ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Vinaria, dal 16 al 19 maggio il festival del vino e del formaggio all’Aquila

15 Maggio 2024



Vino e formaggio: “Vinaria”, da giovedì a domenica all’Aquila il primo grande evento B2C del genere in Abruzzo.

Prende il via giovedì 16 maggio, alle 17,00, con il taglio del nastro ufficiale, alla presenza dei rappresentanti della Regione Abruzzo, del Comune, della Camera di Commercio Gran Sasso e delle associazioni di categoria aderenti, Vinaria, il festival del vino e del formaggio organizzato da Blunel. **La prima edizione si svolgerà fino a domenica 19 maggio in piazza Duomo a L’Aquila e ne seguirà una seconda a ottobre a Pescara.**
Sono 34 i produttori vinicoli provenienti da tutta la regione e sette i casari che porteranno nel weekend di primavera, i loro prodotti all’assaggio in piazza, in un mega banco del gusto e dei sapori d’Abruzzo.

L’evento, che è la più grande manifestazione business to consumer del genere in Abruzzo gode del patrocinio di Consorzio Tutela Vini Abruzzo, Movimento Turismo Vino Italia, Città del Vino Italia, Camera di Commercio Chieti-Pescara, Camera di Commercio del Gran Sasso, Confartigianato Abruzzo, Regione Abruzzo, Comune dell’Aquila e Ais Abruzzo.

“La manifestazione a L’Aquila nasce per portare, per la prima volta, in una grande piazza di una città abruzzese i produttori di vino. Siamo certi che Piazza Duomo appena restaurata e la recentissima proclamazione del capoluogo abruzzese a Capitale della Cultura 2026 richiameranno un grande pubblico nei week end di primavera”, annuncia l’organizzatrice, ***Barbara Lunelli****. “Il mondo del vino a livello mondiale sta attraversando un momento di grandi riflessioni e contraddizioni, che stanno convincendo molti operatori e produttori a cambiare pelle. Sta emergendo forte l’esigenza di tornare a contatto con il consumatore finale. Il mondo fatto di soli esperti, appassionati, produttori, stampa specializzata, buyers, studiosi e sommeliers non è più sufficiente per garantire l’ampliamento dei vecchi e l’apertura dei nuovi mercati. Oggi ogni sforzo diventa improduttivo e frammentato se non si coinvolgono i nuovi consumatori in maniera diretta, ed è proprio questo l’intento di “Vinaria” un grande evento aperto a tutti all’interno del quale i visitatori potranno degustare le etichette proposte, ma avranno anche l’opportunità d’essere protagonisti attraverso le tante attività organizzate: degustazioni guidate, minicorsi di avvicinamento al mondo del vino, tavole accademiche, convegni, incontri formativi e informativi”.*

Oltre alla parte espositiva, Vinaria vedrà un’area convegnistica dove ogni giorno, dalle 18 alle 22,30 si svilupperanno convegni, degustazioni, lezioni di abbinamento tra vino e formaggio, e masterclass a cura di relatori di pregio esponenti della stampa specializzata, dell’enologia, e della sommellerie.

I convegni inizieranno giovedì dalle 18 alle 19, con l’illustrazione dei risultati dell’Osservatorio nazionale sulle tendenze dell’Enoturismo. Relatori saranno **Angelo Radica**, presidente dell’associazione Città del Vino Italia, ed **Elisa Colella**, delegata Ais Sulmona e ristoratrice. Modera il giornalista enogastronomico **Franco Santini**. Dalle 19,30 alle 20,30, **Massimo Iafrate** relatore Ais Abruzzo guiderà una degustazione tra vini e formaggi dal titolo “Meglio un giorno da pecora… che una mucca astemia! Non la fate così facile! Il latte vaccino denso di sorprese…”. A seguire, dalle 20,30 alle 21,30 e poi dalle 21,30 alle 22,30 Franco Santini condurrà due masterclass: la prima sulle sfaccettature del Trebbiano e la seconda sul “Pecorino, l’identità di un vino in evoluzione”.

Venerdì i convegni ripartono alle 18,00 con la presidente regionale Ais Abruzzo, **Angela Di Lello** che parlerà di vino come emozione, esperienza e condivisione, per poi presentare il corso per aspiranti sommelier Ais.

Dalle 19,30 alle 20,30 **Massimo Iafrate** guiderà un’altra degustazione per abbinare vino a formaggi ovini. Per la serie Sorsi d’Abruzzo, la masterclass di **Franco Santini,** alle 20,30 sarà il Cerasuolo il protagonista, e alle 21,30 “I bianchi, figli di un dio minore?”.

Sabato la sessione convegnistica si aprirà alle 18,00, con “Vino e Salute” a cura di **Angelo Radica**. Relatore **Mauro Maccarrone**, ordinario di Biochimica e sommelier Ais. Dalle 19,30 alle 20,30 **Guerino Pescara** enologo e relatore Ais Abruzzo parlerà di “Spumanti d’Abruzzo: caratteristiche e potenzialità dei vini effervescenti abruzzesi tra metodo classico e metodo italiano”. Dalle 20,30 ripartono le masterclass di Santini. Entrambe saranno dedicate al Montepulciano, la

prima dal titolo “Montepulciano, il fascino della longevità” e a seguire “Il Montepulciano alla sfida del gusto che cambia”.

Domenica, i convegni iniziano con **Guerino Pescara** che alle 18,00 racconterà di tradizione e tendenze del mercato del vino rosato d’Abruzzo. Dalle ore 19,30 alle ore 20,30 **Tonino Scardone** relatore Ais Abruzzo condurrà una degustazione abbinata tra vino e formaggi. Infine la serie di Sorsi d’Abruzzo di Santini chiude con “Biologici, naturali, sostenibili… ma son sempre buoni?”, alle 20,30 e alle 21,30 “I vitigni stranieri chiedono ospitalità”.

L’accesso alla manifestazione sarà gratuito. Acquistando un carnet del valore di 10 euro si potranno fare 4 degustazioni a scelta tra le cantine in esposizione. Sette invece saranno i casari che porteranno i loro speciali formaggi e chi vorrà potrà acquistare direttamente da loro aperitivi, degustazioni, ma anche formaggi da godersi a casa.

I convegni sono tutti gratuiti. Per quanto riguarda invece le masterclass e le degustazioni a cura di Ais è necessaria la prenotazione direttamente allo stand dell’associazione. Il festival è aperto tutti i giorni dalle 17 alle 24.



Tutte le cantine partecipanti

Cantina Wilma, Collefrisio, Pasetti, Pescara Vini, Rosarubra, Trium, Torre de’ Bianchi, Vin.Co , Bosco Nestore, Cantina del Fucino, Feudo Antico, Castelsimoni, Cantinarte, Azienda Agricola Marco Rossi, Barone di Bolaro, Pietrantonj, Paride D’Angelo, Colonnella, Cioti, Cantina Casale, San Lorenzo, Enoteca Città del Vino, Tenuta Ulisse, Cantina Lampato, Terre di Masciulli, Rabottini, Cantina Centorame, Valle Martello, Palazzo Battaglini, Cascina del Colle, Torre Zambra, Cantina Villamagna, Cantina Piandimare, Liquori Campoli – Liquori non Filtrati.

I Caseifici partecipanti

La Mascionara, Campo Felice, Valle Magica, Gregorio Rotolo, Fracassa, Oro nella Terra, Caciocavallo Impiccato.

