

## VINI ABRUZZESI A MILANO, BANCO D'ASSAGGIO E SEMINARIO SUL TREBBIANO



MILANO – Lunedì 18 febbraio dalle ore 15,30 a Milano presso il The Westin Palace Hotel (Piazza della Repubblica 20) è in programma l’iniziativa promossa dal Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo in collaborazione con l’Associazione Italiana Sommelier (Ais) di Milano.

L’evento “We Are. d’Abruzzo: vini e territori diversi, un’unica importante regione vinicola”, ha

l'obiettivo di creare un momento di incontro e degustazione dedicato agli appassionati e ai professionisti del settore in cui promuovere la qualità dei vini delle Denominazioni regionali.

L'Abruzzo presenta una straordinaria varietà di vitigni autoctoni, climi e terreni, grazie al proprio territorio incastonato tra l'Adriatico e le montagne del Gran Sasso e della Maiella, nel più grande sistema di aree protette d'Europa.

L'evento di Milano sarà, quindi, un'occasione per conoscere da vicino i produttori, i territori e i vitigni autoctoni che danno vita a vini originali come il Montepulciano d'Abruzzo, il Trebbiano d'Abruzzo, il Cerasuolo d'Abruzzo ma anche al Pecorino, alla Passerina, alla Cococciola e al Montonico. Un tour sensoriale attraverso i luoghi e i profumi di questa regione, che sarà possibile conoscere grazie ai suoi protagonisti.

La giornata sarà divisa in due momenti. Dalle 15,30 alle 20,30 la tradizione vitivinicola abruzzese sarà raccontata attraverso un banco d'assaggio, durante il quale i partecipanti potranno incontrare ben 43 cantine e oltre un centinaio di etichette, che racconteranno una delle più importanti realtà vitivinicole italiane, forte di una storia testimoniata da Ovidio, Polibio e Plinio il Vecchio, e di un'attualità che vede l'Abruzzo tra le prime regioni vitivinicole del nostro Paese.

Alle 17,30, invece, è previsto il seminario sul tema Trebbiano d'Abruzzo, un grande bianco italiano, guidato da **Davide Giglioli**, docente Ais.

Un momento di approfondimento sul vitigno a bacca bianca più diffuso della regione la cui produzione, spesso bistrattata a discapito di altre varietà, ha trovato oggi nuovo impulso e ottenuto risultati importanti in termini di qualità ed evoluzione temporale.

Durante la degustazione, dedicato un particolare momento di ben 8 vini che ne raccontano le peculiarità: Trebbiano d'Abruzzo Tre 2017-Cantina Tollo, Trebbiano d'Abruzzo D'Annunzio 2016-Rapino, Trebbiano d'Abruzzo Per Iniziare 2015-Rabottini, Trebbiano d'Abruzzo Notàri 2015-Nicodemi, Trebbiano d'Abruzzo Tenuta del Professore 2013-D'Alessio, Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicoli 2009-Masciarelli, Trebbiano d'Abruzzo Castellum Vetus

2007-Centorame, Trebbiano d'Abruzzo Cuore divino 2006-Stefania Pepe.

“Dopo i festeggiamenti per i 50 anni della Doc Montepulciano d'Abruzzo dello scorso anno, anche nel 2019 il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo ha pianificato un ricco calendario di iniziative”, sottolinea in una nota il presidente del Consorzio **Valentino Di Campi**, “e non poteva mancare una piazza importante, come Milano, da sempre punto di riferimento per giornalisti, operatori e opinion leader. Si tratta solo della prima tappa di una serie di eventi che toccheranno altre importanti città in Italia e all'estero, a cominciare da Roma, Düsseldorf, Londra e Verona”.

L'Abruzzo, regione che vanta un'antica e sapiente tradizione enoica, diventa protagonista di una giornata che invita alla scoperta della sua identità e del suo carattere. Caratteristiche morfologiche, condizioni climatiche e varietà del paesaggio, in particolar modo, sono perfetto nutrimento per la pianta di vite, da cui derivano uve di ottima qualità in grado di dare vita a vini eccellenti, orgoglio e vanto della regione. È proprio negli ultimi decenni che la viticoltura abruzzese ha fatto passi da gigante in termini di crescita qualitativa, grazie al lavoro di valorizzazione del territorio e dei suoi vitigni autoctoni da parte di una nuova e lungimirante generazione di produttori.

Al banco d'assaggio parteciperanno le seguenti cantine: La Valentina, Cantina Orsogna, Citra, Casal Thaulero, Azienda Tilli, Rabottini, Peperoncino, Stefania Pepe, Nicola Di Sipio, The Vinum, Nic Tartaglia, Tenuta Tre Gemme, Cantina Frentana, Terre d'Erce, San Giacomo, Cantina Tollo, Colle Moro, Tenuta Cerulli Spinozzi, Ciavolich, Il Feuduccio, Tenuta Ferrante, Vinicola Sordi, Donna Chiara, Cantina Colonnella, Torre Raone, Buccicino, Cantina Ortona, Nicodemi, Contesa, Filomusi Guelfi, Tenuta Secolo IX, Vigneti Radica, Tenuta I Fauri, Sciarr-D'Alesio, Centorame, Paolucci, Tenuta Arabona, Masciarelli, Valori, Rapino, Cantina Villamagna.