

COLLINE TERAMANE, TORNA L'“ANTEPRIMA” PER CONOSCERE TUTTE LE NUOVE ANNATE

24 Febbraio 2023

di **Redazione**



TERAMO – A 20 anni dalla nascita della dominazione Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, dal 4 al 6 marzo il Consorzio Tutela Vini Colline Teramane organizza la terza edizione de “La Nostra anteprima – The Cool on the hills” per scoprire e approfondire il patrimonio vinicolo della provincia.

La manifestazione anche quest'anno si divide in due parti, una dedicata al grande pubblico ed una riservata ai giornalisti specializzati.

Durante tutte e tre le giornate – sabato 4, domenica 5 e lunedì 6 marzo – alla Pinacoteca

civica di Teramo in viale Bovio n.1 saranno infatti allestiti banchi d'assaggio aperti a tutti (percorso degustazione 15 euro, informazioni e prenotazioni a anteprimact@gmail.com), mentre nelle giornate di sabato e domenica, alla sala ipogea di piazza Garibaldi, si svolgeranno le masterclass.

Si inizia sabato alle 17,30 con la degustazione guidata da **Paolo Lauciani** "La nostra anteprima: Colline teramane presenta le nuove annate" in collaborazione con la Fondazione Italiana Sommelier, domenica alle ore 11,00 la verticale "20 anni di Docg: il viaggio nel tempo delle Colline teramane" in collaborazione con la Fondazione Italiana Sommelier, guidata sempre da Paolo Lauciani. Alle ore 17,30 la degustazione guidata da **Giuseppe Ialoniardi** "Il Pecorino secondo le Colline teramane: Colli Aprutini Igt e Controguerra Doc" in collaborazione con la Fisar. Le masterclass hanno un costo di 20 euro (per associati Ais, Fis e Fisar 10 euro) ed è necessaria la prenotazione all'indirizzo anteprimact@gmail.com.

Stamattina la presentazione dell'Anteprima con il presidente del Consorzio Colline Teramane, **Enrico Cerulli Irelli**, il sindaco di Teramo, **Gianguido D'Alberto**, l'assessore con delega alle attività produttive e commercio, **Antonio Filippini**, la dirigente scolastica dell'Istituto Di Poppa- Rozzi, **Caterina Provisiero** e i rappresentanti sul territorio delle associazioni di sommelier Ais, Fis e Fisar.

Dal 4 al 6 marzo i tre giorni dedicati al pubblico e agli operatori con degustazione ai banchi di assaggio presso la Pinacoteca Civica, e con tre Masterclass focalizzate sulle denominazioni tutelate dal Consorzio presso la Sala Ipogea di Teramo.

L'evento sarà anticipato da una giornata dedicata alla stampa, giovedì 2 marzo, con un incoming di circa 40 giornalisti specializzati nei settori vino e turismo provenienti da tutta Italia, di alcune delle principali testate nazionali, come *Gambero Rosso*, *Civiltà del Bere*, *L'Assaggiatore*, *Food and Wine Italia*, *Vinonews24* e molte altre. Assaggeranno in mattinata i vini in anteprima alla Sala Ipogea, proseguendo il percorso di approfondimento prima con un pranzo degustazione presso il Castello della Monica in collaborazione con l'Istituto Di Poppa-Rozzi e successivamente, nel pomeriggio, con l'incontro con i produttori, con un "Walk Around Tasting" alla Pinacoteca Civica.

Lunedì 6 marzo alle 18,30, a conclusione delle giornate de "La Nostra anteprima", la Sala Ipogea ospiterà un seminario formativo a cura di Ais Abruzzo, dedicato ai propri soci, per approfondire la tipologia Riserva del Montepulciano d'Abruzzo Docg con **Manuela Cornelli** e **Leone Cantarini**.

Era il 2003 quando un gruppo di cantine fondatrici, con l'ottenimento della Docg per il

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane – prima denominazione di origine controllata e garantita della regione – ha deciso di valorizzare la produzione di questo vino prodotto in 33 comuni interamente compresi nella provincia di Teramo. Un luogo anticamente vocato alla viticoltura e storicamente dedito alla vinificazione delle proprie uve; un terroir incomparabile, circoscritto tra il mare Adriatico e le catene montuose del Gran Sasso e dei Monti della Laga, che assicura al Montepulciano condizioni ottimali di maturazione e grande qualità e tipicità nel calice.

Oggi con oltre 600.000 bottiglie prodotte, mettendo a segno un + 50 % negli ultimi due anni, e 172 ettari vitati, il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane è esempio di qualità e identità, descrivendo perfettamente, nel bicchiere, le caratteristiche del territorio in cui è prodotto, che così delimitato e caratterizzato dalla natura e attraverso la scelta dei produttori di applicare una viticoltura esigente, vinificazioni non sofisticate e una profonda ricerca, regala ai consumatori finezza e eleganza: segni che lo rendono distinto e riconoscibile rispetto al Montepulciano D'Abruzzo Doc.

