

La Settimana del Vino Naturale, dal 23 al 30 novembre degustazioni itineranti in ristoranti ed enoteche abruzzesi

15 Novembre 2023



GUARDIAGRELE – Sette giorni per conoscere, degustare e scoprire i vini naturali. Toccherà tutto l’Abruzzo la Settimana del Vino Naturale, la rassegna itinerante organizzata da Les Antidotes che si svolgerà dal 23 al 30 novembre.

Osterie, ristoranti ed enoteche sparsi per la regione proporranno i vini naturali in abbinamento ai loro piatti per un’iniziativa che coniuga sapore e conoscenza. Dietro l’evento, la distribuzione abruzzese indipendente di vini naturali e alimenti artigianali affini, con sede a Guardiagrele (Chieti), nata nel 2018, frutto dell’amore per il tema della sostenibilità ambientale, quello della difesa della biodiversità e la promozione di un’agricoltura ecologica,

a filiera corta e contadina.

“La Settimana del Vino Naturale si fa con tutti gli ambasciatori ed estimatori della buona cucina abruzzese che, partendo dalla selezione dei prodotti vino naturale / cibo e dal loro migliore abbinamento, manifestano la passione per la diffusione della cultura del buon mangiare”, spiega l’organizzatore, **Alessandro Calabretta**. “L’evento nasce per diffondere e promuovere l’utilizzo e consumo consapevole di vini veri e naturali posti a presidio e tutela del territorio e delle sue genti oltre che invitare e diffondere nel grande pubblico la conoscenza dell’arte dell’abbinamento tra cibo e vino”.

Per tutta la settimana i ristoratori sceglieranno un giorno in cui proporranno una o due soluzioni di abbinamento cibo/vino naturale. A ciascuno di loro verrà distribuita anche una scheda di valutazione dei vini, da sottoporre ai clienti. L’organizzazione poi incrocerà tutte le schede e i vini vincitori verranno premiati durante l’edizione 2024 di “Dumas, il Vino si Racconta”, la rassegna dedicata ai vini naturali, promosso da Calabretta, che lo scorso anno si è svolta a Pettorano sul Gizio (L’Aquila), omaggio all’intellettuale francese che nell’ultima parte della sua carriera si dedicò alla stesura di una guida dei vini di Francia.

Le adesioni vanno avanti ma intanto i ristoranti che hanno aderito sono: Ristorante Arca, Alba Adriatica (Teramo); La Taberna Imperiale, Rocca Calascio (L’Aquila); Il Giardinetto, Pettorano sul Gizio (L’Aquila); Lo Spaccio bio*, Ortona (Chieti); Taurus, braci & cucina, Ortona (Chieti); Vineria 124, Lanciano (Chieti); Etape, Guardiagrele (Chieti).

Le cantine vinicole arrivano dall’Abruzzo, ma anche dalla Sicilia, del Piemonte e dalla Campania: Beominacum, Caporciano (L’Aquila); Bice Coletti, Ofena (L’Aquila); Agricola Maurizi, Controguerra (Teramo); Luca Bevilaqua, Atesa (Chieti); Cantina Vaddinelli, Atri (Teramo); Giovanni Sallemi, Caltagirone (Catania); Camarda, Randazzo (Catania); Asta vini, Alcamo (Trapani); Lentamente, Torrecuso (Benevento); Enoz, Sessa Aurunca (Caserta); Il Rocco, Carpeneto (Alessandria).