

Gironi Divini, ecco tutti i finalisti che si contendono il titolo di vino dell'anno

16 Agosto 2023



TAGLIACOZZO – A pochi giorni dall’inizio di Gironi Divini 2023, sono ufficiali i nomi dei vini finalisti. Ricordiamo che dopo una lunga cernita (oltre 450 etichette provate) fatta da una giuria tecnica composta da giornalisti, buyers e sommelier di provata esperienza, supervisionati dal direttore tecnico dell’evento **Franco Santini**, ora il calice passa in mano ad una giuria di 40 wine lovers ed appassionati, che nelle tre serate del 17-18-19 agosto assaggeranno alla cieca i vini e ne decreteranno il “migliore”, completando il responso tecnico con quello puramente edonistico (il programma completo e le prenotazioni al link <https://www.i-ticket.it/partner/live-comunicazione-gironi-di-vini>).

Gironi Divini si distingue da tutte le altre manifestazioni enogastronomiche in corso non solo per questa singolare formula, che prevede un doppio livello di giudizio (quello del professionista e quello del semplice amatore), ma anche per un’attenzione totale al vino di qualità. Il vino è protagonista assoluto, all’interno di spazi storici affascinanti, con accesso

limitato, in modo da garantire la necessaria tranquillità e l'atmosfera migliore per una bevuta consapevole, come è giusto che sia per il rispetto del prodotto e di chi faticosamente lo lavora. Niente file chilometriche, niente resse per accaparrarsi un bicchiere di bianco o rosso senza nome, ma una gestione degli spazi attenta e finalizzata ad una fruizione rilassata e attenta, con un piccolo punto food di qualità (a cura di "Le Direzioni del Gusto") per chi vuole accompagnare il calice con qualcosa di solido.

Ma c'è di più: questo lavoro di selezione, che dura tutto l'anno, confluirà nella pubblicazione di una guida interamente dedicata ai vini abruzzesi - "Vini d'Abruzzo per Bevitori Curiosi", sempre a cura di Franco Santini - che uscirà in distribuzione gratuita online a fine anno. "I vini che assaggeremo in finale", spiega Santini, "sono stati scelti per la loro alta qualità organolettica, ma anche cercando di dare ampia rappresentanza ai tanti territori della nostra regione e alle molteplici dinamiche che la percorrono. Ecco, allora, che accanto a nomi noti, di aziende storiche o di realtà imprenditoriali importanti, troviamo etichette di piccolissimi produttori artigianali, che si sono distinti per originalità e qualità di prodotto. Perché l'obiettivo non è stabilire quale sia il vino migliore, ma far capire al pubblico che l'Abruzzo del vino è ricco e sfaccettato, ed ha tutte le carte in regola per ritagliarsi un posto di rilievo sulle mappe del vino mondiale. Tutto questo lo racconterò in maniera ancora più dettagliata nella mia pubblicazione, a cui sto lavorando da tre anni e che non vedo l'ora di diffondere".

L'ELENCO DEI VINI FINALISTI PER CATEGORIA

FINALE PECORINO (17 agosto ore 20:00)

- Pecorino Qvinto 2022 - FATTORIA TEATINA
- Pecorino 2022 - OLIVASTRI
- Pecorino 2022 - BUCCICATINO
- Pecorino 2022 - TENUTA TRE GEMME
- Pecorino "etichetta barone rampante" 2021 - CANTINA TOLLO
- Pecorino 2019 - COSTANTINI
- Pecorino "Giocheremo con i Fiori" 2022 - TORRE DEI BEATI
- Pecorino 2022 - STRAPPELLI

- Pecorino “Aspetta Primavera” 2022 – CONTESA
- Pecorino “Cortalto” 2021 – CERULLI
- Pecorino “PEC” 2022 – ABBAZIA DI PROPEZZANO
- Pecorino “Tegeo” 2020 – CODICE VINO

FINALE TREBBIANO D’ABRUZZO (17 agosto ore 22:00)

