

## “Il tempo del vino è ora”: tre annate di Pecorino in degustazione da Mastrangelo

30 Gennaio 2024



SPOLTORE - Degustare il vino, con il criterio del tempo: un tempo presente, istantaneo, che aiuta a percepire profumi e sapori racchiusi nel calice, in quel preciso momento. L'idea è di **Filiberto Mastrangelo**, alla guida dell'azienda che porta il suo nome.

Domenica pomeriggio negli spazi della tenuta a Santa Teresa di Spoltore (Pescara) ha organizzato, assieme alla moglie **Martina Danelli**, delegata Abruzzo dell'Associazione Donne del Vino, un evento dedicato alla degustazione delle tre annate Nuntius Pecorino Igt, 2022, 2021 e 2014, ma con un particolare approfondimento sulla dimensione del tempo.

Di qui la presenza, tra gli altri, di **Andreina Sirena**, insegnante e critica cinematografica, che ha tenuto un dibattito sull'aspetto filosofico del tempo, partendo da alcuni riferimenti del mondo del cinema, per poi soffermarsi sulla cultura greca e sulla mitologia, fino a esplorare la dimensione del tempo nell'era tecnologica, che sembra scacciare via l'attesa e anche la capacità di saper realmente apprezzare il presente.

In natura, però, il tempo diventa prezioso, così come nell'arte. Il vino, in particolare, insegna ad assaporare l'istante esatto in cui questa bevanda viene sorseggiata. Ma come abbiamo imparato a misurare il tempo con strumenti adeguati? La risposta, nel corso dello stesso dibattito, è stata affidata ad **Antonio Angelucci**, grande esperto e appassionato di orologi. Poi la parola è passata al padrone di casa, che si è soffermato sull'importanza della contaminazione, "fondamentale per valorizzare ulteriormente il valore del prodotto vino", ha precisato Mastrangelo

"Il tempo del vino è ora", ha aggiunto. "Quando apriamo una bottiglia e versiamo il suo contenuto nel calice, scopriamo quanto vale e cosa realmente racchiude. Il vino, per me, sono le tre M: mente, mani, materia. Rappresenta un'idea di chi lo produce, quindi è unico".

La degustazione delle tre annate di Nuntius Pecorino Igt è partita con quella del 2022, per poi proseguire con l'annata 2021 e infine con quella del 2014. Acidità, mineralità e profumi cambiano inevitabilmente e così ogni calice è stato accompagnato da finger food, preparati da **Giovanna De Vincentiis**, la Lady Chef di Tocco da Casauria (Pescara). Un panino al nero di seppia con carpaccio di spada affumicato, mango e maionese all'aneto, è stato servito assieme al Pecorino 2022, la tartare di tonno ai frutti di bosco con tuille di prezzemolo e basilico con il Nuntius Pecorino 2021 e del baccalà mantecato all'erba cipollina, cipolla caramellata e crumble di bruschette, è stato servito con il Pecorino 2014. Sulle postazioni dei presenti un biglietto su cui poter scrivere degli aggettivi per ogni vino assaggiato.

A coordinare il dibattito **Jenny Viant Gomez**, giornalista e sommelier

## LE FOTO











