

L'AQUILA SCOPRE LA GRECIA DEL VINO, TRA STORIA E DEGUSTAZIONI

25 Ottobre 2019

di **Redazione**



L'AQUILA – Quando si parla di Grecia vengono alla mente i fasti della sua civiltà, i miti che si studiano a scuola, il dominio del mondo fino ad allora conosciuto.

Forse però molti non sanno che la grandiosa storia della regione ellenica racchiude al suo interno un immenso patrimonio vitivinicolo poco conosciuto e spesso poco considerato.

A presentare la ricchezza del paese vinicolo più antico d'Europa (i primi rinvenimenti archeologici sono risalenti al 2.000 a.C.) è la Fondazione italiana sommelier (Fis) Abruzzo centrale con un incontro dal titolo "Antiche uve autoctone per nuovi simposi", realizzato in collaborazione con Ellenika – Momenti di civiltà della tavola, in programma venerdì 8 novembre presso l'Hotel Castello dell'Aquila.

Alessandro Tozzi, docente Fis, e **Costas Linardos** di Ellenika, grande conoscitore di vini greci e importatore e distributore per l'Italia dei migliori prodotti di enogastronomia greca, condurranno il pubblico alla scoperta di alcune tra le più gustose qualità di vini della penisola

ellenica, la quale può contare su 300 vitigni autoctoni.

Una varietà non comune nelle altre parti del mondo, che permette alla Grecia di offrire una carta dei vini unica e variegata.

Fra i vini proposti per la degustazione, l'Amalia Brut e il Nemea Riserva 2016 provenienti dalla regione del Peloponneso, il Santorini 2018 originario dell'omonima isola e il famoso Retsina, considerato ancora oggi il vino più conosciuto e diffuso prodotto nel paese, che rappresenta il 30% della produzione vitivinicola totale della Grecia.

La partecipazione all'evento prevede un contributo di 30 euro con prenotazione obbligatoria.

Potranno prendervi parte solamente gli iscritti alla Fondazione italiana sommelier, che potranno essere accompagnati da massimo due amici o clienti.

Per informazioni e prenotazioni contattare **Emanuele Scipioni** al 347-1439989 o **Gilda Bernabei** (segreteria organizzativa) al 339-8238963. *a.d.m.*