

Abruzzo al Vinitaly, ecco il programma e le cantine che vale la pena scoprire

12 Aprile 2024



VERONA – Tutto pronto per il 56esimo Vinitaly, che da domenica 14 a mercoledì 17 aprile richiamerà a Verona più di mille top buyer da tutto il mondo alla presenza di 4.300 aziende da 30 paesi e al quale *Virtù Quotidiane* dedicherà come sempre ampi speciali.

In grande spolvero il padiglione dell'Abruzzo, il n.12 di Veronafiere, dove ogni giorno si susseguono degustazioni e masterclass e che il Consorzio di tutela quest'anno ha ridisegnato in virtù del debutto delle quattro nuove sottozone provinciali istituite dopo le modifiche ai disciplinari.

Nel grande stand consortile di 1.500 mq, all'interno del quale vi sarà un'area dedicata alla novità 2024, lo Spumante Trabocco, lanciato nell'estate 2023, che sarà protagonista di degustazioni tematiche ed eventi che coinvolgeranno il pubblico della fiera, ci saranno più di

50 aziende alle quali se ne aggiungono altrettante con propri spazi.

Presso l'enoteca consortile, dove ci saranno circa 350 etichette, sarà possibile assaggiare tutte le novità del 2023, un'annata complessa ma che i viticoltori abruzzesi hanno affrontato con coraggio. Per la prima volta i visitatori potranno fare dei veri e propri "speed tastings" in un'area speciale per conoscere al meglio tutte le peculiarità dei vini in degustazione. In primo piano inoltre il debutto della menzione superiore, che vedrà due degustazioni tematiche dedicate in anteprima nazionale.

Per chi farà visita al padiglione 12 ecco una carrellata di aziende che vale la pena scoprire attraverso i loro vini.

Nello stand B2 c'è **Cascina del Colle**: l'azienda nata a Villamagna (Chieti) nel 1966 con Francesco Gabriele D'Onofrio e oggi condotta da Alessio e Gianluca D'Onofrio, sempre affiancati dai genitori, Tiziana e Nazario, si presenta con uno spazio più grande e ridisegnato. Il cavallo di battaglia è il Mammut, montepulciano che fa affinamento in acciaio, ma non va trascurato il Villamagna Doc.

Nello spazio H3-stand 1 c'è **Cataldi Madonna**, azienda di Ofena (L'Aquila) con una storia lunga un secolo, oggi alla quarta generazione con Giulia Cataldi Madonna, che sui social ha annunciato grandi novità e t-shirt come sempre tra il provocatorio e l'irriverente. Inconfondibili e tutti da provare i suoi vini iconici dell'Abruzzo – trebbiano, montepulciano e cerasuolo – con un occhio di riguardo al Frontone, prodotto da un piccolo e antico vigneto di pecorino.

Nello spazio E3/H4-stand 7 c'è **D'Alesio Sciarr**, azienda di Città Sant'Angelo (Pescara) che presenta la novità frutto dell'anno funesto della viticoltura, il 2023: CloSciarr, Trebbiano Igt arricchito da Pecorino e Montonico. Un prodotto di rottura rispetto alla linea aziendale con un'originalissima etichetta pop. I bianchisti apprezzeranno il trebbiano Tenuta del Professore.

Nello spazio H2 c'è **Fattoria La Valentina**, azienda vinicola di Spoltore (Pescara), operativa dal 1990, che per l'occasione presenta "Docheio", l'ultimo vino lanciato alla fine del 2023: un Montepulciano completamente vinificato e affinato in orcio.

Nello spazio E3/H4-stand 48 c'è **Fattoria Nicodemi**, l'azienda di Notaresco (Teramo) fondata nel 1970 da Bruno Nicodemi e oggi portata avanti da Elena e Alessandro Nicodemi. Immane l'assaggio dei vini affinati in cocciopesto.

