

CON LA FIS ABRUZZO ADRIATICO, I ROSA E I ROSSI NEGROAMARO DEL SALENTO PROTAGONISTI A CITTÀ SANT'ANGELO

19 Novembre 2019



CITTÀ SANT'ANGELO – Un viaggio nel Salento attraverso il suo vitigno più rappresentativo, il negroamaro, declinato in rosso, la versione più nota, e in rosato. L'occasione l'ha offerta la Federazione Italiana Sommelier Abruzzo Adriatico che ha organizzato, nella sua sede a Città Sant'Angelo (Pescara), la elegantissima Villa Michelangelo, un evento in collaborazione con deGusto Salento, l'associazione che riunisce le aziende produttrici di Negroamaro.

“Siamo impegnati in una serie di attività per far conoscere il negroamaro – ha raccontato a *Virtù Quotidiane*, **Jlenia Gigante** wine teller per deGusto Salento – un'uva versatile, che è simbolo del nostro territorio e che vogliamo possa essere apprezzata al di fuori dei confini regionali. L'Italia è, tra i vari paesi produttori vitivinicoli, interessante dal punto di vista del profilo autoctono perché è ricchissima di varietà, però questa abbondanza rischia di perdersi per mancanza di consapevolezza. Il consumatore finisce per scegliere spesso i vitigni e i vini più noti e le varietà di pregio di cui si sente parlar meno restano nell'ombra. Noi cerchiamo di portare alla luce il negroamaro, il vitigno che segna il Salento, che ne è simbolo. Il Salento è una porzione di Puglia che parla una lingua diversa, anche nel vino e noi cerchiamo di

spiegarla”.

Per raccontare questo vitigno, specie nella sua declinazione in rosato, hanno scelto l’Abruzzo, terra che con il Cerasuolo è punto di riferimento nella produzione dei vini rosa in Italia.

La serata “Negroamaro, il calice del Salento” ha visto una prima parte dedicata ai banchi d’assaggio dove sono state proposte circa 20 tipologie di rosato. A seguire si è svolta una masterclass con 9 vini in degustazione, cominciando da uno spumante rosé metodo charmat, proseguendo attraverso i rosati, tutti 2018 e concludendo con i Negroamaro rossi, questi ultimi delle annate 2016 e 2014.



“Abbiamo accolto la richiesta di deGusto Salento, molto volentieri – ha sottolineato **Domenico Carpinone** responsabile servizi Fis Abruzzo Adriatico – e abbiamo subito organizzato un evento nel nostro stile, ossia coniugando i banchi d’assaggio alla masterclass”.

Un'occasione che ha già prodotto "l'idea di un gemellaggio tra i rosa d'Abruzzo e i rosa pugliesi, che si tradurrà in altri eventi e che vedrà la Fis Abruzzo Adriatico in Puglia a portare i nostri vini Cerasuolo. Sarà un interscambio culturale che vogliamo arricchire con gli abbinamenti con i cibi per cimentarci nel confronto con la cucina del territorio".

LE FOTO









