

“GIRONI DIVINI”, A TAGLIACOZZO TRE GIORNI DI DEGUSTAZIONI IL 17, 18 E 19 AGOSTO



10 Agosto 2020

TAGLIACOZZO - Tutto pronto a Tagliacozzo (L'Aquila) per “Gironi Divini”, la manifestazione che celebra l'enologia abruzzese: lunedì 17, martedì 18 e mercoledì 19 agosto la cittadina marsicana si trasforma nella capitale regionale del vino.

L'organizzazione ha reso noto il programma, ricco nonostante le restrizioni imposte dall'emergenza Coronavirus ancora in corso.

Tutti gli eventi sono organizzati in forma privata, a numero chiuso e su prenotazione al 335-7533346, negli spazi all'aperto dei più suggestivi ristoranti del borgo.

In tempi record ha preso forma un programma di degustazioni che ha poche - forse nessuna - controparti in Abruzzo di pari livello. Agli appuntamenti principali saranno poi affiancati dei "fuori programma" che saranno svelati nei prossimi giorni.

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.

Il servizio sarà a cura della delegazione Marsica e piana del Cavaliere della Fondazione italiana sommelier (Fis) Abruzzo centrale. Gli sponsor sono Vivai Santilli di Avezzano, Ron Caney Cubaclub, Osteria Sestini, Bere Lab by Sabatini B&F.

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 con 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 Cioccolateria Origine - Popoli)