre 2024



PESCARA - Non solo vino e formaggio a Vinaria, il salone organizzato da Blunel, in corso a Pescara, al porto turistico fino a domenica. Nell'ambito delle masterclass e dei convegni organizzati da Ais Abruzzo, nella terza giornata si è parlato di Olio extra vergine di oliva. La degustazione è stata guidata dal relatore **Fabio Pietrangeli** che ha poi condotto anche la masterclass sul Montepulciano d'Abruzzo analizzato nelle sue sfaccettature, attraverso 4 territori.

La masterclass sull'olio è stato un primo assaggio di un progetto che vedrà impegnata l'Ais da gennaio e che affiancherà i corsi di formazione sul vino a quello sull'olio, come ha spiegato la presidente regionale **Angela Di Lello**. Tante le sfide prossime per l'associazione per avvicinare sempre più persone al mondo del vino. E già c'è fermento per la prossima edizione della Guida Vitae che verrà presentata a Firenze e poi in un evento regionale a gennaio.

L'accesso alla manifestazione è gratuito e senza prenotazione. Chi vorrà poi immergersi nel gusto, potrà acquistare un carnet degustazione del valore di 15 euro che darà diritto a 4 degustazioni a scelta tra i produttori vinicoli e i casari presenti. Le degustazioni guidate a cura di Ais Abruzzo hanno un costo di 10 euro e sono prenotabili o direttamente sul posto nell'area istituzionale dell'associazione o telefonicamente al numero 339-8425952.

La seconda edizione (la prima si è svolta all'Aquila a maggio scorso) è promossa in partnership con il Movimento Turismo Vino Abruzzo e ha il patrocinio della Regione Abruzzo, della Camera di Commercio Chieti-Pescara, della Camera di Commercio del Gran Sasso, di Confartigianato Imprese Abruzzo, di Confartigianato Imprese Pescara, del Consorzio Tutela Vini Abruzzo, di "Città del Vino" e il partenariato di Ais Abruzzo.

Domenica, giornata conclusiva, gli eventi dalle 19,00 alle 20,00 inizieranno con il convegno "Vino e salute", a cura di **Angelo Radica**, presidente dell'Associazione Città del Vino Italia. Dalle 20,00 alle 21,00, si parlerà di "Il Turismo del Vino in Abruzzo - Dati e prospettive", con il Movimento Turismo Vino. Infine si chiude la parte di approfondimenti con "Gli spumanti d'Abruzzo: il nuovo volto dei vini regionali", degustazione dalle 21,00 alle 22,00, a cura di **Guerino Pescara** enologo e relatore Ais Abruzzo.

I produttori di vino presenti: Biagi; Tre Gemme; Dora Sarchese; Fuschi; Pescara Vini; Tenuta del Priore; Terre di Masciulli; Ulisse; D'Alesio Sciarr; Marchesi de' Cordano; Paolucci; San Lorenzo; Tenuta de Melis; Cantina Rabottini; Cascina del Colle; Cantina Villamagna; Valle Martello; Cantina Piandimare; Vinum Hadrianum; Cantina di Ortona; Cantina Tollo; Eredi Legonziano; Liquori Scuppoz.

pubbliredazionale