

“GIRONI DIVINI” A TAGLIACOZZO ELEGGE I MIGLIORI BIANCHI D’ABRUZZO DELL’ANNO



17 Agosto 2020

TAGLIACOZZO – Chardonnay Pan dell’azienda Bosco, Pecorino di Tenuta I Fauri, Pecorino Colline Pescaresi della Cantina del Fucino, Pecorino Concetto dell’azienda Tilli, Pecorino Ekwo di Tenuta Terraviva, il Trebbiano Castellum Vetus di Centorame, il Riesling di Castelsimoni, il Trebbiano Vigneto di Popoli dell’azienda Valle Reale, il Pecorino dell’azienda Il Feuduccio e il Montonico superiore di Santa Pupa dell’azienda La Quercia.

Sono i dieci bianchi abruzzesi decretati come migliori dell’anno dalla giuria popolare che con la degustazione di stasera al ristorante Giardino Resta di Tagliacozzo (L’Aquila) ha aperto l’ottava edizione di “Gironi Divini”.

Il ricco programma della manifestazione che trasforma la cittadina marsicana nella capitale regionale dell'enologia, prosegue martedì con la finale dei migliori vini rosati e mercoledì con i vini rossi. Nel mezzo tre seminari di approfondimento sul Montepulciano d'Abruzzo, sul Pecorino e sul Cerasuolo.

Infine, due fuori programma dedicati agli amari d'autore e al rum e cioccolato.

Un'edizione particolare, come i tempi richiedono, a numero chiuso e solo su prenotazione (al numero 335-7533346), che si svolge negli spazi all'aperto dei più suggestivi ristoranti di Tagliacozzo.

In ogni degustazione si assaggiano 10-12 dei migliori vini abruzzesi, tra bianchi, rosati e rossi, selezionati tra più di duecento campioni provenienti dalle circa 50 cantine abruzzesi da una giuria di esperti.

Virtù Quotidiane, che da anni segue da vicino i principali eventi del settore a partire dal Vinitaly, è media partner della manifestazione e la seguirà con dirette video, interviste e approfondimenti.

LE DIRETTE VIDEO

I VINI FINALISTI

CATEGORIA VINI BIANCHI

Riesling Castelsimoni

Pecorino Ekwò Terraviva

Pecorino I Fauri

Pecorino Il Feuduccio

Trebbiano Valle di Popoli Valle Reale
Trebbiano Castellum Vetus Centorame
Chardonnay Pan Bosco
Montonico La Quercia
Pecorino Concetto Tilli
Pecorino Cantina del Fucino

CATEGORIA VINI ROSATI

Cerasuolo Rosa-ae Torre dei Beati
Cerasuolo Cingilia
Cerasuolo Cerano Pietrantoni
Cerasuolo Le Vigne Faraone
Cerasuolo Villa Gemma Masciarelli
Cerasuolo Praesidium
Cerasuolo Podere Della Torre
Cerasuolo Pettirosce Cantina di Orsogna
Cerasuolo Secolo IX
Cerasuolo Femina Monti

CATEGORIA VINI ROSSI

Montepulciano I Vasari Barba
Montepulciano Neromoro Nicodemi
Montepulciano Kubbadì Mucci
Montepulciano Riserva Contesa
Montepulciano Natarelli
Montepulciano Di Te e Di Me Guardiani Farchione
Montepulciano Testarossa Pasetti
Montepulciano Spelt La Valentina
Montepulciano La Carrata Olivastri
Cabernet Sauvignon Buccicatio

IL PROGRAMMA

17 AGOSTO

Luogo: ristorante GIARDINO RESTA

Orario: 19:00-21:00 con possibilità di cena a seguire

Cosa: "Elezione miglior bianco dell'anno"

Luogo: ristorante LA PARIGINA

Orario: 21:30-23:00 con possibilità di cena a precedere.

Cosa: "Il Montepulciano: perché è uno dei più grandi rossi d'Italia?"

Luogo: ristorante La Parigina

Orario: dalle 23:00 in poi possibilità di cena a precedere

Cosa: "Amaro d'autore: oltre i limiti delle banali bevande commerciali"
(evento offerto da Bere Lab by Sabatini B&F- Avezzano)

18 AGOSTO

Luogo: ristorante GIARDINO RESTA

Orario: 19:00-21:00 con possibilità di cena a seguire

Cosa: "Elezione miglior rosato dell'anno"

Luogo: ristorante LA PARIGINA

Orario: 21:30-23:00 con possibilità di cena a precedere.

Cosa: "Il Pecorino: pregi e difetti del più chiacchierato bianco d'Abruzzo"

19 AGOSTO

Luogo: ristorante GIARDINO RESTA

Orario: 19:00-21:00 con possibilità di cena a seguire

Cosa: "Elezione miglior rosso dell'anno"

Luogo: ristorante LA PARIGINA

Orario: 21:30-23:00 con possibilità di cena a precedere.

Cosa: "Il Cerasuolo: il miglior rosato d'Italia (e quindi del mondo)?"

Luogo: ristorante LA VECCHIA POSTA

Orario: dalle 23:00 in poi

Cosa: "Ron Caney e cioccolato d'autore: lo storico rum cubano che tanto piaceva a Fidel"
(evento offerto da CubaClub, distributore in esclusiva per l'Italia; cioccolato di Ciocolateria Origine - Popoli)