

Vino naturale: a Pettorano sul Gizio “L’Approccio”, sei mesi di incontri organizzati da Les Antidotes

12 Gennaio 2024



PETTORANO SUL GIZIO - Il vino dalla campagna fino a tavola, attraverso i vignaioli, i maestri e i mercanti, e da nord a sud dello stivale, uscendo fuori dall’Italia e andando in Francia. È un percorso che analizza il mondo del vino in tutte le sue sfaccettature, L’Approccio, organizzato da Les Antidotes.

Nata in Abruzzo nel 2018, la distribuzione indipendente di vini naturali e alimenti artigianali affini con sede a Guardiagrele (Chieti), da sempre punta a fare divulgazione sul vino naturale. Da qui l’idea di promuovere questo ciclo di incontri sul vino naturale, aperto a tutti, ma soprattutto a chi in cucina opera per lavoro, a chi il vino lo serve in sala, o lo vende. Il

progetto vuole fornire un panorama il più possibile completo su mondo del vino naturale, che possa significare non un semplice avvicinamento, ma, per l'appunto, l'inizio di un lungo viaggio.

L'Approccio è suddiviso in tre parti e si sviluppa in circa sei mesi, dal 22 gennaio al 30 giugno, con tredici incontri che si svolgeranno prevalentemente a Pettorano sul Gizio (L'Aquila) al Giardinetto e alla sala del Circolo del Palazzo Vitto Massei.

Ogni appuntamento verrà organizzato, il lunedì dalle 18 alle 21 e prevede, una parte teorica ed una pratica di assaggio con quattro/sei bottiglie coperte, selezionate tra quelle maggiormente espressive dell'argomento trattato e dei territori di appartenenza del vino, il tutto alla presenza di un cultore della materia. Ogni parte si arricchirà di una giornata dedicata all'abbinamento cibo/vino, e di una visita in cantina, quindi in totale vi saranno 13 incontri, di cui 3 di abbinamento e 3 visite in cantina.

Gli appuntamenti saranno organizzati e illustrati da **Alessandro Calabretta**, enofilo e mercante indipendente, e sono sviluppati con il supporto di esperti e cultori della materia. Tra questi **Guerino Pescara**, enologo, divulgatore e vignaiolo e **Giorgia Brandimarte**, comunicatrice e sommelier, promotrice di Viva La Vite, fiera che nasce a Pescara (ormai alla 6ª edizione nel 2024), che ora si sta sviluppando anche a Napoli e Rimini.

Il percorso approfondirà temi legati alla fisica del vino, alla campagna, alla cantina, al commercio, alla tavola. I territori e i vitigni protagonisti saranno la Sicilia e l'Ellade, il vino dei Campani, della Puglia e della Calabria. Poi si parlerà di Cesanese e Montepulciano, di Trebbiano e Verdicchio; e ancora di Lambrusco e Sangiovese. Si salirà in Veneto con incontri su Recioto, Amarone, Clinto e Glera; e ancora Langhe e Monferrato, e per finire il vino dei francesi.