

## “VIVA LA VITE”, A FEBBRAIO LA TERZA EDIZIONE DELLA FIERA MERCATO DEGLI ARTIGIANI DEL VINO

*di Marcella Pace*



16 Gennaio 2020

PESCARA - Edizione tre per Viva la Vite, la fiera-mercato dedicata agli artigiani del vino.

Domenica 16 e lunedì 17 febbraio, le raffinate sale dell'Aurum, apriranno le porte a circa 60

produttori. Tra ritorni e tante novità, le aziende giungeranno a Pescara da tutta Italia, Abruzzo e Puglia in pole position, ma con una finestra anche in Slovenia.

La fiera, organizzata dall'associazione Viva La Vite, punta a valorizzare i vignaioli che fanno della trasparenza e del rispetto della natura il fulcro delle proprie produzioni.

Sono state selezionate, infatti, le aziende che seguono direttamente tutte le fasi produttive, dalla coltivazione della vite all'imbottigliamento, che utilizzano solo uve proprie o acquistate nello stesso territorio. Cantine che non utilizzano prodotti chimici di sintesi, erbicidi, fungicidi, sistemici e organismi manipolati geneticamente, che fanno un utilizzo consapevole dell'anidride solforosa SO2 e che non utilizzano elementi esogeni che possano distogliere la rappresentatività di un terroir.

La fiera - mercato, dove è possibile anche acquistare al dettaglio, permette un viaggio tra le eccellenze del territorio italiano ed europeo.

La due giorni sarà arricchita da sette laboratori. Si parlerà di cambiamenti climatici e degli effetti sulle coltivazioni con **Francesco Paolo Valentini** e il docente **Piero Di Carlo**.

Lo Champagne sarà il protagonista del seminario tenuto da **Pascal Tinari**, miglior sommelier nella guida "I ristoranti e i vini d'Italia 2020" dell'espresso.

**Gianni Faieta** parlerà e guiderà una degustazione di 8 tipologie di formaggi, alla scoperta delle forme di latte di pecora. Vin Clair, il vino che viene prima delle bolle sarà oggetto del laboratorio condotto da **Lorenzo Gatti**.

E poi ancora si parlerà di grappa con **Cristina Domenis**, dell'azienda Domenis 1898 e di Vermouth con **Emanuele Falone**. Alla fiera verrà presentata in anteprima anche la novità dell'azienda **Nic Tartaglia**, realizzata in collaborazione con **Giuseppe Maria Zolfo**.

La fiera e i banchi di assaggio apriranno domenica dalle 11 alle 19 e lunedì dalle 11 alle 18.