Nello spazio E3/H4-stand 48 c'è **San Lorenzo Vini**, di Castilenti (Teramo), che alla fiera più

importante del settore si presenta con due novità: la linea Bio, per indicare sì il concetto di biologico, ma soprattutto per tracciare una biografia aziendale e riassumere il cammino di una cantina che esiste dal 1890, che lavora in lotta integrata e che produce in bio già da 4 anni, e la riserva del Fondatore “Don Guido”, una produzione da 3.500 bottiglie, tutte numerate e in formato solo magnum, ispirata al compianto nonno di Gianluca e Fabrizio Galasso, oggi alla guida dell’azienda, insieme allo zio Gianfranco Barbone.

Nello spazio E3/H4-stand 42 c’è **Vini Biagi**, azienda di Colonnella (Teramo) che produce vini dal 1940, ora in coltura biologica.

Nello spazio E3/H4 c’è anche **Vini La Quercia** di Morro d’Oro (Teramo), fresca di Foglia, il nuovo riconoscimento assegnato dalla guida Vitae dell’Ais alle aziende che investono in sostenibilità. Da provare la loro interpretazione delle Colline teramane docg.

Per gli amanti delle bollicine, immancabile un passaggio negli stand di **Centorame**, azienda di Atri (Teramo) che dal 2013 ha integrato la produzione di vini da uve autoctone con spumante metodo classico 100% pecorino, e **Fausto Zazzara**, che in un’antica cantina diffusa ricavata in una serie di antiche grotte e gallerie scavate dall’uomo nel sottosuolo del borgo medioevale di Tocco da Casauria (Pescara), da una quindicina d’anni produce apprezzati champenoise in versione brut e dosaggio zero.

Presenti con propri spazi personalizzati, poi, **Citra** e **Casal Thaulero**, storici brand della cooperazione che oggi fanno parte dello stesso gruppo con sede a Ortona (Chieti). Tremila soci vignaioli e circa 6mila ettari di vigneti ne fanno la più importante realtà vitivinicola d’Abruzzo.

IL PROGRAMMA DEGLI APPUNTAMENTI AL PADIGLIONE ABRUZZO

Domenica 14 alle 14,00, presso lo stand Consortile situato nel Pad.12, stand G5 si terrà la prima masterclass, condotta da **Filippo Bartolotta** che è una novità assoluta. “Il Pecorino d’Abruzzo Superiore Doc attraverso le sue sottozone” sarà infatti la prima degustazione dei vini abruzzesi divisi nelle loro sottozone provinciali. Il Cerasuolo d’Abruzzo Superiore Doc, vino rosa molto apprezzato in regione ma che si sta facendo strada anche in Italia e all’estero, avrà il suo momento invece lunedì 15 aprile alle ore 14,00, dove sempre Bartolotta parlerà de “L’AIRroir del Cerasuolo d’Abruzzo Superiore”.

Presso lo stand del Trabocco (Pad.12 stand H5), invece, si terranno due serie di masterclass, moderate dalla giornalista e sommelier **Adua Villa**: la prima “Spumante d’Abruzzo Trabocco, un simbolo per l’intera regione” si terrà domenica 14 aprile alle 15,15, lunedì 15 aprile alle

12,00 e infine martedì 16 alle 14,00; la seconda, “Spumante d’Abruzzo Trabocco Rosè, la forza dell’eleganza” si terrà invece domenica 14 aprile alle 16,30, lunedì 15 aprile alle 15,30 e martedì 16 alle 15,30. Domenica, lunedì e martedì spazio anche al mondo della Mixology con cinque cocktails a base Trabocco Spumante creati in collaborazione con il Bartenders Group Italia. Tutte le sere dalle ore 17 saranno proposte queste creazioni fatte per l’occasione dalla famosa scuola italiana. Uno dei cocktail, il Trabocco spritz, verrà presentato anche in uno dei locali veronesi più famosi, Il Romeo Cocktail bar che si trova nella centralissima Piazza Erbe, nel cuore della città scaligera.

pubbliredazionale