

“GIRONI DIVINI”, LA SELEZIONE DEI MIGLIORI VINI TRA 200 CAMPIONI A TAGLIACOZZO



13 Agosto 2020

TAGLIACOZZO - Più di duecento campioni provenienti dalle circa 50 cantine abruzzesi che lunedì, martedì e mercoledì prossimo parteciperanno alla kermesse, sono pervenuti a

Tagliacozzo (L'Aquila) per "Gironi Divini" in programma il 17, 18 e 19 agosto, quando nei più suggestivi ristoranti della cittadina si darà vita a degustazioni all'aperto.

I vini sono stati selezionati da una giuria (pochi posti ancora disponibili per farne parte: per informazioni e prenotazioni 335-7533346) e concorreranno alle finali che eleggeranno i campioni delle varie categorie.

"Il team di degustazione di quest'anno", ha spiegato a *Marsicalive* **Franco Santini**, critico enologico che presiederà i lavori, "è di valore assoluto. Ci sono i rappresentanti locali delle varie associazioni di sommelier, giornalisti, assaggiatori di esperienza internazionale, distributori di vino ed enologi".

"Una squadra sulla cui professionalità non possono esserci dubbi e che, per varietà di approccio ed esperienza, saprà far emergere le qualità di ogni campione. Tutti i vini saranno testati alla cieca, a bottiglia coperta, e solo alla fine toccherà a me fare un lavoro di sintesi e scoprire le etichette con i migliori giudizi. Adotteremo lo stesso metro di valutazione dei concorsi internazionali e vedremo cosa ci racconterà in questi due giorni questo spaccato del vino abruzzese", ha aggiunto.

"Un ringraziamento d'obbligo va ai due ristoranti che si sono messi a disposizione per ospitare la giuria tecnica. Osteria Sestini ad Avezzano, che ha studiato anche un menù per l'occasione, abbinando un paio di piatti d'autore ai vini presenti (potrete seguire le riprese sulla pagina *Facebook* di *Marsicalive* e il reportage nelle prossime ore). E La Vecchia Posta a Tagliacozzo, che ci ospiterà nel pomeriggio di domani, in un evento all'aperto che potrà essere seguito anche da curiosi e appassionati di passaggio".

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 Ciocolateria Origine - Popoli)