

IL 25-26-27 LUGLIO MONTEPAGANO SI “VESTE A FESTA” PER LA 43° EDIZIONE DELLA MOSTRA DEI VINI D’ABRUZZO

Quest’anno il tema della kermesse sarà il primo, “storico”, confronto tra il Nobile di Montepulciano e il Montepulciano d’Abruzzo

E’ stata presentata questa mattina, presso la Sala Consigliare del Comune di Roseto degli Abruzzi, la 43° edizione della Mostra dei Vini d’Abruzzo Montepagano “Borgo DiVino” che si svolgerà il 25-26-27 luglio nel suggestivo borgo medievale. Quest’anno la più antica rassegna enologica abruzzese avrà come tema centrale il primo, “storico”, confronto tra due eccellenze vitivinicole italiane: il Nobile di Montepulciano e il Montepulciano d’Abruzzo. Dal 25 al 27 luglio Montepagano ospiterà dieci etichette dei due “rossi”, cinque del Nobile e aristocratico vino “re”, bandiera di Montepulciano di Toscana, e cinque del Montepulciano Doc d’Abruzzo e della Docg “Colline Teramane” in rappresentanza del mondo complesso e variegato del Montepulciano d’Abruzzo.

L’inaugurazione ufficiale della Mostra si terrà venerdì 25 luglio, a partire dalle ore 18:00, presso la piazzetta centrale di Montepagano con il consueto taglio del nastro, alla presenza dell’Amministrazione rosetana e delle autorità, e l’apertura ufficiale degli stand enogastronomici. Alle ore 21:00 la kermesse prenderà il via con la degustazione speciale “Montepulciano&Montepulciano”, curata dal giornalista e critico di settore Antonio Paolini, con ospite la giornalista Cristina Mosca, direttore della rivista culturale enogastronomica “C come Magazine”. La degustazione, come gli altri appuntamenti a tema della mostra, sarà ospitata nella suggestiva location offerta dal Chiostro di un palazzo ottocentesco restaurato nel cuore del borgo teramano. Tra le cantine toscane in degustazione Le Bertille, Vigne di Vallocaia, Podere Il Macchione, Azienda Agricola Poliziano, Fattoria della Talosa.

Sabato 26 luglio, sempre a partire dalle ore 21:00, sarà la volta di “Bolle&Bianchi. L’altra faccia dell’Abruzzo da Vino”, wine show che “parlerà” delle bollicine regionali e dei vini bianchi autoctoni d’Abruzzo. A dialogare insieme ai partecipanti, oltre ad Antonio Paolini, ci sarà l’enologo Vittorio Festa.

Domenica 27 luglio invece si chiuderà, intorno alle 20:30, con l’originale, e per nulla scontato, abbinamento “Wine & Finger Food”, con gli chef di due ristoranti tra i più storici del teramano, Beccaceci e Cipria di Mare, che proporranno le loro ricette “finger food”, accompagnate dalle degustazione di vini abruzzesi d’eccellenza scelti su “misura”. Ospiti d’eccezione della serata, il giornalista e sommelier Alessandro Bocchetti (Gambero Rosso) e Luca Panunzio, referente per l’Abruzzo della Guida Vini AIS Italia e Vicepresidente Abruzzo AIS.

Punto di forza della “tre giorni” saranno, come da tradizione negli ultimi anni, i percorsi degustazione (che la passata edizione hanno visto oltre 15mila partecipanti ai vari eventi) con oltre 20 cantine abruzzesi ospitate negli antichi fondaci del borgo medievale. Significativa anche quest’anno la presenza del Consorzio di Tutela del Montepulciano Docg “Colline Teramane”, con ben 15 aziende: Anfra, Ausonia, Barba, Cantine Torri, Cerulli Spinozzi, Cioti, De Angelis Corvi, La Quercia, Mazzarosa, Monti, Nicodemi, Orlandi Contucci Ponno, Scialletti, Tenuta Torretta, Vaddinelli. Tra le altre che hanno già confermato la loro partecipazione, le cantine Azienda Agricola Di Nicola, Colle del Sole, Lidia e Amato Viticoltori, Tollo e Vagli.

“Siamo molto soddisfatti di quanto fatto negli ultimi tre anni per riportare in auge questa meravigliosa manifestazione - sottolinea il sindaco di Roseto degli Abruzzi, Enio Pavone - un’operazione di restyling che ha permesso di rimettere al centro

della Mostra le aziende vitivinicole e le eccellenze del territorio. Questo ci ha consentito di avere un importante ritorno in termini di presenze e di critica, con la stampa di settore che, pian piano, sta tornando ad interessarsi ed a seguire Montepagano. Quest'anno poi la ciliegina sulla torta è stata la presenza della Mostra dei Vini al Vinitaly di Verona dove ha suscitato vivo interesse tra gli appassionati, ma non solo".

Dal luglio 2012 Montepagano è entrato nella rete nazionale dei "Borghi Autentici d'Italia", l'Associazione italiana che raccoglie i piccoli e medi comuni impegnati in un costante percorso di valorizzazione e miglioramento della propria struttura urbana, dell'ambiente sociale ed economico e dei servizi ai cittadini. Nel 2014 un nuovo, importantissimo, riconoscimento, con l'adesione al circuito "Res Tipica" l'associazione costituita dall'Anci (l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani) e dalle associazioni nazionali delle "Città di Identità" per la promozione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, culturale e ambientale dei Comuni aderenti.

