

IL CERASUOLO D'ABRUZZO SPOPOLA AL CONCORSO MONDIALE DI BRUXELLES



L'AQUILA - Successo per il rosato abruzzese alla prima edizione della selezione "Rosé del Concours Mondial de Bruxelles", che si è svolto dal 1 al 5 marzo scorso, dedicata ai 'pink wine' di tutto il mondo.

Sono 16 le medaglie assegnate ai rosati prodotti in Abruzzo, in particolare al Cerasuolo d'Abruzzo doc, mentre il Terzini Rosato (cantina Terzini) è stato eletto "Rivelazione Vino Italiano 2021".

Meglio dell'Abruzzo solo il Veneto con 20 medaglie.

Il prossimo appuntamento del concorso si terrà all'Aquila, dal 4 al 6 giugno prossimi, per una tre giorni - riservata agli addetti ai lavori - che punterà i riflettori proprio sul foodparing e dunque sugli abbinamenti vino rosato-cibo più in voga del momento.

“Si tratta di un evento fortemente voluto dalla Regione Abruzzo per rendere omaggio a un territorio, quello abruzzese, tra i più vocati alla produzione di vini rosati - spiega in una nota il vicepresidente con delega all'agricoltura **Emanuele Imprudente** -. Il successo ottenuto nella prima sessione del concorso conferma l'ottima qualità dei vini rosati abruzzesi con il Cerasuolo d'Abruzzo Doc che conquista una vetrina importante tra i rosé prodotti nel mondo”.

Il concorso che si terrà all'Aquila è una sorta di concorso nel concorso che coinvolgerà tutti i vini rosati italiani e degli altri Paesi partecipanti che hanno conquistato le Gran Medaglie d'Oro e quelle d'Oro, quindi i massimi riconoscimenti previsti dalle competizioni.

Saranno loro i protagonisti di sessioni di degustazioni guidati in forma totalmente anonima da giudici esperti che valuteranno i vini in gara non dal punto di vista organolettico tradizionale, ma sulla base del loro potenziale abbinamento migliore con delle specifiche categoria di piatti, che vanno dai crostacei agli arrostiti, passando per i primi piatti e il dolce.

Gli abbinamenti più votati saranno elaborati da uno chef stellato di fama internazionale e chiaramente il vino vincitore sarà decretato proprio sulla base del più riuscito abbinamento sensoriale con il piatto.

Il tutto sempre nel rispetto delle più rigorose misure anticovid per garantire grande professionalità e sicurezza sanitaria.

Ecco i vini rosé abruzzesi premiati: Karma Rosé (Chiusa Grande); Terzini Rosato (Terzini); Talamonti Rosé (Talamonti); Club (Cantina Colle Moro); Costa del mulino rosato (Cantina Frentana); Rosato Vallevò Costa dei Trabocchi (cantina Frentana); Lunaria Romoro Rosé

(Cantina di Orsogna); Contesa Rosato (Contesa); Le Murate Rosé (Fattoria Nicodemi); Cima Rosa (Fosso Corno); Ritorna Rosato (Giovenzo); Rosato Colline Teatine (Masciarelli); Arenile (Novaripa); Petronilla Rosé (Colle Funaro); Tenuta Secolo IX (Tenuta Secolo IX); Valforte Rosé (Tenute Barone di Valforte).

Alle medaglie abruzzesi va aggiunto anche il riconoscimento assegnato al “Pipoli rosato”, prodotto in Basilicata della cantina abruzzese Vini Fantini di Ortona.