

## L'ABRUZZO DEL BEREbene 2021 DI GAMBERO ROSSO: QUALITÀ, TERRITORIO E PREZZI AMICHEVOLI

19 Dicembre 2020



PESCARA – Con “Abruzzo Pecorino Chronicon ‘19” di **Ciccio Zaccagnini**, di Bolognano (Pescara) l’Abruzzo rientra tra i Premi qualità prezzo regionali della guida *Berebene 2021* di Gambero Rosso, la guida che racconta il meglio dell’enologia regionale italiana sotto i 13 euro. Trentaquattro i vini abruzzesi premi qualità-prezzo selezionati con relativa scheda descrittiva della cantina e del prodotto; altrettanto composita la sezione “altri vini” citati senza scheda e una girandola di enoteche e wine bar (con e senza scheda) all’insegna del bere agile e spensierato.

Qualità, territorio e prezzi amichevoli la filosofia che ha guidato la selezione come raccontato da **William Pregentelli**, curatore con **Stefania Annese**, durante la diretta Facebook di ieri mattina.

1.530 etichette con oltre 850 premi qualità prezzo: la trentesima edizione della Guida racconta in modo particolare la resilienza dei vignaioli italiani, artigiani e grandi cantine da grandi numeri che durante il lockdown hanno visto le preferenze del mercato orientarsi verso bottiglie di prezzo medio, al di sotto dei 20 euro a bottiglia.

“Anno dopo anno”, scrivono i curatori nell’introduzione alle pagine Abruzzo, “ci piacciono sempre di più i vini abruzzesi: vuoi per la varietà interpretativa che riscontriamo in tutte le tipologie, vuoi per la facilità di trovare grandi rossi e bianchi, e non dimentichiamo i rosati, a prezzi più che amichevoli. E proprio su questo secondo punto che ci soffermiamo nel *Berebene*”.

“Quest’anno sono 34 i Premi Qualità Prezzo che abbiamo selezionato: avremmo davvero potuto inserirne molti di più, ma gli spazi ci impongono questa feroce cernita. Tanti i Montepulciano, ben 15, e non tutti dell’ultima annata; anzi con la Riserva Casino Murri 14° di San Giacomo si risale fino al 2016!”.

“Nella classifica regionale dei premiati segue il Cerasuolo: 8 incredibili rosati, adatti alla tavola di tutti i giorni, versatili negli abbinamenti gastronomici ma da non sottovalutare alla prova del tempo”.

“Piccola parentesi: anche quest’anno in *Vini d’Italia 2021* il Premio Speciale Rosato dell’Anno è stato assegnato a un Cerasuolo: il Piè delle Vigne di Cataldi Madonna (che non troverete in queste pagine perché al di fuori del range considerato), segno di come la tipologia sia in crescita, anche se a volte ancora alla ricerca di una precisa identità. Trebbiano e pecorino brillano sul fronte dei bianchi. E proprio a un Pecorino va il nostro Premio Regionale”.

Così di Abruzzo Pecorino Chronicon ‘19 di Ciccio Zaccagnini in Bolognano: “Essere sempre sulla cresta dell’onda nel competitivo mondo del vino abruzzese non è semplice. Eppure la Zaccagnini, guidata da **Marcello** (figlio del fondatore Ciccio) insieme al cugino **Concezio Marulli**, è tra le aziende che sembra riuscirci meglio grazie anche a prodotti come il Pecorino Chronicon: erbe aromatiche, lime e pompelmo ne disegnano il profilo aromatico mentre in bocca si sprigiona tutta la carica nervosa del vitigno in un sorso solido per struttura e sapidi”.

