

## SPUMANTITALIA INCONTRA LA VINOSOPHIA DI CHIUSA GRANDE

19 Gennaio 2019



NOCCIANO - Giovedì, giorno che ha preceduto l'inizio dell'evento SpumantItalia - a Pescara il 18 e 19 gennaio presso il Museo delle Genti d'Abruzzo - è stato caratterizzato dalla visita del comitato scientifico della manifestazione all'azienda biologica Chiusa Grande di **Franco D'Eusanio** a Nocciano (Pescara).

L'incontro ha permesso di scoprire un approccio green alla spumantizzazione e alla produzione di vino in generale, secondo un'ottica di tutela ambientale, sostenibilità, riscoperta della tradizione, innovazione e arte. La nuova sala di degustazione multisensoriale - concepita dopo una ricerca per ottimizzare l'esperienza de gustativa sfruttando l'uso di un'apposita gamma cromatica in funzione della vinosophia - è stata la cornice ideale per lo

svolgimento dell'incontro. A questo interessante progetto multisensoriale la nota trasmissione *Eat Parade* del Tg2 ha dedicato recentemente un ampio servizio.

La crescente attenzione alle dinamiche in atto nel mondo della spumantizzazione, tra crescita e criticità, è alla base dell'evento SpumantItalia. L'iniziativa è cofinanziata dalla Regione Abruzzo attraverso i fondi Psr 2014-2020, sottomisura 3.2 ed è promossa dal Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, guidato da **Valentino Di Campi**, in collaborazione con *Bubble's Italia*, magazine edito da **Andrea Zanfi**.

SpumantItalia costituisce un momento di riflessione ricco di incontri e dibattiti con esperti nazionali del settore, sullo stato dell'arte degli Spumanti Metodo Classico e Metodo Italiano e sui vini effervescenti prodotti con metodo ancestrale, mettendo a fuoco quali sono le singole evoluzioni, l'idoneità dei prodotti rispetto a l'interesse dei mercati e ai cambiamenti climatici in atto.

Chiusa Grande partecipa alla manifestazione con D'Eus Spumante metodo classico. Si tratta di un vino nato come tributo all'anticonformista pensatore Gabriele D'Annunzio nel 150° anniversario della sua nascita. D'Eus prevede le tipologie bianco e rosé ed è proposto in versione brut o senza dosaggio. Cuveé di Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino e Chardonnay in cui la piacevolezza di beva e l'equilibrio diventano i tratti distintivi. L'affinamento sui lieviti va dai 42 mesi per il rosé, arrivando a 62 per il bianco, fino ai 72 mesi per il pas dosé.

Nel corso della visita del comitato scientifico a Chiusa Grande, oltre alle bollicine abbinata a un menù di specialità autoctone, in cui non potevano mancare gli arrosticini, sono stati degustati il Natura Trebbiano senza solfiti aggiunti, l'In Petra Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo con macerazione in vasche di pietra di Pietranico, il pluripremiato Perla Nera Montepulciano D'Abruzzo e Integro: un vino frizzante prodotto con metodo ancestrale.

Il presidente del Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo, Valentino Di Campi presente all'incontro in azienda, ha espresso soddisfazione per il lavoro di ricerca intrapreso da Chiusa Grande, che da 20 anni rappresenta un punto di riferimento per gli aspetti concernenti la tutela ambientale e la sostenibilità di processo produttivo, tanto da diventare una delle aziende biologiche più certificate di Europa.