“In questi 20 anni abbiamo affermato l'esistenza del luogo Colline Teramane, conferendogli quella importanza che hanno alcune zone per le loro regioni: penso alla Valpolicella per il Veneto, alla Franciacorta per la Lombardia”, ha commentato Cerulli. “Grazie al lavoro dei viticoltori si è delineato nell'immaginario collettivo degli abitanti e dei visitatori il confine geografico e produttivo delle Colline Teramane: è nata la pasta delle Colline Teramane, il miele delle Colline Teramane. Abbiamo cioè dato importanza ad un'area e un valore ai suoi prodotti e al territorio. Che oggi ha davanti una sfida importante: fare in modo che i viticoltori credano sempre di più nel Colline Teramane DOCG aumentando i volumi di produzione del proprio vino di punta perché emerga sempre di più con forza e rispetto al Montepulciano d'Abruzzo, trovando il suo posizionamento nella grande ristorazione italiana e sul mercato internazionale”.

“Non possiamo che ringraziare Colline Teramane per il lavoro svolto in questi anni”, ha sottolineato D'Alberto “e soprattutto per dimostrato consapevolezza di come Teramo città capoluogo sia al centro del percorso di crescita e sviluppo del territorio. Anche quest'anno, inoltre, la valorizzazione del patrimonio vinicolo si sviluppa nella promozione del binomio tra enogastronomia e vocazione culturale della città, con la tre giorni che sarà ospitata nella Sala Ipogea e nei locali della Pinacoteca civica. Due luoghi che, insieme al Castello, protagonista dell'iniziativa lo scorso anno, rappresentano il cuore del nostro polo museale”.

“La presentazione del Montepulciano nella città di Teramo da parte del Consorzio Colline Teramane, per il secondo anno consecutivo”, ha detto l'assessore Filipponi, “rappresenta una straordinaria occasione di promozione del territorio e del capoluogo di provincia attraverso il

vino, uno dei prodotti che può meglio raccontare le peculiarità e la ricchezza del Teramano. Farlo insieme a Colline Teramane, che è il primo consorzio Docg d'Abruzzo, e farlo nell'anno in cui l'Abruzzo è stata eletta regione vinicola dell'anno dalla rivista americana Wine Enthusiast, rappresenta un valore aggiunto e un'opportunità unica per veicolare attraverso il vino la bellezza e l'unicità del territorio".

Le Cantine del Consorzio in degustazione: Abbazia di Propezzano, Ausonia, Barba, Barone Cornacchia, Biagi, Bossanova, Centorame, Cerulli Spinozzi, Colonnella, De Angelis Corvi, Fantini, Faraone, Fattoria Nicodemi, Fosso Corno, Illuminati, La Quercia, Lepore, Mazzarosa, Monti, Montori, Orlandi Contucci Ponno, Podere Colle San Massimo, San Lorenzo, Strappelli, Tenute Barone di Valforte, Tenuta Terraviva, Velenosi.

"La nostra Anteprima - The Cool on the hills"" è realizzata con il contributo del Ministero dell'Agricoltura, del Comune di Teramo e della Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia. In collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Teramo, Fisar Teramo, FIS Teramo e l'Istituto Superiore Di Poppa-Rozzi di Teramo.

IL PROGRAMMA DELL'ANTEPRIMA AL PUBBLICO

Banchi di assaggio - Pinacoteca Civica Viale Giovanni Bovio, 1
da sabato 4 a lunedì 6 marzo dalle ore 14.30 alle ore 19.30
Ingresso 15 €

Masterclass Sala Ipogea, Piazza Garibaldi - Teramo
Ingresso 20 € - 10 € per i soci Fis Fisar Ais

1° MASTERCLASS

SABATO 4 MARZO ORE 17.30

In collaborazione con Fondazione Italiana Sommelier; guida la degustazione Paolo Lauciani
"La nostra Anteprima: Colline Teramane presenta le nuove annate"

2° MASTERCLASS

DOMENICA 5 MARZO ORE 11

Sala Ipogea, Piazza Garibaldi - Teramo

In collaborazione con Fondazione Italiana Sommelier; guida la degustazione Paolo Lauciani
"20 anni di DOCG: il viaggio nel tempo delle Colline Teramane"

3° MASTERCLASS

DOMENICA 5 MARZO ORE 17.30

Sala Ipogea, Piazza Garibaldi – Teramo

In collaborazione con Fisar Teramo; guida la degustazione Giuseppe Ialonardi

“Il Pecorino secondo le Colline Teramane: Colli Aprutini IGT e Controguerra Doc”

