


## VIVA LA VITE, BUONA LA PRIMA: A PESCARA IL RACCONTO DEI RACCONTI DEL NUOVO BERE PIÙ VERO

14 Novembre 2017



PESCARA - “Ha vinto l’approccio trasversale e anticonformista. Belle cose. Per me una grandissima esperienza professionale e umana, la conferma di aver lavorato bene in vent’anni di quotidiane relazioni nel food&beverage, il mio mondo, il mio pane quotidiano, la mia passione. Mai successo che una esordiente associazione culturale arrivasse a tanto: di Viva la Vite si sentirà parlare a livello nazionale”.

 **Carlos Casasanta** (*foto accanto*), venezuelano con le radici a Bugnara (conca di Sulmona), è consulente nonché responsabile degli eventi culturali di “Viva la Vite. Artigiani del vino”.

Spenti i riflettori, con Carlos tiriamo le somme dell'intensa due giorni dedicata al vino artigianale, nello scenario liberty dell'Aurum.

Davanti a un calice - il solo che si è concesso dopo due infinite giornate di sbicchieramenti - di malvasia istriana di **Martin Gruzovin**, il manager si attarda con *Virtù Quotidiane* per condividere il meritato successo insieme ai suoi compagni di sinergia: **Giorgia Brandimarte** (*prima foto sotto*), responsabile progettazione allestimenti e comunicazione, e **Giuseppe Maria Zolfo** (*seconda foto sotto*), vinattiere di professione a Pescara, specialista in wine scouting e co-ideatore di Viva la Vite.

☒ Progetto che guarda in prospettiva, alla nuova edizione a Pescara e al "tanto ancora da fare per crescere, educare, seminare nuova consapevolezza".

Intanto la soddisfazione di aver sfondato il tetto dei più scettici.

In due giornate piene - un migliaio di accreditati tra ingressi, laboratori e conferenze, confermano dall'organizzazione - la kermesse ha fatto del capoluogo adriatico una accattivante e per molti versi inedita vetrina delle emergenti realtà del vino artigianale del territorio italiano ed europeo.

☒ Arricchita da eccellenti accenni a produzioni casearie e norcine di analoga impostazione.

Ben nutrita, eppur selezionata, la pattuglia enologica abruzzese. 150 le maison complessivamente presenti. Piccole grandi produzioni, piccole e belle storie di agricoltori fieri del ritrovato rapporto con la natura e il terroir.

Un viaggio di ricerca, “anticonformista”, appassionante, trasversale nella difesa dei territori di appartenenza e di produzione.

Un format innovativo, destinato a lievitare sotto gli occhi di quanti, molti, hanno partecipato “con entusiasmo, credendoci fin da subito”.

E con l’apprezzamento degli stessi ospiti invitati. Come **Raffaele Bonivento**, affiniatore e selezionatore Meteri ([www.meteri.it](http://www.meteri.it)) dettosi “sorpreso di trovare tanta curiosità e professionalità, Pescara un faro acceso” nell’ora e tre quarti in cui ha presentato qualcosa come ventiquattro vini della selezione autunno-inverno 2017-2018, chiudendo così l’ultimo dei laboratori in programma.

☒ Sette i laboratori tematici, che assommati a conferenze gratuite e degustazioni riservate hanno offerto uno spaccato di qualità del mangiare e bere di ricerca, in piena evoluzione, in modo particolare in Abruzzo.

Un mondo in fermento, ha raccontato l’ecclettico **Juri Ferri** ([www.birraalmond.com](http://www.birraalmond.com)), pioniere del movimento birra artigianale abruzzese e tra i primi dieci mastrobirrai italiani.

Un campione di eleganza e creatività, l’italo-svedese Jurij, con le sue birre non filtrate, non pastorizzate, rifermentate in bottiglia. E con una marcia in più, non replicabile altrove: “Il canone estetico sinonimo di made in Italy”.

Inno all’unicità (da ritrovare) anche nelle parole di **Gianni Faieta**, animo poetico, colto selezionatore e affiniatore di formaggi a latte crudo ([www.tabernaimperiale.it](http://www.tabernaimperiale.it)). L’esperto di Collecovino, ha invitato alla degustazione dei suoi gioielli di latte dal mondo servendosi solo delle dita. Nel plateau: la novità del camembert di bufala, ficu di capra girgentana, Torta del casar dall’Extremadura, grana di pecora 36 mesi e roquefort originario dell’Aveyron, straordinario formaggio-dessert da accompagnare al moscato secco.

☒ “Se la collina italiana è rificorita come un giardino grazie alla coltivazione della vite, dobbiamo augurarci che la montagna oggi disabitata e selvaggia, torni a vivere con il ritorno alla pastorizia. Una ricchezza che renderebbe l’Abruzzo unico come al tempo della transumanza” sostiene Faieta, radicatosi ai piedi del castello di Rocca Calascio con un progetto di ricettività ([info@lataberna-roccacalascio.it](mailto:info@lataberna-roccacalascio.it)).

Esperienza sensoriale ad alto tasso alcolico con **Roberto Persia**, mixologist di Uniko, Pescara, che ha accompagnato l’ora del bitter con svariate tipologie di vermut, sherry, porto, marsala, in prepotente ritorno nei cocktail bar stile speakeasy.

Chiacchierate romantiche, emozioni da condividere con i cinque champagne Marguet, quattro lieux-dits e un Grand cru, presentati in una degustazione stile Bourgogne da **Paolo Pallozzi** per Les Caves de Pyrene Italia ([www.lescaves.it](http://www.lescaves.it)). Quinta generazione della storica famiglia di vignaioli ad Ambonnay, grand cru della montagna di Reims, di **Benoit Marguet** si parla come vignaiolo visionario, uno dei maggiori interpreti della rivoluzione biodinamica dello champagne francese che con la sua tipicità racconta il terroir, racconta Pallozzi.

☒ Di esclusivo in esclusivo spazio anche alla tintilia, l’autoctono rosso molisano al centro della riscoperta portata avanti dall’agronomo **Pierluigi Cocchini**, guida alla degustazione dedicata.

E poi ancora col naso nel bicchiere per riconoscere le sfumature degli oli extravergini da monovarietale, prodotti da quattro top produttori abruzzesi indicati (uno per provincia/terroir) dal ristorante di Rivisondoli, **Fabio Ferrara: Gianluca Zappa** (Vittorito), Monaco

(Tortoreto), **Marina Palusci** (Pianella), **Tommaso Masciantonio** (Casoli).

“Il futuro della cucina sarà quello di esaltare l’ingrediente di base con il gusto di oli diversi e vini diversi” sintetizza il titolare dell’Osteria del Tarassaco.

Cultura del gusto come difesa dei territori, rispetto delle identità. Che significa indipendenza, autonomia, recupero dell’antica cultura (e ricchezza) di appartenenza, resistenza all’omologazione, ritorno al naturale, alla terra. Il Dna delle origini, la password del futuro. Il messaggio più profondo di Viva la Vite.