

MERANO WINE FESTIVAL, I VINI D'ABRUZZO CONVINCONO PUBBLICO E CRITICA



6 Novembre 2021

MERANO - I più noti Montepulciano e Trebbiano, ma anche Pecorino, Passerina e Cococciola. I vini d'Abruzzo convincono pubblico e critica al Merano Wine Festival, dove sono presenti 27 aziende regionali, e dove si rinsalda il legame con le scuole alberghiere, quest'anno presenti con una trentina di studenti dell'Istituto d'istruzione superiore "Di Poppa-Rozzi" di Teramo, guidato dalla dirigente **Caterina Provvisiero**.

La seconda giornata della kermesse (che *Virtù Quotidiane* segue con dirette video e approfondimenti, offrendo un servizio unico) è stata caratterizzata dalla presentazione della guida *Vini Buoni d'Italia* del Touring club italiano curata da **Mario Busso** e **Alessandro**

Scorsone.

E con la presentazione, torna anche il banco di degustazione che presenta una selezione dei vini recensiti e che si presenta in una veste speciale con un doppio appuntamento, un passaggio di testimone tra l'edizione 2021 e l'edizione 2022 che fa il suo esordio proprio a Merano. 524 in tutto le etichette in degustazione. Dalla nuova edizione viene fuori un mosaico sorprendente di biodiversità, con una grande attenzione ai vitigni piccoli e rari. L'Abruzzo cresce sempre di più, con 60 etichette in guida.

Vini d'Abruzzo che sono stati protagonisti anche nella Wine Hunter Area, coordinata da **Mauro Vellucci**, sommelier Fisar, che a Vq (video sotto) ha presentato una carrellata di Montepulciano, ben 11 referenze di altrettante aziende abruzzesi. Non solo rossi, considerando che tra la selezione di **Helmuth Köcher** c'è anche la Cococciola Lusciable Colline Pescaresi di Marchesi de' Cordano. **Francesco D'Onofrio** dell'azienda di Loreto Aprutino (Pescara), parte dell'omonimo gruppo di cui fanno parte anche Tenuta Cavaticchio, Santagiusta, Palazzo Battaglini, Tenuta Fonte Bianca, Altavilla e Tenuta Bauglione, l'ha illustrata a *Virtù Quotidiane*.

Ha poi portato a casa la medaglia d'oro, Neromoro 2016 dell'azienda Nicodemi di Notaresco (Teramo). Un vino elegante, che racchiude integralmente la filosofia di Nicodemi. Il cru nasce nel 2001 da una esperienza di ricerca e accurata selezione di uve di Montepulciano d'Abruzzo provenienti da un appezzamento di oltre 45 anni. Il Neromoro racconta passato, presente e futuro dell'azienda guidata da **Elena** e **Alessandro Nicodemi**.

Ha parlato abruzzese persino l'area Spirits Emotion, dove è andato in scena Itinerari Miscelati, una selezione di locali e bartender, vera novità del salone, teatro di un contest tra 26 bartender che anticipa la presentazione di una nuova guida in pubblicazione a dicembre sui professionisti e i locali di eccellenza della mixology italiana. I liquori di Scuppoz sono infatti stati utilizzati nelle ricette realizzate live.

Soddisfatti i docenti **Vincenzo Ambrosini**, dell'Alberghiero dell'Aquila e presidente nazionale dell'associazione Maitre D', a cui si deve l'ormai storico legame tra l'Abruzzo e il

Wine Festival, e **Vincenzo Pinto** del “Di Poppa-Rozzi” di Teramo, che hanno parlato di un’occasione unica di formazione sul campo per gli allievi, futuri professionisti di sala.

Le aziende abruzzesi che partecipano, tra i banchi d’assaggio, le sessioni e le varie aree, sono Cantina Tollo, Tenuta I Fauri, Cantina Orsogna 1964, Feudo Antico, Jasci & Marchesani, Vini Casalbordino, Chiamami quando piove-Valori, Castorani, Ciccio Zaccagnini, Fattoria Nicodemi, Masciarelli, Fattoria La Valentina, Tenuta Ulisse, Cantine Mucci, Jasci Donatello, Palazzo Battaglini, Marchesi de’ Cordano, Tilli, Agricosimo, Codice Citra, Il Quercetto, Guardiani Farchione, Barone Cornacchia, Domenico Pasetti, Tommaso Olivastri, La Quercia, Tenuta Morganti.

IL PROGRAMMA COMPLETO

LE DIRETTE VIDEO DELLA SECONDA GIORNATA