

Gironi divini, incoronati il migliore Pecorino e il migliore Trebbiano d'Abruzzo

18 Agosto 2023

di **Redazione**



TAGLIACOZZO – Incoronati il migliore Pecorino e il migliore Trebbiano d'Abruzzo dalla giuria di Gironi divini. È stato un via vai ieri sera di appassionati e wine lovers che si sono ritrovati nell'Enoteca di palazzo Ducale di Tagliacozzo (L'Aquila) per degustare i vini selezionati dalla giuria tecnica serviti per l'occasione dai sommelier della Fisar.

E mentre da una parte c'era chi apprezzava le prestigiose etichette abruzzesi, dall'altra nella terrazza del ristorante La Parigina e nel cortile nobile di Palazzo Ducale c'era chi invece

decretava i vini da incoronare. L'evento enologico, giunto quest'anno all'undicesima edizione, ha messo alla dura prova ieri i calici dei giurati che, dopo la selezione di 450 etichette dei tecnici, si sono ritrovati davanti dieci Pecorini e dieci Trebbiani e al termine della degustazione alla cieca hanno eletto i migliori.

La medaglia è stata conferita da **Franco Santini**, direttore tecnico della manifestazione, a "Pecorino" dell'azienda agricola Costantini del 2019 e a "Trebbiano d'Abruzzo San Pietro" di Ausonia 2020 e "Trebbiano" di Emidio Pepe 2021.

"Dei vini fantastici", ha dichiarato Santini, "frutto di produttori che lavorano all'insegna della passione e del rigore. Mi fa particolarmente piacere, poi, che siano vini per nulla scontati, per certi versi anche "difficili", a dimostrazione della competenza del pubblico di Gironi divini".

Questa sera si replica con altre due finalissime - Bianchi da vitigni minori alle 20 a La Parigina e Montelpuciano d'Abruzzo giovane alle 22 nel cortile di palazzo Ducale - e poi banchi d'assaggio liberi nel cortile d'Arme di Palazzo Ducale e nelle ex carceri dove ci sarà la possibilità di degustare no limits le etichette abruzzesi, assaggiare delle prelibatezze culinarie (da pagare in loco a parte) o curiosare tra le eccellenze di miele e di olio della Valle Roveto negli stand allestiti nell'area.

Prenotazioni al link <https://www.i-ticket.it/partner/live-comunication-gironi-di-vini> oppure direttamente alle casse a palazzo Ducale partire dalle 20. Per informazioni 349-2906010.