

VINO NATURALE, "DUMAS": SANGIORGI, RICCARDI E IL NETTARE DI DIO PROTAGONISTI A PETTORANO SUL GIZIO

1 Dicembre 2022



PETTORANO SUL GIZIO - È in programma i prossimi 9 e 10 dicembre e poi il 9 e 10 gennaio 2023, a Pettorano sul Gizio (L'Aquila), l'evento denominato 'Dumas-II Vino si Racconta'. Al centro della due giorni nel borgo che si trova nel cuore della Riserva del Monte Genzana tutta una serie di iniziative ed incontri volti alla conoscenza, alla valorizzazione e allo studio del vino naturale. La volontà degli organizzatori di 'Dumas-II Vino si Racconta' è quella, infatti, di promuovere il movimento del vino naturale ed in particolare la sua scuola, in una zona montana che non ricade dunque nelle solite aree metropolitane di Chieti, Pescara, Teramo o L'Aquila.

'Dumas-II Vino si Racconta' avrà una sua parte didattica, quindi un momento altamente formativo, con dei corsi di degustazione e la presentazione del libro di **Piero Riccardi**, ed un momento di intrattenimento legato all'assaggio.

I corsi di degustazione, denominati in termine tecnico 'masterclass', saranno tenuti da un maestro sommelier, che è il più alto grado che si raggiunge in chi presenta e serve il vino. Due gli appuntamenti centrali che segneranno l'appuntamento di 'Dumas-Il Vino si Racconta': un incontro con **Ermenegildo Bottiglione** sulla transizione del vino, un dibattito aperto che si incentrerà sul tema della sostenibilità ambientale rispetto alla produzione; e la presentazione del libro di Piero Riccardi intitolato 'Il cuore del vino'. Quest'ultimo è un ex giornalista di *Report* che ha al suo attivo moltissimi documentari e video-riprese sul mondo dell'alimentazione, e da dieci anni produce vini naturali.

Da sottolineare come mentre le degustazioni fatte da **Sandro Sangiorgi** saranno a pagamento, gli incontri con Bottiglione e Riccardi saranno ad ingresso libero, con al termine della presentazione del libro di quest'ultimo la possibilità di una degustazione gratuita dei vini prodotti dallo stesso Riccardi.

Tornando alla figura di Sandro Sangiorgi questi da molti viene descritto come un poeta ed un intellettuale del vino, una persona che riesce nei suoi corsi di degustazione a trasferire conoscenze non solo dal punto di vista tecnico ma anche intellettuali. Sangiorgi è stato scelto come persona chiave della due giorni di 'Dumas-Il Vino si Racconta' perché capace di 'bucare lo schermo' e di parlare al 'cuore' delle persone quando si parla di vino.

Per partecipare all'evento a Pettorano sul Gizio è sufficiente collegarsi col sito <https://www.antidotes.it/dumas> dove si trova il programma e c'è la possibilità di prenotare sia le degustazioni con Sandro Sangiorgi che la sala d'assaggio che si terrà nel Palazzo barocco della Castaldina e che sarà seguito dal distributore di vini **Alessandro Calabretta** che porta avanti più di una decina di piccole cantine italiane e cinque francesi, con un gruppo di sommelier che proporrà degustazioni guidate.

Lo scopo delle due giornate di 'Dumas-Il Vino si Racconta' è quello di far sì che i partecipanti possano ricevere una progressione nella comprensione del vino e dell'approccio al vino. Trattandosi di una prima edizione vi è da parte degli organizzatori la volontà soprattutto di coinvolgere quante più persone possibili i prossimi 9 e 10 dicembre a Pettorano sul Gizio.

La scelta proprio del comune centrale nella Valle Peligna non è casuale perché Pettorano sarà protagonista di tutta l'iniziativa visto che il paese si presta ad un racconto approfondito sui vini, ma si lega anche ad un progetto che sarà presentato durante la due giorni, quello di un osservatorio sul vino naturale, ovvero un ente che possa monitorare l'andamento del mercato connesso a tre assi portanti: il rapporto del vino con la salute dell'uomo, con il paesaggio e con il territorio. Un osservatorio dunque che regoli il flusso di dati, e che abbia come input la ricerca su questi tre assi, e come output gli studi, le analisi e le sintesi raccolti

dai ricercatori. 'Dumas-II Vino si racconta' vi aspetta tutti, dunque, a Pettorano sul Gizio per un appuntamento imprescindibile per chi vuole saperne di più sul mondo del vino a trecentosessanta gradi.