"Oramai Montepagano è diventato un "evento globale", che partendo dall'importantissima Mostra dei Vini d'Abruzzo, propone un connubio imprescindibile con cultura, arte, storia e valorizzazione dell'antico borgo che rappresenta uno dei più belli del territorio abruzzese" conferma il vice-sindaco ed assessore alla cultura ed al turismo, Maristella Urbini. "In questi anni abbiamo lavorato sodo per ridare un'anima, un'identità nuova alla Mostra e possiamo dire, non senza un certo orgoglio, che numeri alla mano siamo riusciti a proiettare questo meraviglioso evento, nato nel lontano 1971, nel nuovo millennio senza snaturarne lo spirito".

Anche quest'anno la rassegna sarà arricchita da eventi collaterali che spazieranno dalla letteratura alla fotografia e l'arte. Durante le tre giornate della mostra Montepagano accoglierà infatti l'esposizione itinerante "Contaminazioni culturali" del fotografo abruzzese Marco D'Emilio. Per la letteratura, tra gli ospiti della mostra ci sarà anche la scrittrice teramana Laura De Bernardinis che presenterà al pubblico il suo primo romanzo "Apri gli occhi lady".

Per quanto concerne infine i percorsi di degustazione l'ingresso è libero ed acquistando un kit (6 euro) con calice e tracolla porta-calice si avrà diritto a un carnet di 6 degustazioni (escluse le aree gastronomiche a pagamento). La partecipazione agli "appuntamento a tema" è su prenotazione e al costo di 15 euro per i primi due, 30 per il "Wine&Finger Food" (40 posti disponibili per le degustazioni e 60 posti per il wine&finger food). Per info e prenotazioni posti: cell. 393.8854494 - borgodivino@neocomunicazione.it. Infine tutti i giorni, dalle 20:00 alle 23:00 al centro di Montepagano sarà allestita un'area gestita dall'Associazione "Rosae Eventi" che permetterà di gustare le specialità nostrane e sapori della tradizione.

"Questa Amministrazione ha fatto sforzi importanti per rilanciare Montepagano permettendo alle aziende vitivinicole di "rimpossessarsi" di questa storica Mostra dei Vini - dichiara Alessandro Nicodemi, Presidente del Consorzio di tutela del Montepulciano Docg "Colline Teramane" - grazie infatti all'ampia collaborazione da parte di tutti questo appuntamento è finalmente diventato un punto d'incontro e di dibattito importante tra gli addetti ai lavori, la stampa di settore e le Istituzioni, consentendo così di creare un circuito importante per tutto il comparto".

La 43° edizione della Mostra dei Vini d'Abruzzo Montepagano "Borgo DiVino" è organizzata dal Comune di Roseto degli Abruzzi con il patrocinio gratuito di Regione Abruzzo, Camera di Commercio di Teramo, Consorzio di Tutela Montepulciano d'Abruzzo Docg "Colline teramane", Consorzio di Tutela "Vini d'Abruzzo" e "Res Tipica". Anche per questa edizione è stato allestito un servizio di Bus Navetta che, dal centro di Roseto degli Abruzzi, porterà turisti e non nel cuore dell'antico Borgo nei giorni della Mostra.

"Un sentito ringraziamento va ai giovani e agli abitanti del borgo di Montepagano per la loro imprescindibile collaborazione e per il supporto dato nella realizzazione di questa importante manifestazione" chiosano il sindaco Pavone e l'assessore Urbini. "Un grazie di cuore va anche alle numerose Associazioni che, come ogni anno, ci supporteranno ed affiancheranno nella

gestione della Mostra dei Vini”.

IL PROGRAMMA DELLA 43° MOSTRA DEI VINI

Dalle ore 19.30 alle 24.00

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Negli antichi fondaci nel cuore del borgo di Montepagano, alla scoperta delle aziende vitivinicole regionali e produttori tipici.
KIT DEGUSTAZIONE: 6 euro (calice, sacchetta e carnet di assaggi)

Dalle ore 20.00 alle 23.00

GASTRONOMIA IN PIAZZA

Al centro di Montepagano un'area ristorativa con servizio self service per gustare specialità nostrane e sapori della tradizione.

APPUNTAMENTI A TEMA

VENERDI' 25 - ore 21.00

MONTEPULCIANO&MONTEPULCIANO

L'Abruzzo incontra la Toscana: degustazione speciale dedicata ai due rossi dal sangue Blu, Montepulciano d'Abruzzo e Nobile di Montepulciano. Ospiti i produttori delle cantine e la giornalista Cristina Mosca, direttore di C come Magazine. SU PRENOTAZIONE. euro 15

SABATO 26 - ore 21.00

BOLLE&BIANCHI - L'altra faccia dell'Abruzzo da Vino

Degustazione dedicata alle bollicine regionali e ai vini bianchi autoctoni. Ospite l'enologo Vittorio Festa. SU PRENOTAZIONE: euro 15

DOMENICA 27 - ore 20.30

WINE&FINGER FOOD

Le ricette Finger Food proposte dagli chef dei ristoranti Beccaceci (Giulianova) e Cipria di Mare (Teramo) e la degustazione di vini abruzzesi d'eccellenza scelti su "misura" per gli abbinamenti. Ospiti il giornalista e sommelier Alessandro Bocchetti (Gambero Rosso) e Luca Panunzio, Referente Abruzzo Guida Vini AIS Italia e Vicepresidente AIS Abruzzo. SU PRENOTAZIONE: euro 30