

PIOGGIA DI PREMI PER GLI ABRUZZESI AL VINITALY IN RICORDO DI VALENTINI

10 Aprile 2016



VERONA – Pioggia di premi alla cinquantesima edizione del Vinitaly per le aziende abruzzesi, che conquistano numerosi riconoscimenti nell'ambito dei premi International Packaging Competition, 5 Star Wines Award e Wine Without Walls e altrettanti al Sol&Agrifood.

Per l'Abruzzo la manifestazione si è aperta nel ricordo della figura di Edoardo Valentini, pioniere del vino abruzzese, oggi nel corso di un incontro che si è tenuto nello spazio espositivo della Regione Abruzzo (padiglione 12), nel primo giorno di fiera. L'occasione è il premio "Cangrande", consegnato dal presidente della Repubblica Sergio Mattarella, al figlio Francesco Paolo Valentini, assegnato dal Ministero delle Politiche Agricole su indicazione della Regione Abruzzo.

All'incontro ha partecipato anche il vice presidente del Csm, Giovanni Legnini, che ha inaugurato insieme con l'assessore regionale Dino Pepe, lo spazio istituzionale abruzzese di 400 metri quadrati allestito al Vinitaly che ospita 90 cantine regionali.

"Edoardo Valentini è stato un vero interprete dell'enologia regionale – ha ricordato l'assessore Pepe -. Ha saputo rispettare la terra e i consumatori, ma soprattutto ha condotto battaglie importanti come quella per la pergola abruzzese o per le Doc, come il Montepulciano. Valentini è stato un produttore artigiano, come si autodefiniva, che ha sempre rinnegato la barrique, preferendo vinificare e far maturare i suoi vini soltanto nelle botti grandi. Il Trebbiano, poi, che solitamente è un vitigno poco nobile, nelle sue mani è diventato il paradigma della qualità 'bianchista' in Italia. Un uomo – ha concluso l'assessore Pepe – che ha lanciato una sfida importante per i nostri vini regionali".

Presenti all'incontro anche molti ospiti e amici di Edoardo Valentini tra i quali Daniele Cernilli, già direttore del *Gambero Rosso*, Mauro Defendente Febbrari, noto endocrinologo, e Antonio Paolini, responsabile della guida *Vini de L'Espresso*.

I RICONOSCIMENTI A VINI E OLI IL PREMIO PACKAGING COMPETITION

La giuria presieduta da Cleto Munari ha attribuito il premio speciale "Immagine coordinata 2016", all'azienda agricola Francesco D'Alessandro di Ortona (Chieti), le cui bottiglie hanno concorso insieme ad altre 187 confezioni provenienti da Francia, Italia e Spagna.

D'Alessandro porta a casa anche l'etichetta d'argento per la categoria "Confezioni di vini bianchi tranquilli a denominazione di origine e a indicazione geografica" per l'Abruzzo dop Pecorino superiore 2014 e per la categoria 5 "Confezioni di vini rossi tranquilli a denominazione d'origine e a indicazione geografica dell'annata 2013 e precedenti" con il Montepulciano d'Abruzzo doc riserva 2010. Per la categoria "Confezioni di vini rosati tranquilli a denominazione di origine e a indicazione geografica", premio al Cerasuolo d'Abruzzo Dop superiore del 2015.

Per la categoria "Confezioni di vini dolci naturali e di vini liquorosi tranquilli a denominazione di origine e a indicazione geografica", etichetta d'argento a Cantina Tollo per il Terre di Chieti Igp bianco passito 2011. La Cantina Tollo conquista riconoscimenti per la categoria 8 "Confezioni di distillati provenienti da uve, vinacce, mosto o vino", con l'etichetta d'argento

per la Grappa di Pecorino della Cantina Tollo, e l'etichetta d'oro con l'amaro Tredici erbe per la categoria 10 "Confezioni di liquori".

IL 5 STAR WINES AWARD

Tra i vini selezionati per i 5 Star Wines Award, gli abruzzesi sono l'Abruzzo doc Pecorino Costa del Mulino 2015 di Cantina Frentana, l'Abruzzo doc Pecorino 2015 di Marramiero, il Cerasuolo d'Abruzzo doc Colle Maggio di Torre Zambra, il Colline pescaresi igt bianco Bislacco 2015 di Platinum, il Montepulciano Don Feuccio 2012 della cantina di Ripa Teatina, il Montepulciano Radices 2014 di Sergio Del Casale, il Montepulciano Tatone 2012 Terra d'Aligi di Spinelli, il Montepulciano Palio 2013 di Codice Citra, il Cerasuolo d'Abruzzo doc superiore Cerano 2015 della casa vinicola Pietrantoni, il Cerasuolo d'Abruzzo doc Pollutro 2015 della cantina San Nicola, il Cerasuolo d'Abruzzo dop 2015 di Tenuta Ulisse, il Montepulciano d'Abruzzo doc Casale San Biase 2012 dell'azienda Sergio Del Casale, il Montepulciano d'Abruzzo doc Mammuto del 2012 della Cascina del Colle, il Montepulciano d'Abruzzo doc Pollutro Oro 2010 della cantina San Nicola, il Montepulciano d'Abruzzo doc Perla Nera del 2009 di Chiusa Grande, il Terre di Chieti igt Passerina Niro 2015 e il Palio entrambi di Codice Citra, il Trebbiano d'Abruzzo dop Lavis Vitae 2011 di Codice Citra, il Trebbiano d'Abruzzo dop Aldiano 2015 di Cantina Tollo, il Tullum dop Pecorino 2015 di Tollo,

IL WINE WITHOUT WALLS

I vini selezionati per il premio internazionale Wine Without Walls per la categoria "Con solfiti aggiunti ma con quantità non superiore a 40mg/l, sono il Trebbiano d'Abruzzo doc 2007 e il Montepulciano d'Abruzzo doc 2001 di Emidio Pepe.

SOL&AGRIFOOD

Le aziende agricole abruzzesi sono state protagoniste anche al concorso oleario internazionale "Sol d'Oro Northern Hemisphere" in blind tasting, che oggi ha proclamato i vincitori, in occasione del Sol&Agrifood di Verona, la rassegna dell'agroalimentare di qualità. Giunto alla sua 14ª edizione, il concorso ha lo scopo di evidenziare e promuovere le migliori produzioni oleicole, grazie al panel composto da degustatori internazionali provenienti quest'anno da Italia, Slovenia, Portogallo, Argentina, California e Grecia, che ha valutato gli oli secondo le categorie extravergine (fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso), monovarietale e biologico.

Ecco le aziende abruzzesi che hanno ottenuto premi e menzioni: il "Sol di bronzo" per categoria fruttato medio è stato vinto dall'azienda agricola Tommaso Masciantonio di Casoli (Chieti); quattro sono invece le gran menzioni: due sono state ottenute dall'azienda Tommaso Masciantonio di Casoli (Chieti) per la categoria monovarietale e per la categoria biologico; un'altra è stata assegnata all'azienda agricola Sandro Di Giacomo di Pianella con il fruttato leggero e l'ultima è stata consegnata all'azienda Selvotta di Vasto (Ch) per la categoria fruttato intenso.