VirtùQuotidiane

VIVA LA VITE, LA TERZA EDIZIONE DELLA FIERA DEL VINO ARTIGIANALE FA IL PIENO DI PUBBLICO

16 Febbraio 2020

di Marcella Pace

PESCARA – Il sole primaverile di una domenica di febbraio ha salutato, scaldando attraverso le ampie vetrate, la terza edizione di Viva la Vite, la fiera dedicata al vino artigianale.

Un grande flusso di pubblico fin dalle prime ore di apertura della manifestazione, organizzata da **Giuseppe Maria Zolfo** e **Giorgia Brandimarte**, ha affollato la sala Basilio Cascella dell'Aurum di Pescara, che oggi e domani ha aperto le sue porte a circa 60 produttori di vino rigorosamente artigianale.

Tra una degustazione e l'altra, i vignaioli presenti hanno raccontato un po' della filosofia che si nasconde dietro i calici dei loro vini.

In contemporanea per tutta la giornata nella sala Tosti si sono susseguiti i laboratori di approfondimento. Ad aprire la ricca serie di seminari, una speciale anteprima del nuovo

shiraz di **Nic Tartaglia** in collaborazione con Vinatteria Zolfo, una piccola produzione vinicola che sarà pronta il prossimo anno.

A seguire “Le forme del latte di pecora. La transumanza patrimonio Unesco”, condotto da **Gianni Faieta**, con la degustazione di otto tipologie di formaggi a marchio Taberna Imperiale.

Spazio anche al vermouth, alla sua evoluzione commerciale, al disciplinare, alla produzione, con attenzione alla degustazione, a cura di **Emanuele Falone**.

Il miglior sommelier d’Italia **Pascal Tinari** dal ristorante stellato Villa Maiella ha tenuto uno specialissimo laboratorio sugli champagne, conducendo una degustazione a otto.

Durante la prima giornata si è svolta anche la presentazione del libro *La viticoltura storica in Italia* a cura di **Luciano Di Martino, Sergio Guidi, Aurelio Manzi** e **Mario Pellegrini**.

Non solo vino. A fianco ai produttori vignaioli, hanno trovato spazio i formaggi di **Gregorio Rotolo** e di Taberna Imperiale, lo zafferano di Zaffineria, gli stuzzichini di Patatas Nana, le specialità di La Nef, l’Acetaia Giusti, gli aromi di Fiorilli Caffè e le dolcezze della fabbrica di cioccolato Momotombo.

La fiera prosegue anche domani, tutto il giorno fino alle 18. Si comincia, oltre che con i banchi di assaggio, alle 10, nella Sala Tosti, con il seminario sugli effetti dei cambiamenti climatici sulla viticoltura, affrontato dagli altisonanti nomi di **Francesco Paolo Valentini** e del professore **Piero Di Carlo**. Un incontro a cura dei giornalisti **Giorgio D’Orazio** ed **Eleonora Lopes**.

E dopo la conferenza, i laboratori domani ricominciano alle 11 con **Lorenzo Gatti**, che offrirà una seconda sessione anche alle 11, con un seminario incentrato sul vin clair, il vino che viene prima delle bolle.

Proseguono il viaggio i seminari su aceti e shrub dal 1605, con Falone e **Claudio** e **Fancesca Giusti**, e poi sulla grappa con **Cristina Domenis**.

LE FOTO