



BIANCHI, ROSSI E ROSATI: “GIRONI DIVINI” PREMIA I MIGLIORI ABRUZZESI A TAGLIACOZZO

16 Agosto 2020 

TAGLIACOZZO – Domani alle 19,00 si parte con la finale dei migliori vini bianchi, poi i rosati la sera dopo e si chiude il 19 con i vini rossi.

Nel mezzo tre seminari di approfondimento sul Montepulciano d'Abruzzo, sul Pecorino e sul Cerasuolo.

Infine, due fuori programma dedicati agli amari d'autore e al rum e cioccolato.

Questo, in sintesi, il ricco programma di eventi legati alla cultura del buon bere che l'organizzazione di Gironi Divini ha messo in campo per l'edizione 2020.

Un'edizione particolare, come i tempi richiedono, a numero chiuso e solo su prenotazione (al numero 335-7533346), che si svolgerà negli spazi all'aperto dei più suggestivi ristoranti di Tagliacozzo (L'Aquila).

“La scorsa settimana”, racconta **Franco Santini**, direttore tecnico delle degustazioni, “una giuria selezionatissima ha scelto i vini finalisti nelle varie categorie tra i circa 200 provenienti da tutta la regione. La selezione è stata fatta tenendo conto di molti criteri, non solo quelli di tipicità e piacevolezza organolettica, scontati, ma anche quelli di rappresentatività della varietà di stili e di uve che l'Abruzzo offre e, non ultimo, anche quello della appetibilità commerciale. E infatti, tra i nomi, accanto a cantine di fama nazionale, troviamo delle sorprese di aziende poco conosciute che però hanno presentato un vino che, a nostro avviso, non sfigurerà a confronto con i suoi 'parenti' più blasonati”.

“I finalisti non sono necessariamente i vini più buoni in assoluto, ma sono quelli che ci permetteranno di raccontare uno spaccato il più possibile ampio della produzione vitivinicola della nostra regione. Ecco perché abbiamo aggiunto seminari di approfondimento che offriranno ai partecipanti l'occasione per capire davvero come si sta muovendo il mondo del vino in Abruzzo, tenendo conto sia di approcci artigianali e di nicchia, che seguendo filoni più mainstream e commerciali. E molti produttori saranno presenti tra il pubblico. Insomma, ci sarà da divertirsi!”.

In ogni degustazione si assaggeranno 10-12 dei migliori vini abruzzesi, tra bianchi, rosati e rossi.



Virtù Quotidiane, che da anni segue da vicino i principali eventi del settore a partire dal Vinitaly, è media partner della manifestazione e la seguirà con dirette video, interviste e approfondimenti.

I VINI FINALISTI

CATEGORIA VINI BIANCHI

Riesling Castelsimoni
Pecorino Ekwò Terraviva
Pecorino I Fauri
Pecorino Il Feuduccio
Trebiano Valle di Popoli Valle Reale
Trebiano Castellum Vetus Centorame
Chardonnay Pan Bosco
Montonico La Quercia
Pecorino Concetto Tilli
Pecorino Cantina del Fucino

CATEGORIA VINI ROSATI

Cerasuolo Rosa-ae Torre dei Beati
Cerasuolo Cingilia
Cerasuolo Cerano Pietrantoni
Cerasuolo Le Vigne Faraone
Cerasuolo Villa Gemma Masciarelli
Cerasuolo Praesidium
Cerasuolo Podere Della Torre
Cerasuolo Pettirosce Cantina di Orsogna
Cerasuolo Secolo IX
Cerasuolo Femina Monti

CATEGORIA VINI ROSSI

Montepulciano I Vasari Barba
Montepulciano Neromoro Nicodemi
Montepulciano Kubbadì Mucci
Montepulciano Riserva Contesa
Montepulciano Natarelli



Montepulciano Di Te e Di Me Guardiani Farchione
Montepulciano Testarossa Pasetti
Montepulciano Spelt La Valentina
Montepulciano La Carrata Olivastri
Cabernet Sauvignon Buccicatio

IL PROGRAMMA

17 AGOSTO

Luogo: ristorante GIARDINO RESTA
Orario: 19:00-21:00 con possibilità di cena a seguire
Cosa: "Elezione miglior bianco dell'anno"

Luogo: ristorante LA PARIGINA
Orario: 21:30-23:00 con possibilità di cena a precedere.
Cosa: "Il Montepulciano: perché è uno dei più grandi rossi d'Italia?"

Luogo: ristorante La Parigina
Orario: dalle 23:00 in poi con possibilità di cena a precedere
Cosa: "Amaro d'autore: oltre i limiti delle banali bevande commerciali"
(evento offerto da Bere Lab by Sabatini B&F- Avezzano)

18 AGOSTO

Luogo: ristorante GIARDINO RESTA
Orario: 19:00-21:00 con possibilità di cena a seguire
Cosa: "Elezione miglior rosato dell'anno"

Luogo: ristorante LA PARIGINA
Orario: 21:30-23:00 con possibilità di cena a precedere.
Cosa: "Il Pecorino: pregi e difetti del più chiacchierato bianco d'Abruzzo"

19 AGOSTO

Luogo: ristorante GIARDINO RESTA
Orario: 19:00-21:00 con possibilità di cena a seguire
Cosa: "Elezione miglior rosso dell'anno"

Luogo: ristorante LA PARIGINA



Orario: 21:30-23:00 con possibilità di cena a precedere.

Cosa: "Il Cerasuolo: il miglior rosato d'Italia (e quindi del mondo)?"

Luogo: ristorante LA VECCHIA POSTA

Orario: dalle 23:00 in poi

Cosa: "Ron Caney e cioccolato d'autore: lo storico rum cubano che tanto piaceva a Fidel"
(evento offerto da CubaClub, distributore in esclusiva per l'Italia; cioccolato di Cioccolateria
Origine - Popoli)