

TAGLIACOZZO: IL VINO ABRUZZESE PROTAGONISTA DELLA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA "GIRONI DIVINI"

26 Agosto 2023



TAGLIACOZZO - Le luci di palazzo Ducale si sono accese tre giorni per l'undicesima edizione di Gironi divini. Nel centro storico di Tagliacozzo (L'Aquila), proprio dove l'evento tutto dedicato al vino abruzzese è nato, c'è stata la fase finale che ha richiamato non solo appassionati di vino ma anche enologici, tecnici di settore e molti produttori.

"Abbiamo iniziato in primavera con la selezione delle cantine abruzzesi pronte a sfidarsi a suon di calici", ha spiegato Franco Santini, direttore tecnico dell'evento, "poi c'è stata la tre giorni di anteprime con buyers, giornalisti enogastronomici, esperti di settore, produttori ed enologici e alla fine le finalissime Tagliacozzo, nella splendida cornice di palazzo Ducale e sulla terrazza de La Parigina".

Dopo la pausa covid Gironi divini ha riaperto le porte al grande pubblico ma con un volto diverso. Le sei finali, infatti, si sono svolte tra il cortile nobile di palazzo Ducale e la terrazza del ristorante "La Parigina", mentre l'enoteca a cielo aperto con banchi d'assaggio liberi, stand gastronomici, l'olio dell'associazione "La Monicella" della Valle Roveto e il miele dell'apicoltore Mario Petrella nel cortile d'armi di palazzo Ducale.

"Abbiamo voluto fortemente che il protagonista assoluto fosse il vino abruzzese", ha continuato Santini, "è stata una decisione drastica, è stato un cambio di rotta con il passato, è stata una scelta per certi versi impopolare. Ma alla fine il vino abruzzese ha vinto e noi con lui. Nel mese di luglio una giuria di giornalisti, buyers e sommelier aveva assaggiato oltre 450

etichette da tutte le province, scegliendo le 10 più interessanti per ogni tipologia. Nei giorni scorsi circa 300 persone a sera ne hanno degustati altrettanti e, una parte, hanno decretato poi i vincitori nelle finali diventate ormai momento attesissimo dell'iniziativa".

La giuria di Gironi divini ha incoronato per la categoria Pecorino Pecorino 2019 – Costantini (Città Sant'Angelo – Pe), Trebbiano d'Abruzzo il "San Pietro" 2021 – Ausonia (Nocella – Te), per i bianchi da uve minori, blend e internazionali Traminer Terre dell'Aquila "Tramè" 2019 – Castel Simoni (Cese di Preturo – Aq), per il Cerasuolo d'Abruzzo "Bardasce" 2022 – Tenuta de Melis (Penne – Pe), per Montepulciano d'Abruzzo giovani "Notàri" 2020 – Nicodemi (Notaresco – Te) e a pari merito "Le Gemme" 2020 di Cantina Orsogna (Orsogna – Ch) per i Montepulciano d'Abruzzo maturi "Santinum" 2016 – Marchesi de Cordano (Loreto Aprutino – Pe).

"Grazie ai produttori abruzzesi che ogni chi ogni giorno si alzano e creano qualcosa di unico, grazie agli enologi, ai tecnici e a quanti permettono di portare in tavola un vino straordinario made in Abruzzo", ha concluso Santini, "grazie all'amministrazione comunale di Tagliacozzo e al sindaco Vincenzo Giovagnorio che ci hanno sostenuto nel nostro desiderio di riportare Gironi divini nel cuore di Tagliacozzo, dove è nato e dove è diventato quello che è oggi. Grazie ai sommelier Fisar dell'Aquila per l'ottimo servizio, grazie a La Parigina, Happy Wok, Sterpetti, Tekneko, Skin Center, McDonald's Avezzano, Il Postaccio Avezzano, MeFuGo – Mercato Futuristico del Gusto e Coop che ci hanno aiutato a realizzare questa undicesima edizione, grazie all'associazione carabinieri in congedo sezione di Tagliacozzo e grazie a tutti voi coloro che hanno partecipato all'evento".

Entro fine anno uscirà la guida "Vini d'Abruzzo per bevitori curiosi" dove ci saranno schede tecniche, curiosità e retroscena del vino abruzzese.