- Trebbiano 2022 – EMIDIO PEPE
- Trebbiano “Casanova” 2022 – BARONE CORNACCHIA
- Trebbiano “Anima” 2022 – MARRAMIERO
- Trebbiano “San Pietro” 2021 – AUSONIA
- Il Bianco di Wilma 2022 – CANTINA WILMA
- Trebbiano “Mario’s 48” 2021 – TERRAVIVA
- Trebbiano “Semivicoli” 2019 – MASCIARELLI
- Trebbiano 2021 – RABOTTINI
- Trebbiano 2021 – TRIUM
- Trebbiano “Laus Vitae” 2021 – CITRA

FINALE BIANCHI DA VITIGNI MINORI E BLEND (18 agosto ore 20:00)

- Traminer “Tramé” 2019 – CASTELSIMONI
- Passerina “Ostrea” 2022 – MALIGNI
- Carta Bianca 2022 – GUERINO PESCARA
- Montonico “Santapupa” 2022 – VINI LA QUERCIA
- Passerina “Terreum 91” 2022 – FAMIGLIA DI CARLO

- Passerina 2019 – RAPINO
- Passerina Bio Tullum 2022 – FEUDO ANTICO
- Chardonnay “Althena” 2022 – SAN LORENZO VINI
- Parella Bianco 2019 – FEBO
- Cococciola 2022 – CINGILIA
- Passerina Tullum 2022 – RADICA

FINALE MONTEPULCIANO D’ABRUZZO GIOVANI (18 agosto ore 22:00)

- Montepulciano “Suffonte” 2021 – LUDOVICO
- Montepulciano “Bì” 2022 – BICE COLETTI
- Montepulciano Anfora 2021 – CIRELLI
- Montepulciano “Parò” 2022 – CANDELORO
- Montepulciano “Malandrino” 2021 – CATALDI MADONNA
- Montepulciano “Notàri” 2021 – NICODEMI
- Montepulciano “Terra Bruna” 2020 – PODERE COLLE SAN MASSIMO
- Montepulciano “Le Gemme di Spiritus Terrae” 2020 – ORSOGNA
- Montepulciano “Mille Papaveri Rossi” 2022 – GUARDIANI FARCHIONE
- Montepulciano “Chiamami quando Piove” 2021 – VALORI
- Montepulciano “Cavaticchi” 2021 – CANTINA VAGLI

FINALE CERASUOLO D’ABRUZZO (19 agosto ore 20:00)

- Cerasuolo “Baldovino” 2022 – TENUTA I FAURI
- Cerasuolo “Senza Niente” 2022 – MARINA PALUSCI

- Rosato Terre Aquilane “Somnium” 2022 – MARCO ROSSI
- Cerasuolo 2022 – PODERE DELLA TORRE
- Cerasuolo 2022 – BOSSANOVA
- Cerasuolo “Tauma” 2022 – PETTINELLA
- Cerasuolo “Auà” 2019 – FATTORIA GAGLIERANO
- Cerasuolo “Sotto il Ciliegio” 2022 – CAPRERA
- Cerasuolo “Bardasce” 2022 – TENUTA DE MELIS
- Cerasuolo “Femina” 2022 – MONTI
- Cerasuolo “Le Vigne” 2022 – FARAONE
- Cerasuolo “Fosso Cancelli” 2021 – CIAVOLICH

FINALE MONTEPULCIANO D’ABRUZZO MATURI (19 agosto ore 22:00)

- Montepulciano “Castellum Vetus” 2017 – CENTORAME
- Montepulciano “Don Bosco” 2018 – BOSCO NESTORE
- Montepulciano “San Zopito” 2018 – TORRE RAONE
- Villamagna Riserva 2017 – VALLE MARTELLO
- Montepulciano “Amorino” 2018 – PODERE CASTORANI
- Montepulciano “Nobu” 2018 – DI CARLO
- Montepulciano “Vigna Coccetta” 2011 – SPERANZA
- Montepulciano “San Clemente” 2019 – ZACCAGNINI
- Montepulciano “Santinum” 2016 – MARCHESI DE CORDANO
- Montepulciano “Harimann” 2017 – PASETTI