

VINI, A TAGLIACOZZO UNA VERTICALE STORICA DEL CINQUE AUTOCTONI DI FARNESE



19 Aprile 2019

TAGLIACOZZO - Si chiama Cinque autoctoni e la particolarità più evidente è che è un vino da tavola che mette assieme un blend di 5 uve da due regioni, l'Abruzzo e la Puglia: Montepulciano, Sangiovese, Primitivo, Negramaro e Malvasia Nera.

È una visione che si deve al grande giornalista britannico **Hugh Johnson**, che agli albori dell'avventura Farnese Vini nel 1996, gli anni in cui spopolavano i vini internazionali, ebbe il coraggio di suggerire: "Voi italiani avete così tanti autoctoni che sarebbe il caso di iniziare a puntare proprio su quelli". Un'affermazione scontata oggi ma rivoluzionaria all'epoca.

Una degustazione organizzata dalla Fondazione italiana sommelier (Fis), in programma martedì 30 aprile alle ore 20,15 al ristorante Giardino Resta di Tagliacozzo (L'Aquila), celebrerà proprio il Cinque autoctoni, vino della cantina Farnese di Ortona (Chieti), con l'assaggio delle "Edizioni" 7, 9, 15, 16 e 18.

A condurrà in questo fantastico viaggio nella degustazione delle varie annate sarà **Paolo Lauciani**, docente Fis e della rubrica *Gusto* del Tg5.

A seguire cena degustazione con i vini dell'azienda abruzzese.

Costo dell'evento 55 euro, per informazioni e prenotazioni 345-2366116 (**Fabrizio**) o 347-0010110 (**Tomas**).