

NEI RIFUGI DEL GRAN SASSO DEGUSTAZIONI DI VINI MATURATI IN QUOTA



5 Giugno 2017

L'AQUILA - Come racconta Bruno Carpitella, imprenditore e appassionato frequentatore delle montagne d'Abruzzo, tutto ha avuto inizio nel giugno dell'87, per puro caso. Giunto in vetta al Monte Marsicano, incontra tre pastori intenti a trafficare tra le rocce. Trovano una bottiglia e la sostituiscono con un'altra che hanno nello zaino. Curioso, si avvicina... Dopo gli anni di sperimentazione pionieristica, decide di proseguire e condividere il magico rituale delle "bottiglie in montagna", organizzando la prima esperienza coordinata di invecchiamento in quota di vini d'Abruzzo, in collaborazione con Tenuta Terraviva (Tortoreto), Vini Biagi (Colonnella) e Cantine San Lorenzo (Castilenti).

È la prima esperienza a livello mondiale di invecchiamento dei vini a condizioni climatiche

estreme, con esposizione a temperature e pressione bassissime. Una selezione di bottiglie è stata trasportata a piedi nel cuore del Gran Sasso e sistemata nei pressi del Rifugio Franchetti (2.433 metri) e del Duca degli Abruzzi (2.388).

Lassù, nel corso dei mesi invernali, dalla prima nevicata fino al periodo del disgelo, dal contatto con l'aria satura di molecole minerali si innesca uno specifico processo di micro-ossigenazione attraverso il sughero.

Tutti questi fattori concorrono nel conferire ai vini un'impressionante mineralità e sapidità e un particolare perlage agli spumanti. L'analisi gusto-olfattiva dei campioni esaminati ha evidenziato le caratteristiche acquisite, alla fine del processo di maturazione in quota.

Si direbbe che la montagna, con la sua atmosfera leggera e densa di sentori vegetali e minerali sia penetrata nel vino, appropriandosene. Un metodo di maturazione che infrange le regole accademiche sulla conservazione dei vini.

Nel suggestivo scenario offerto dai due rifugi, le bottiglie saranno infine aperte, durante una serie di imperdibili eventi in alta quota, con la presenza di sommelier qualificati e delle aziende vinicole partner, per tre indimenticabili degustazioni di Vini d'Altura e di eccellenze della gastronomia teramana e abruzzese.

La quota di partecipazione è compresa tra i 35 e i 45 euro.

La Compagnia delle Guide organizza alcune escursioni in occasione degli eventi.

IL PROGRAMMA

11 Giugno - 11,30

Rifugio Duca degli Abruzzi 2388m

Tenuta Terraviva

2 Luglio - 11,30

Rifugio Franchetti 2433m

Vini Biagi

12 Agosto - 17,30

Rifugio Duca degli Abruzzi 2388m

Cantine San Lorenzo

Info e prenotazioni: Bruno 334-9461156, vinidaltura@pendeche.com.