

## VINO: IL PINK PANEL A TENUTA MICOLI, PONTE TRA CANADA E ABRUZZO



FRISA - Il Pink Panel continua la sua missione di assaggio e scoperta delle risorse del territorio. Per la tappa autunnale il club di assaggiatrici di vino e cibo, tutto al femminile, ha fatto rotta verso l'area frentana per visitare una realtà meritevole di racconto: Tenuta Micoli. Rappresenta il sogno di **Franco Micoli**, un emigrante abruzzese che, dopo aver fatto fortuna

in Canada, ha voluto donare alla sua terra una struttura in cui si fondessero ricettività, gastronomia e produzione vinicola. Nasce così questo luogo, da ex scuola ora struttura poliedrica inaugurata nel 2020.

Nel corso della degustazione sono emerse le varie sfumature e l'espressività dei vitigni autoctoni abruzzesi, anche in blend con vitigni internazionali. Nota di merito la possibilità di testare in loco gli abbinamenti culinari grazie alla proposta ristorativa di livello che può vantare Tenuta Micoli, fruibile anche dagli utenti che non vi alloggiano.

Il Pink Panel ha avuto modo di degustare l'entusiasmante Orso Bianco Trebbiano Doc 2020. Agreste e nel contempo elegante, complesso e sapido, con svariate note che armoniosamente lo rendono davvero versatile sotto il profilo gastronomico. A seguire, della medesima annata, Orso Bianco Pecorino Doc, Orso Rosso Cerasuolo e Orso Nero Montepulciano d'Abruzzo Doc (2018). Tutti vini biologici certificati. Per concludere, in anteprima, una miniverticale di Orso Nero, uvaggio di Merlot e Montepulciano in parte uguali, dal gusto internazionale e testimonianza di tre annate molto diverse: 2017, 2018 e 2019. La prima è incentrata su sentori eterei e tabacco. L'annata pari è ben bilanciata e con note variegata dall'ampio spettro: dai mirtilli al tabacco, dalle note torrefatte alla carruba; mentre l'ultima è in fase di coesione, ancora giovanissima come evidenziato dal colore viola e dai profumi freschi di frutti rossi e spezie. In tutti un tannino disteso.

Tenuta Micoli è prima di tutto un progetto che rispecchia due culture intercontinentali, da cui la particolare cura dell'immagine coordinata affidata al pluripremiato logo designer Luca di Francescantonio, che ha trasferito questo concetto su logo ed etichette.

Hanno accolto il Pink Panel l'amministratore unico **Pietro Zinni** e lo chef **Antony Zinni** che ha curato un'attenta proposta di abbinamenti davvero creativi. A questa sessione hanno partecipato "le Pink" **Jenny Viant Gómez**, capo panel, **Enca Polidoro**, **Giuliana Rotella**, **Valentina Bravi**, **Luisa Avallone** e come new entry **Antonella Rodos** e **Valentina Marchigiano**.

Il Pink Panel è l'unico gruppo tutto al femminile che include sia esperte di vino che wine

lovers. Fondato nel 2019 è coordinato dalla degustatrice e giornalista enogastronomica freelance Jenny Viant Gómez nata all'Avana e da 20 anni residente in Italia.

Da sottolineare che il Pink Panel non è un'associazione, si autofinanzia, l'adesione è gratuita previa registrazione e verifica dei requisiti; non si assegnano punteggi ai vini, si valorizzano gli abbinamenti gastronomici e si assaggiano vini provenienti spontaneamente da tutti i territori, quindi non solo vini abruzzesi.

Ricordiamo che il Pink Panel si collega alle teorie scientifiche sulle capacità sensoriali delle donne, più sviluppate rispetto agli uomini. "Nella regione del cervello atta a ricevere i segnali olfattivi le donne hanno +43% di cellule e + 50% di neuroni rispetto agli uomini", studio dell'ente Monell Chemical Senses Center di Philadelphia.

Benché tante altre ricerche tendano a sottolineare che le differenze tra i sessi siano marginali o inesistenti, Il Pink Panel itinerante 100% femminile si configura come un'esperienza da mettere in campo, senza scopi scientifici o statistici, ma con la consapevolezza che degustare "in rosa" abbia un "sapore" diverso.