

DEGUSTAZIONI, RACCONTI E MUSICA: NEL WEEKEND A PETTORANO SUL GIZIO C'È "DUMAS" SUL VINO NATURALE



7 Dicembre 2022

PETTORANO SUL GIZIO - Sarà un week-end denso di avvenimenti, novità, appuntamenti e una vera full immersion nel mondo del vino quello che si appresta a vivere Pettorano sul Gizio (L'Aquila), con il paese al centro della Valle Peligna che sarà teatro della prima edizione di 'Dumas-Il Vino si racconta'. Un vero e proprio evento che si svolgerà venerdì 9 e sabato 10

dicembre con degustazioni di ottimi vini, racconti del mondo che ruota intorno al cosiddetto nettare di Dio, visite guidate a luoghi storici di Pettorano ed anche un giusto accompagnamento musicale.

Si inizia venerdì 9 dicembre con la presentazione del progetto 'Vino amico' al Castello Cantelmo e si finirà nella tarda serata di sabato 10 con una degustazione a Palazzo Vitto Massei, che sarà anche luogo dove il Fai Sulmona Tre Valli, nella stessa giornata, dalle ore 16, organizzerà una visita in un vero 'tempio' della storia di Pettorano sul Gizio.

Ma 'Dumas-Il Vino si racconta' sarà soprattutto vino, con una serie di cantine ed etichette che verranno portate all'attenzione del pubblico che interverrà, con degustazioni e masterclass, oltre a veri e propri racconti legati al mondo vinicolo.

Fra le cantine che parteciperanno si segnalano quella di Graziella Camarda a Passopisciaro (Catania), quella di Assunta Dell'Aquila a Ciro (Crotone), Enoz a Sesso Aurunca (Caserta), Beominacum a Biominaco (L'Aquila), l'Agricola Estroversa (L'Aquila) e la cantina francese Jean Huttard (Alsace). Fra i vini proposti degni di menzione fra i tantissimi che saranno protagonisti, il Camarda Rosso, Nerello Mascalese, 2021, vino ottenuto da antiche vigne del '700 coltivate ad alberello e piede franco da **Graziella Camarda** su terrazzamenti alle pendici dell'Etna; il Beominacum Rosso, Montepulciano d'Abruzzo in purezza del 2021 prodotto a Bominaco da **Robert Tiberi**, con terreni a Ofena, che beneficia delle escursioni termiche tipiche della valle del tirino, oltre ad una spiccata mineralità e freschezza dovuta alla composizione calcarea dei terreni, e Zellenberg Muscat, di **Jean Huttard**, Muscat 100, caratterizzato da fermentazione in acciaio a bassa temperatura, 8 mesi sui lieviti e 3 anni in cantina Fruttato e fiori bianchi, croccante, persistente, molto fresco ed aromatico, elegante.

Tornando al ricco calendario di appuntamenti è delle ultime ore la novità assoluta della presenza a 'Dumas-Il Vino si racconta' del maestro di bandoneon **Marco Di Blasi** con un suo repertorio di classici oltre alcuni intermezzi musicali a cura di **Gennaro Loiotine**, maestro di didgeridoo. Confermati i due appuntamenti centrali che segneranno l'evento di 'Dumas-Il Vino si racconta': un incontro con **Ermenegildo Bottiglione** sulla transizione del vino, un dibattito aperto che si incentrerà sul tema della sostenibilità ambientale rispetto alla

produzione; e la presentazione del libro di **Piero Riccardi** *Il cuore del vino*. L'autore è un ex giornalista di *Report* che ha al suo attivo moltissimi documentari e video-ripreses sul mondo dell'alimentazione, e da dieci anni produce vini naturali.

Da sottolineare come mentre le degustazioni fatte da **Sandro Sangiorgi** saranno a pagamento, gli incontri con Bottiglione e Riccardi saranno ad ingresso libero, con al termine della presentazione del libro di quest'ultimo la possibilità di una degustazione gratuita dei vini prodotti dallo stesso Riccardi.

Tornando alla figura di Sandro Sangiorgi questi da molti viene descritto come un poeta ed un intellettuale del vino, una persona che riesce nei suoi corsi di degustazione a trasferire conoscenze non solo dal punto di vista tecnico ma anche intellettuali. Sangiorgi è stato scelto come persona chiave della due giorni di 'Dumas-Il Vino si Racconta' perché capace di 'bucare lo schermo' e di parlare al 'cuore' delle persone quando si parla di vino.

Per partecipare all'evento a Pettorano sul Gizio è sufficiente collegarsi col sito <https://www.antidotes.it/dumas> dove si trova il programma e c'è la possibilità di prenotare sia le degustazioni con Sandro Sangiorgi che la sala d'assaggio che si terrà nel Palazzo barocco della Castaldina e che sarà seguito dal distributore di vini **Alessandro Calabretta**.

Gli sponsor tecnici di 'Dumas-Il Vino si racconta' saranno il ristorante 'Il Torchio' a Pettorano sul Gizio (L'Aquila), 'La fabbrica del vino' a Pescara, 'L'Osteria del tempo perso' e 'La Cantina di Biffi' a Sulmona, mentre lo sponsor ufficiale è il caffè letterario Liberamia dell'Aquila.