ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

“Vinaria”, ecco il programma della quattro giorni su vini e formaggi a Pescara

15 Ottobre 2024



Pescara, 15 ottobre 2024 – Enoturismo con i dati dell’osservatorio nazionale, le fortunate esperienze messe in campo dal Movimento Turismo vino Abruzzo, le tecniche di servizio e degustazione, l’abbinamento perfetto tra vino e formaggio, le sfaccettature delle bollicine abruzzesi, del Montepulciano d’Abruzzo e del Cerasuolo d’Abruzzo.

Sono tanti i temi che saranno al centro di Vinaria, il più grande salone b2c del vino e del formaggio in programma a Pescara. Da giovedì 17 a domenica 20 ottobre, dalle 17 a mezzanotte, si terrà la seconda edizione dell’iniziativa ideata da Blunel srl, dopo il successo del primo evento ospitato dall’Aquila lo scorso mese di maggio.

Il padiglione Daniele Becci, del porto turistico Marina di Pescara, ospiterà per 4 giorni produttori vinicoli e del food e poi un programma ricchissimo di masterclass, convegni e approfondimenti per immergersi nelle due eccellenze regionali.

Le cantine vinicole abruzzesi presenti saranno 23 a cui si aggiungeranno realtà della gastronomia regionale.

“L’obiettivo del salone”, anticipa **Barbara Lunelli**, ideatrice e organizzatrice, “è di rispondere a una esigenza di mercato sempre più impellente e cioè far incontrare direttamente i produttori con i consumatori che parteciperanno a Vinaria. L’auspicio è anche di avvicinare un pubblico sempre più giovane al mondo del vino, con consapevolezza e curiosità. Saranno quattro giornate dedicate a chi ama il buon bere e il buon mangiare durante le quali si potranno vivere esperienze gustative eccezionali, incontrare produttori, scoprire nuove etichette. Le migliori cantine saranno a disposizione di tutti i visitatori per un percorso fatto di degustazioni e di scambio. Inoltre il pubblico potrà acquistare direttamente dal produttore”.

L’accesso alla manifestazione sarà gratuito e senza prenotazione. Chi vorrà poi immergersi nel gusto, potrà acquistare un carnet degustazione del valore di 15 euro che darà diritto a 4 degustazioni a scelta tra i produttori vinicoli e i casari presenti.

La seconda edizione è promossa in partnership con il Movimento Turismo Vino Abruzzo e ha il patrocinio della Regione Abruzzo, della Camera di Commercio Chieti-Pescara, della Camera di Commercio del Gran Sasso, di Confartigianato Imprese Abruzzo, di Confartigianato Imprese Pescara, del Consorzio Tutela Vini Abruzzo, di “Città del Vino” e il partenariato di Ais Abruzzo.

Ogni giorno, dalle 19,30 in poi si susseguiranno masterclass e convegni a cura dei partner dell’evento.

Si comincia giovedì 17 ottobre, dalle 19,30 alle 20,30 con il convegno sull’Enoturismo, a cura di **Angelo Radica**, presidente dell’Associazione Città del Vino Italia: “Esposizione dei risultati dell’Osservatorio Nazionale sulle tendenze dell’enoturismo”; dalle 20,30 alle 21,30 si svolgerà la degustazione “Il meraviglioso incontro tra vini e formaggio”, a cura di **Daniele Patacchini**, relatore AIS Abruzzo; dalle 21,30 alle 22,30 un’altra degustazione: “Incontro con il Sommelier: tecnica di servizio e degustazione”, a cura di **Antonio Iannetti**, sommelier professionista e relatore Ais Abruzzo.

Venerdì 18 ottobre, dalle 19,30 alle 20,30, si inizia con l’evento a cura del Movimento Turismo Vino, in collaborazione in collaborazione con Grotte di Stiffe e Associazione Terre dei Vestini sull’esperienza “Calici in Grotta”; dalle 20,30 alle 21,30 **Roberto Casaccia**, biologo e relatore Ais Abruzzo, parlerà di comunicazione del vino; dalle 21,30 alle 22,30, si terrà la degustazione guidata da **Guerino Pescara** enologo e relatore Ais Abruzzo su “Il Cerasuolo d’Abruzzo Doc, non solo un vino d’annata”.

Non solo vino a Vinaria. Sabato 19 ottobre, le masterclass cominceranno dalle 18,30 alle 19,30,

con **Fabio Pietrangeli**, agronomo e relatore Ais Abruzzo che guiderà la degustazione “Olio Evo è tempo di conoscerlo”. Sempre Pietrangeli condurrà anche la degustazione, in programma dalle 19,30 alle 20,30 dal titolo “Montepulciano nero: unico vitigno in quattro versioni”; infine dalle 20,30 alle 21,30, il Movimento Turismo Vino parlerà di Influencer marketing per l’enoturismo con l’esperienza del Circolo degli Enonauti.

Domenica, giornata conclusiva, gli eventi dalle 19 alle 20 inizieranno con il convegno “Vino e salute”, a cura di Angelo Radica, presidente dell’Associazione Città del Vino Italia. Dalle 20,00 alle 21,00, si parlerà di “Il Turismo del Vino in Abruzzo – Dati e prospettive”, con il Movimento Turismo Vino. Infine si chiude la parte di approfondimenti con “Gli spumanti d’Abruzzo: il nuovo volto dei vini regionali”, degustazione dalle 21,00 alle 22,00, a cura di Guerino Pescara enologo e eelatore Ais Abruzzo.

Le degustazioni guidate a cura di Ais Abruzzo hanno un costo di 10 euro e sono prenotabili o direttamente sul posto nell’area istituzionale dell’associazione o telefonicamente al numero 339-8425952.

I produttori di vino presenti: Biagi; Tre Gemme; Dora Sarchese; Fuschi; Pescara Vini; Tenuta del Priore; Terre di Masciulli; Ulisse; D’Alesio Sciarr; Marchesi de’ Cordano; Paolucci; San Lorenzo; Tenuta de Melis; Cantina Rabottini; Cascina del Colle; Cantina Villamagna; Valle Martello; Cantina Pian di Mare; Vinum Hadrianum; Cantina di Ortona; Cantina Tollo; Eredi Legonziano; Liquori Scuppoz.