

## “GIRONI DIVINI”, L’EDIZIONE 2020 SI CHIUDE CON 250 PARTECIPANTI E 200 VINI SELEZIONATI



22 Agosto 2020

TAGLIACOZZO – Si è conclusa l’edizione 2020 di Gironi Divini, la kermesse enologica che da otto anni arricchisce la già animata estate del borgo turistico di Tagliacozzo (L’Aquila), e dopo tre giorni intensi ed emozionanti è tempo di bilanci e di propositi per il prossimo anno.

Oltre 250 appassionati prenotati tra “tornei” del vino, seminari di approfondimento sui vitigni regionali e degustazioni di amari e distillati d’autore; circa 200 i vini pervenuti in concorso, da 50 delle migliori aziende vitivinicole della regione; dirette *Facebook*, interviste video, articoli letti e post condivisi da decine di migliaia di persone: un’edizione che doveva presentarsi “monca” dell’evento di strada (non organizzato per ovvie restrizioni legate al Covid) e che invece è stato un successo sotto tutti i punti di vista, tracciando forse una rotta nuova per il futuro.

Questo il bilancio del coordinatore tecnico dell’evento, il critico enologico **Franco Santini**: “Gironi Divini 2020 è stato, dati alla mano, un successo che non ci aspettavamo – dice in una nota – . Un’edizione in forse fino all’ultimo minuto e che, alla fine, ci ha fatto capire che la via della qualità paga sempre. Un evento di qualità assoluta, sotto tutti i punti di vista”.

“Lo dico senza tema di smentita, e con un pizzico di orgoglio, nel ruolo di uno che gira da almeno 15 anni tra concorsi in Italia e nel mondo, e che quindi di degustazioni ed eventi ne ha visti tanti. A partire dalla professionalità del servizio, garantita ai massimi livelli dall’amico **Paolo Zazza**, presidente della Fis Abruzzo Centrale, sommelier impeccabile ed efficientissimo. Poi il lavoro puntuale della redazione giornalistica, con *MarsicaLive&AbruzzoLive* (i portali online più seguiti d’Abruzzo) e con il media partner specializzato *Virtù Quotidiane*. E per finire le location, i due più spettacolari ristoranti di Tagliacozzo, Giardino Resta e La Parigina, luoghi che hanno lasciato a bocca aperta tutti i fortunati che sono riusciti a prenotare un posto”.

“In questo contesto eccezionale”, aggiunge Santini, “il vino d’Abruzzo è stato valorizzato al meglio, attraverso i ‘tornei’, che hanno visto premiare le etichette preferite dal pubblico, e i seminari di approfondimento, che hanno permesso agli oltre 250 appassionati prenotati di vivere una full-immersion di tre giorni alla scoperta del meglio della vitivinicoltura regionale”.

“In un lavoro durato una settimana, una giuria tecnica molto preparata (sommelier, enologi, distributori, critici di esperienza internazionale...) ha selezionato i più rappresentativi tra i circa 200 vini giunti in concorso. Non per forza i migliori, ma quelli che, nel loro complesso, offrivano una fotografia ampia e aggiornata sulla produzione abruzzese”, continua Santini.

“La giuria popolare ha poi detto la sua, incoronando lo Chardonnay Pan di Bosco, il Cerasuolo Cerano di Pietrantoni e quello di Tenuta Secolo IX, il Montepulciano Di Te e Di Me di Guardiani Farchione e La Carrata di Olivastri Tommaso. Vini che, confermando come spesso il giudizio del pubblico possa sovvertire quello della critica, hanno avuto la meglio su campioni talvolta più ‘blasonati’. Ma, alla fine, a vincere è stato tutto il vino d’Abruzzo, che abbiamo raccontato ininterrottamente per tre serate dalle 19 all’una di notte!”.

“Un ringraziamento finale va innanzitutto alle tante cantine abruzzesi, circa 50, che anche in questo difficile anno ci hanno confermato la loro presenza (e molte sono venute anche fisicamente a Tagliacozzo, nonostante il periodo “caldo”, tra ultime ferie e vendemmie anticipate). E poi alla Federazione italiana sommelier Abruzzo centrale con il presidente Paolo Zazza, a *Virtù Quotidiane*, media partner dell’evento, agli sponsor della manifestazione, il cui supporto economico è stato fondamentale per organizzare tutto al meglio: Consorzio Igp Patata del Fucino, Vivai Santilli di Celano, Bere Lab di Sabatini Beverage&Food (che ha offerto una degustazione di amari d’autore), Ron Caney by Cuba Club (con una strepitosa degustazione finale di rum, messa in piedi dallo staff di Berto Savina e da Alberto Conti del ristorante La Vecchia Posta, abbinata ai prodotti di Cioccolateria Origine di Popoli) e infine Osteria Sestini di Avezzano che ha ospitato la giuria tecnica, deliziandola con i piatti del bravissimo chef Giacomo Piacentino”.