

TAGLIACOZZO: AL VIA “GIRONI DIVINI” CON TRE GIORNI DI ENOGASTRONOMIA, ARTE E SOLIDARIETA’

21 Agosto 2025



TAGLIACOZZO – Gironi Divini è pronto a prendere il via a Tagliacozzo (L'Aquila), trasformando il suggestivo centro storico in un palcoscenico per le eccellenze vinicole abruzzesi.

Da domani, venerdì 22 a domenica 24 agosto, l'evento offrirà un programma ricco di degustazioni, finali prestigiose e momenti di approfondimento, frutto di una selezione di oltre 350 etichette da parte di una giuria tecnica.

Il cuore pulsante della manifestazione – si legge in una nota – sarà la passeggiata nel centro storico che rivivrà con luci e colori.

Il percorso enogastronomico si snoderà lungo le vie, con otto postazioni di degustazione dei migliori vini d'Abruzzo. Calice al collo e via alla scoperta delle migliori etichette regionali tra conferme, curiosità e novità. Il servizio sarà gestito con professionalità dai sommelier di Assomarso, che guideranno gli ospiti in un viaggio sensoriale tra i sapori del territorio.

Ad aprire il percorso sarà la mostra multimediale “Sparkling Italy. Wine and Arts”, un viaggio sensoriale attraverso le bollicine più raffinate del panorama italiano. L'esposizione, composta da diciotto pannelli arriva per la prima volta a Tagliacozzo dopo aver fatto tappa nelle ambasciate italiane di tutto il mondo. Sarà possibile ammirarla lungo via Borgo Nuovo degustando un calice e ascoltando della buona musica che accompagnerà la scoperta degli angoli più suggestivi del

borgo.

Camminando lungo il centro storico sarà possibile anche degustare piatti preparati da due eccellenze locali: Venditti Food che sarà in via Corrado D'Alessandro con uno spazio "pop" e accessibile a tutti, dove protagonista sarà la pluripremiata porchetta Venditti, insieme a molte altre specialità della tradizione abruzzese, e all'interno del Cortile d'Armi del Palazzo Ducale, nella raffinata "Corte dei Sapori", e la chef Lucia Tellone, che curerà insieme ad Alina invece uno spazio gourmet solidale nel chiostro di San Francesco con piatti della tradizione abruzzese reinterpretati con la sua creatività e i prodotti di Fabrizio Valente. I fondi raccolti saranno destinati al Centro medico San Massimiliano Kolbe di Nanoro, in Burkina Faso, punto di riferimento sanitario per oltre 500.000 persone in una delle zone più fragili del Paese. Non mancherà il corteo storico con sontuosi abiti indossati da dame e cavalieri che attraverseranno il cuore della manifestazione. Tutte le sere, a partire dalle 20, ci saranno nel Cortile di palazzo Ducale le attese finali dei migliori vini d'Abruzzo e, a seguire, le degustazioni esclusive di Sigari e Liquori.

Il programma completo giorno per giorno Venerdì 22 Agosto La serata si apre alle 19 con l'apertura delle postazioni di degustazione e il talk "Genziana, Ratafia e Liquori d'Abruzzo", con Anna Iannetti dell'azienda liquoristica teramana Scuppoz, e i critici di wine&spirits Franco Santini e Vincenzo Scivetti. Il programma proseguirà con: * Ore 19.30: tutti a cena * Ore 20:00: La Finale dei Pecorino d'Abruzzo * Ore 21:45: La Finale dei Trebbiano d'Abruzzo * Ore 23:15: Degustazione Esclusiva: Sigari & Liquori di Scuppoz Sabato 23 Agosto. L'apertura delle postazioni di degustazione è prevista per le 19:30 e contestualmente apriranno anche gli spazi food. Nel Palazzo Ducale si terranno: * Ore 20:00: La Finale dei Cerasuolo d'Abruzzo * Ore 21:45: "I Vini in Anfora: è solo una moda o c'è dell'altro?" * Ore 23:15: Degustazione Esclusiva: Sigari & Liquori di Scuppoz Domenica 24 Agosto. Le degustazioni apriranno alle 19:30 e da quell'ora si potrà anche mangiare nei vari punti food lungo il percorso. Il programma a Palazzo Ducale include: * Ore 20:00: "Vini Inconsueti figli d'Abruzzo" * Ore 21:45: La Finale dei grandi Montepulciano d'Abruzzo * Ore 23:15: Degustazione Esclusiva: Sigari & Liquori di Scuppoz La serata si concluderà con un dj set e cocktail speciali a base di vini d'Abruzzo.

I biglietti per le finali potranno essere acquistati sul sito www.gironidivini.it, mentre la sacchetta con il bicchiere per il percorso di degustazione sarà disponibile direttamente al punto di partenza. Per informazioni 335 7533346