## I VINI SELEZIONATI E SCHEDATI

MdA Natum bio vegan ‘19 Agriverde – Ortona (Chieti)

MdA Colle Morino F.lli Barba – Scerne Pineto (Te)

Trebbiano dA Sup. Casanova ‘19 Barone Cornacchia Torano Nuovo (Te)

MdA Feudi D'Albe '18 Bove – Avezzano (Aq)

MdA Orsetto d'Oro '17 Casal Thaulero – Ortona (Ch)

MdA Collezione Bordino '18 Coop. Casalbordino (Ch)

Trebbiano dA Cadetto '19 Castorani – Alanno (Pe)

MdA Malandrino '18 Cataldi Madonna – Ofena (Aq)

MdA Colline Teramane Cortalto '17 Cerulli Spinozzi -Canzano (Te)

Pecorino La Collina Biologica '19 Cirelli – Atri (Te)

Abruzzo Pecorino Ferzo '19 Codice Citra – Ortona (Ch)

Abruzzo Pecorino '19 Contesa – Collecorvino (Pe)

Trebbiano dA sup. Le Coste '19 Adele De Antoniis – Garrufo di Sant'Omero (Te)

Trebbiano dA Baldovino '19 Tenuta I Fauri – Ari (Ch)

Cerasuolo dA '19 Feuduccio Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni – Orsogna (Ch)

MdA '19 Riparosso Dino Illuminati – Controguerra (Te)

Abruzzo Pecorino Castello di Semivicoli '19 Masciarelli – San Marino sulla Marrucina (Ch)

Passerina '19 Fonte Cupa Camillo Montori – Controguerra (Te)

MdA Colline Teramane Le Murate '18 Fattorie Nicodemi -Notaresco(Te)

Cerasuolo d'A Marcantonio '19 Tommaso Olivastri – San Vito Chietino (Ch)

MdA Colline Teramane La Regia Specula '17 Contucci Ponno – Roseto (Te)

MdA '17 Pasetti – Francavilla al Mare (Ch)

Cerasuolo dA Peladi '19 La Quercia – Morro d'Oro (Te)

MdA Casino Murri 14°ris.'16 Rocca San Giovanni (Ch)

Cerasuolo d'A '19 Terra d'Aligi Spinelli – Atessa (Ch)

Cerasuolo d'A Giusi '19 Tenuta Terraviva – Tortoreto (Te)

MdA Dumì '18 Terzini – Tocco da Casauria (Pe)

Cerasuolo d'A '19 Tiberio – Cugnoli (Pe)

Trebbiano d'A Tre '19 Cantina Tollo – Tollo (Ch)

Cerasuolo d'A Rosa-ae '19 Torre dei Beati – Loreto Aprutino (Pe)

Cerasuolo d'A Spelt '19 La Valentina – Spoltore (Pe)

MdA Chiamami quando piove '17 Valori – Sant'Omero (Te)

MdA Villa Medoro '19 Atri (Te)

## **Enoteche e Wine bar (con scheda)**

Pensieri Magici – Chieti; La Fenice – L'Aquila; Bollicine-Pescara; D'Alessandro -Pescara; Enoteca e Degustazione Don Gennaro – Pescara; Faieta – Montesilvano; Enoteca Centrale – Teramo.

## **Enoteche e Wine bar (senza scheda)**

Provincia di Chieti: La Bottega di Corso Garibaldi – Ortona; La Cantinella – Francavilla al Mare; Non Solo Vino – Ortona; Sfizie di Bacco – Vasto; Trionfo di Bacco – Chieti;

L'Aquila e provincia: Baccus – Avezzano; Beccafico drink store – L'Aquila; Di Loreto Vinattieri – Sulmona; Enogio – Rivisondoli; Garibaldi – L'Aquila; H2no – L'Aquila; Ju Boss La Cantina – L'Aquila;

Pescara e provincia: Generi alimentari Cicchelli – Pescara; Naturalmente Vino – Pescara; Uvabianca – Città Sant'Angelo; Enoteca Vinè – Pescara; Visaggio- Pescara;

Teramo e provincia: Il Consorzio Enoteca – Silvi Marina; Fagotti – Nereto; Enoteca L'Arca – Alba Adriatica; Enoteca Staniscia Duca d'Abruzzo – fraz. San Nicolò a Tordino.

E con l'invito all'acquisto diretto in cantina/azienda, occasione per conoscere dal vivo i terroir di produzione, Gambero Rosso dà appuntamento alle due giornate di degustazione a Roma

delle etichette del Berebene sabato 27 e domenica 28 febbraio 2021, nel pieno rispetto delle normative anti-contagio.

## **COM'ERA ANDATA L'ANNO SCORSO**