

VINITALY 2014 : SUCCESSO PER LE UVE ABRUZZESI TRA PREMI E CIOCCOLATINI SPUNTA NIKO ROMITO

7 Aprile 2014

L'AQUILA - Abruzzo protagonista al Vinitaly in programma dal 6 a 9 aprile a Verona.

Prestigioso riconoscimento per sei vini Citra, realtà vinicola della regione, fondata nel 1973: il Niro Passerina 2013 e il Palio Pecorino 2013 hanno infatti ottenuto la Gran Menzione nella categoria "Vini Bianchi prodotti nella vendemmia 2013".

Stesso riconoscimento ma nella categoria "Vini rossi dai 3 ai 4 anni dalla vendemmia 2013" è stato conseguito dall'Aulicus Montepulciano d'Abruzzo 2011, il Niro Montepulciano d'Abruzzo 2011, il Palio Montepulciano d'Abruzzo 2011 e il Quis Montepulciano d'Abruzzo 2011.

Durante il Vinitaly verranno presentate anche le nuove etichette dell'azienda: I Solchi, gamma base di Citra presente in GDO, vede mutare il suo packaging per le referenze Trebbiano, Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo, presentandosi con una doppia etichetta bianca che impreziosisce la bottiglia.

Nella fascetta in alto, sotto al brand, un disegno dei vigneti ai piedi della Maiella è l'omaggio di Citra al distintivo terroir d'origine. Rinnovato anche lo stile delle linee Sistina, Palio e del Caroso Montepulciano Doc, tra i vini al top della gamma Citra e destinati al canale Horeca.

"Gli ultimi dodici mesi, coincisi con il quarantennale della nostra azienda, sono stati per noi molto importanti - ha commentato Valentino Di Campli, presidente di Citra - Dalle celebrazioni per il nostro anniversario al cambio di marchio, fino alla visita di Carlo Petrini dello scorso 14 marzo, Citra ha dimostrato di saper coniugare tradizione e modernità, guardando al futuro senza dimenticare il suo illustre passato grazie alla forza dei nostri 3 mila soci vignaioli che, come abbiamo convenuto con Petrini, sono i filosofi della terra".

CIOCCOLATINO AL MONTEPULCIANO E MOSTRA FOTOGRAFICA "L'ABRUZZO DEI GRANDI MAESTRI"

Doppio evento d'eccezione anche per il Consorzio di tutela dei Vini d'Abruzzo. Dopo l'inaugurazione della mostra fotografica "L'Abruzzo dei grandi maestri", è stata la volta del cioccolatino al Montepulciano dello chef stellato Davide Oldani.

Lo stand Abruzzo si conferma così punto di attrazione per esperti del settore, ma anche per i semplici visitatori che già dal primo giorno di apertura della Fiera hanno affollato gli ottocento metri quadrati di esposizione.

"La promozione del vino non è solo nella qualità del vino. Vogliamo distinguerci portando un valore aggiunto che sta nella capacità di creare sinergie tra gli operatori e la realtà che ci appartiene immortalata da grandi maestri della fotografia".

Con queste parole Tonino Verna, presidente del Consorzio tutela dei Vini d'Abruzzo, ha inaugurato al padiglione Abruzzo la mostra fotografica "L'Abruzzo dei grandi maestri" che prosegue il percorso intrapreso nell'edizione 2013 quando, unica regione ad aver mai promosso un'iniziativa simile al Vinitaly, è nato il binomio arte-vino che approderà a Londra il 15 aprile con un evento creato ad hoc dal Consorzio all'interno della Tate Gallery.

La mostra del Vinitaly 2014 è stata presentata dal caporedattore del Domenicale del Sole24Ore, Marco Carminati, ed è un percorso visivo attraverso lo sguardo di Henri Cartier-Bresson, Mario Giacomelli, Gianni Berengo Gardin e Mimmo Jodice con cui si è voluto confrontare il fotografo inglese Chris Warde Jones.

È proprio per l'esposizione del Vinitaly che, poche settimane fa, "l'obiettivo" del Times di Londra, del New York Times e di numerose altre testate internazionali, ha immortalato l'unicità di Scanno, il pittoresco paesino incastonato tra le montagne abruzzesi protagonista già nel 2013 con la mostra interamente dedicata a Mario Giacomelli.

