

"SUA ECCELLENZA, IL VINO D'ABRUZZO", PIENONE A L'AQUILA PER L'EVENTO DEI SOMMELIER

23 Marzo 2016



L'AQUILA - "Abbiamo il compito di tutelare il territorio nel suo complesso. Dobbiamo tutto ai nostri imprenditori produttori".

Così l'assessore regionale alle Politiche agricole, Dino Pepe, intervenendo ieri pomeriggio a "Sua Eccellenza, il Vino d'Abruzzo", organizzato da Fondazione Italiana Sommelier Abruzzo Centrale con il patrocinio di Comune dell'Aquila e Regione Abruzzo, nella sede municipale di Palazzo Fibbioni, gremita di appassionati e addetti del settore.

Presenti in massa i produttori, critici enogastronomici e autorità giunti in massa all'Aquila per partecipare alla discussione programmata in seno all'evento, "Doc e Docg, dai vitigni ai territori", a cui hanno preso parte anche il sindaco Massimo Cialente, Nicola Dragani, presidente Assoenologi Abruzzo e Molise, e Luigi Cataldi Madonna, storico produttore, moderati da Alessia Di Giovacchino.

Cinquanta produttori per cinquanta vini diversi, tutti esposti in banco d'assaggio all'ultimo piano di Palazzo Fibbioni per la grande degustazione delle etichette delle aziende recensite dalla blasonata Guida Bibenda, edita da Fondazione Italiana Sommelier, presieduta da Franco Maria Ricci che ha voluto essere presente per raccontare le attività nazionali e lo spirito che sottende la costruzione del prezioso compendio enoico che quest'anno è alla sua diciottesima edizione.

La Fondazione è riconosciuta unanimemente centro di cultura del vino più prestigioso al mondo, membro di Worldwide Sommelier Association (W.S.A.).

"Sua Eccellenza, il vino d'Abruzzo è il primo appuntamento delle nostre stagioni del vino, è la nostra primavera sfidante - ha concluso il presidente della Fondazione Abruzzo Centrale, Antonello Moscardi, invitando i presenti ad accomodarsi in degustazione dopo la discussione - quella con cui diamo il via a un anno ricco di appuntamenti di qualità. Degustazioni, viaggi studio e soprattutto corsi altamente professionalizzanti".

Il banco d'assaggio è stato strutturato secondo un preciso percorso enosensoriale partendo dai bianchi, passando per il Cerasuolo, fino ai rossi. Presenti anche i vini insigniti del riconoscimento dei "5 Grappoli".