

LA NUOVA VENDEMMIA

Per San Martino festa del novello in 13 cantine

Le aziende del **Movimento Turismo del Vino** domani offriranno laboratori e degustazioni

di Nausica Celsi

► PESCARA

Domani a mezzogiorno in 13 cantine abruzzesi aderenti al **Movimento Turismo del Vino** d'Abruzzo si brinda in onore del Capodanno del Vino, per festeggiare "San Martino in Cantina", l'evento più importante del settore enoturistico. L'Abruzzo aderisce a questa manifestazione da nove anni. Quest'anno partecipano dunque 13 cantine, dalle province di Pescara, Chieti e Teramo, 5 in più rispetto al 2011. San Martino in Cantina si svolge contemporaneamente in tutto lo Stivale, coinvolgendo le città con tradizione e vocazione vitivinicola impegnate a promuovere e pubblicizzare la loro attività. Per celebrare questa giornata dunque le cantine abruzzesi che fanno parte del Mtv organizzano congiuntamente eventi, feste, seminari, degustazioni e mostre di prodotti tipici. Ogni attività collegata al mondo del vino, dell'enogastronomia e che permetta la diffusione e la conoscenza dei prodotti del territorio in questa particolare giornata, sarà un motivo per festeggiare la cultura

del vino. L'apertura delle cantine, l'organizzazione di degustazioni con le aziende del territorio o programmi che abbiano attinenza con le produzioni locali tipiche sono alcune delle attività organizzate per permettere la scoperta della cultura, natura e tipicità del territorio. Calici in alto quindi alle 12 di domani per gustare assieme ai produttori i grandi vini da invecchiamento delle ultime annate e il vino novello. La nostra regione produce un novello di ottima qualità, dal sapore fresco fruttato e dal colore rosso vivace, un vino che rappresenta il piacere del bere semplice e per questo va incontro al gusto di tutti i consumatori. Il vino novello è pronto dopo poche settimane dalla raccolta dell'uva e si ottiene con una particolare tecnica: la macerazione carbonica. Secondo quanto stabilisce la legislazione italiana un vino può essere classificato "novello" se il 30% dell'uva utilizzata per produrlo proviene da macerazione carbonica. Il metodo di produzione fu ideato in Francia nel 1934 e prese il nome dalla zona di produzione Beaujolais Nouveau. Il novello entra in commercio i primi giorni di novem-

bre e per essere gustato nel pieno delle sue caratteristiche organolettiche va consumato al massimo entro la primavera successiva. Il novello viene degustato con salumi, formaggi e caldaroste, cibi che esaltano il carattere fresco di questo giovane vino. Nella nostra regione, San Martino in Cantina ha avuto un sempre crescente seguito da parte del pubblico coinvolgendo ogni anno migliaia di appassionati ed enoturisti, tanto che l'evento è attualmente considerato una sorta di Cantine aperte d'Autunno dedicata. La manifestazione nasce nel 2004 con il nome di "Cantine aperte al Novello", e nel 2008 viene ribattezzata "San Martino in Cantina", un nome che si ispira all'antico detto popolare "nell'estate di San Martino si spilla la botte e si assaggia il vino". Ognuna delle 13 cantine che domani aprono le porte al pubblico ha organizzato un percorso enogastronomico, accompagnato da esperienze sensoriali volte alla scoperta della parte più confortevole e intima delle cantine in uno dei periodi di maggiore attività dell'anno produttivo. Un'occasione privilegiata per conoscere e apprezza-

re anche i prodotti tipici del territorio deliziandosi con i sapori di stagione di cui la nostra regione è ricca. La tipicità e il territorio saranno protagonisti di una domenica dedicata alla degustazione del vino novello ma anche di vini più strutturati e impegnativi. Insoliti abbinamenti fra cibi e vini, laboratori tematici, visite guidate alla scoperta delle varie fasi di produzione del vino, percorsi educativi dedicati ai bambini, intrattenimento musicale, queste sono solo alcune fra le proposte delle 13 cantine che domani accoglieranno i visitatori dalle 10 alle 20 circa. Il presidente del **Movimento Turismo del Vino** d'Abruzzo, Nicola D'Auria, ha espresso nella conferenza stampa di presentazione dell'evento grande soddisfazione per l'elevato numero di presenze delle precedenti edizioni sottolineando l'eccellente livello qualitativo delle cantine abruzzesi. Anche l'assessore regionale alle Politiche Agricole Mauro Febbo ha ribadito l'importanza di questa manifestazione nell'ottica della valorizzazione dei tratti identitari dell'Abruzzo e del connubio fra enologia e turismo.

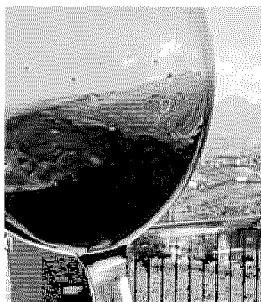
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il vino novello e le castagne per festeggiare San Martino

➔ INDIRIZZI UTILI**Ecco dove degustare il vino novello**

Queste le cantine che aderiscono all'iniziativa di domani "San Martino in Cantina" con degustazioni gratuite di vini e alimenti nostrani e intrattenimenti vari o menu completi a pagamento e da prenotare.



FILOMUSI GUELF - via Filomusi Guelfi 11, Tocco da Casauria (Pe) Tel. 085.986908.

TENUTA ARABONA - via S. Maria Arabona 30, Manoppello Scalo (Pe) Tel.

085.8561902. **BOSCO NESTORE** - C.da Casali - Nocciano (Pe) Tel. 085.847345.

GUARDIANI FARCHIONE - via XX Settembre 30, Tocco da Casauria (Pe) Tel.

085.880509. **AGRIVERDE** - via Stortini 32, Villa Caldari di Ortona (Ch) Tel.

085.9032101. **BUCCICATINO** - via Sterpara 33, Vacri (Ch) Tel. 0871.720273.

DORA SARCHESE - C.da Caldari Stazione 65, Ortona (Ch). Tel. 085.9031249.

FATTORIA LICIA - via Val di Foro 64,

Villamagna (Ch). Tel. 0871.300252. **CANTINE TORRI** - C.da Vibrata 22, Torano Nuovo (Te). Tel. 0861.887818.

DI UBALDO - via dei Sabini 35, Sant'Egidio alla Vibrata (Te). Tel. 0861.841111. **FARAONE** - via Nazionale per Teramo

290, Giulianova (Te). Tel. 085 8071804.

STEFANIA PEPE - via Grande per Controguerra 33, Torano Nuovo (Te). Tel. 348.3933129. **VADDINELLI** - C.da Pretetulo

12 Fraz. San Giacomo, Atri (Te). Tel. 085.8708430.