"Il legame tra vino e arte - ha detto Carminati - è nella parola stessa: coltura e cultura sostanzialmente hanno lo stesso significato. A Scanno l'armonia tra uomo e natura dà il meglio di sé, per questo ha attirato grandi maestri della fotografia da ogni parte del mondo, artisti in grado di comprendere come quel luogo vivesse anche delle persone e dei loro volti".

La rassegna pensata per il 2014 poggia “su una visione multimediale che dalla fotografia si spinge fino alla pittura e alla scultura, queste ultime rappresentate dalle immagini delicatissime di Ettore Spalletti, uno dei più significativi esponenti dell’arte italiana degli ultimi decenni. Portiamo al Vinitaly – ha dichiarato l’assessore regionale all’Agricoltura, Mauro Febbo – l’Abruzzo dell’eccellenza del vino, delle bellezze naturali e delle grandi tradizioni. L’anno scorso la mostra degli scatti di Mario Giacomelli è stata un grande successo e sono convinto che bisseremo questo risultato”.

Domenica 6 aprile è stato presentato anche il Tullum Dop Spumante Brut Metodo Classico, ottenuto da uve 100% Chardonnay coltivate sui terreni collinari un prodotto che si inserisce in un trend positivo per le bollicine italiane.

“In Abruzzo lo spumante ha già una tradizione importante – ha affermato Andrea Di Fabio, direttore generale di Feudo Antico – ci siamo messi su questa linea. cerchiamo di crescere e abbiamo deciso di farlo con un prodotto d’eccellenza, tale da avere le stesse credenziali di uno spumante italiano, delle quali produrremo soltanto 1600 bottiglie di altissima qualità. È un Blanc de Blancs cioè un 100% chardonnay: un brut di spessore nazionale”.

Per l’enologo Riccardo Brighigna si tratta di una “esperienza nuova in un mondo nuovo che già ci sta dando soddisfazioni”.

FEDE E TINTO DI ‘DECANTER’: ABBINAMENTI DI VINI TOLLO E CIBI CON CHEF NIKO ROMITO

Il duo di Decanter fa tappa al padiglione Abruzzo per la presentazione del libro Sommelier...ma non troppo. Un’occasione di confronto divertente con Tonino Verna, presidente di Cantina Tollo, sui migliori abbinamenti dei vini “made in Tollo” e con Niko Romito, il tristellato chef abruzzese, da sempre amico di Cantina Tollo.

Fede e Tinto hanno raccontato l’esperienza che ha portato all’uscita del libro, nato dal successo del corso di avvicinamento al vino organizzato da “Decanter” in collaborazione con l’Ais (Associazione Italiana Sommelier).

Si tratta di un percorso semplice e intuitivo per imparare a riconoscere il vino in soli sette giorni. Basta quindi alle bottiglie scelte a caso e largo ad una maggiore consapevolezza soprattutto per quanto riguarda gli abbinamenti. Ad esempio con cosa accompagnare un buon arrosto misto? La risposta è ovvia: un vino rosso, di struttura, come il Cagìolo Montepulciano d’Abruzzo Dop Riserva, un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, di grande struttura, dal sapore pieno e di lunga persistenza che si è aggiudicato l’autorevole riconoscimento Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2013.

“Siamo felici di essere qui, apprezziamo il lavoro fatto da Cantina Tollo, una realtà abruzzese che ha saputo lavorare sulla qualità puntando sulle proprie origini – hanno detto Fede e Tinto – . Questa cantina si candida a diventare l’ambasciatrice del vino abruzzese nel mondo. Inoltre con Tonino Verna, c’è un’amicizia sincera che migliora con gli anni, proprio come il buon vino!” .

“Ringraziamo Fede e Tinto – ha proseguito Verna, presidente di Cantina Tollo – che hanno apprezzato il nostro lavoro fatto negli anni, che ha coniugato innovazione e tradizione, puntando su prodotti che hanno ricevuto premi in tutto il mondo e, soprattutto, avuto il gradimento di milioni di persone che gradiscono il buon vino”.