ENOLOGIA: IL GAMBERO ROSSO CELEBRA I VINI ABRUZZESI, ”APRIRE CITTA’ DEL GUSTO”

26 Ottobre 2013

L’AQUILA – “Il mio sogno è aprire una scuola di formazione in Abruzzo”.

Lo ha dichiarato Paolo Cuccia, presidente del Gambero Rosso, aprendo la giornata romana con cui il Gambero ha inaugurato le attività 2012/2014, scegliendo come apripista proprio i vini abruzzesi.

Ha spiegato Cuccia, “oltre a quelle di Bangkok, Hong Kong e Miami, in Italia abbiamo sei Città del Gusto” e la settima potrebbe dunque essere proprio abruzzese.

Una possibilità che il presidente del Consorzio dei Vini d’Abruzzo, Tonino Verna, ha accolto con entusiasmo sottolineando anche lui quanto la formazione professionale sia importante “nel processo di accoglienza e internazionalizzazione già in corso e di fronte al quale non dobbiamo farci trovare impreparati. Quello di oggi è quindi per noi un evento formativo che riconosce sì i nostri meriti, ma che ci ricorda quanto ancora abbiamo da imparare”.

C’erano tutte e quattro le provincie abruzzesi negli otto bicchieri (due Pecorino, due Trebbiano e quattro Montepulciano) fatti degustare alla stampa da Gianni Fabrizio, curatore della “Guida ai grandi Vini d’Italia” del Gambero Rosso e da Alessandro Bocchetti, responsabile Abruzzo per la stessa guida.

Gianni Fabrizio ha riconosciuto la crescita qualitativa dell’enologia abruzzese decretata, quest’anno, con l’assegnazione di 13 “tre bicchieri”, il voto massimo riconosciuto dalla guida a un vino.

“Questi vini – ha sottolineato – hanno una base talmente buona a prezzi così bassi che è difficile dire che si possa fare ancora di più, ma di più si può fare e lo si può fare attraverso il lavoro di squadra come avvenuto in Piemonte”. Concetto questo ribadito in più di un’occasione da Paolo Cuccia che ha quindi invitato non solo i produttori e i Consorzi a continuare questo percorso iniziato insieme, ma anche le istituzioni, ribadendo l’importanza della “formazione come unico modo di sopravvivere in momenti come quello che stiamo vivendo in cui la crisi ci costringe inevitabilmente al cambiamento perché il vino, in una terra conosciuta giustamente per il suo mare ma che merita di essere scoperta fino alle sue montagne, deve diventare non solo la bandiera dell’agricoltura, ma soprattutto del turismo, puntando quindi sull’export indotto”.

“L’Abruzzo terra del vino” dunque, come ha precisato il presidente Verna, “che con le sue variazioni climatiche offre un panorama enologico di altissima qualità” anche in realtà più piccole come quella del Consorzio Tullum, presente all’evento con il Presidente Giancarlo Di Ruscio, e del Consorzio delle Colline Teramane, che il 6 dicembre festeggerà con un grande evento i suoi 10 anni, rappresentato per l’occasione da uno dei membri del suo Cda, Antonello Savini.

Gioco di squadra dunque descritta benissimo dalle parole di Bocchetti che ha parlato di una “elevata qualità media dei prodotto capace di raccontare una terra unica e carica di identità” e che quest’anno, dopo il Montepulciano, ha deciso di puntare sulla riscoperta di un altro vitigno autoctono fino a poco tempo fa poco considerato: il Trebbiano d’Abruzzo.

A parlarne è stato l’enologo Riccardo Brighigna che ha accompagnato Bocchetti e Fabrizio nella degustazione: “non esiste nel mondo un vitigno interamente bianco – ha sottolineato – capace di mantenere intatte quelle note di fruttuosità”.

Al termine della degustazione sono stati protagonisti con i vini i prodotti enogastronomici abruzzesi e le specialità dello chef Luca Ogliotti che hanno accompagnato anche la degustazione aperta al pubblico delle 45 etichette abruzzesi.

Durante l’evento anche un momento aperto ai buyer, ovvero chi si occupa di commercializzazione del vino, per far conoscere i vini abruzzesi.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli