



L'Abruzzo porta a Vinitaly il racconto delle sue sottozone

In agenda, oltre alle tante attività e degustazioni aperte al pubblico, masterclass dedicate alle sottozone e un'area firmata Trabocco Spumante DOC

Aprile 2024_Proseguono senza sosta gli appuntamenti fieristici e gli eventi, in Italia e all'estero, del **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo**. La prossima tappa sarà a Verona, in occasione della 56esima edizione di Vinitaly, dal 14 al 17 aprile. L'Abruzzo torna a Vinitaly 2024 e lo fa con il grande stand consortile di 1.500 mq, nel cuore del padiglione 12, all'interno del quale vi sarà un'area dedicata alla novità 2024, lo Spumante Trabocco, lanciato nell'estate 2023, che sarà protagonista di degustazioni tematiche ed eventi che coinvolgeranno il pubblico della fiera. Saranno più di 50 le aziende presenti nell'area consortile e 100 da tutto l'Abruzzo, segno che Vinitaly è ancora in grado di creare opportunità di grande visibilità per le cantine italiane.

L'immagine degli stand, rinnovata per l'occasione, richiamerà le 4 sottozone provinciali che caratterizzano le Doc abruzzesi, sia rosse che bianche: **Colline Pescaresi; Colline Teramane; Terre de L'Aquila; Terre di Chieti**.

IN DEGUSTAZIONE LA NUOVA ANNATA 2023

Presso l'enoteca consortile sarà possibile assaggiare, tutte le novità dell'annata 2023 con 350 etichette, un'annata complessa ma che i viticoltori abruzzesi hanno affrontato con coraggio. Per la prima volta i visitatori potranno fare dei veri e propri "speed tastings" in un'area speciale per conoscere al meglio tutte le peculiarità dei vini in degustazione.

In primo piano inoltre il debutto della menzione superiore, che vedrà due degustazioni tematiche dedicate in anteprima nazionale.

*"Arriviamo a Vinitaly forti di dati di vendita in controtendenza, non solo nel mercato estero ma anche in quello nazionale - spiega il **presidente del Consorzio Alessandro Nicodemi** – Gli ultimi dati danno infatti le eccellenze abruzzesi in crescita positiva, in un contesto che sta registrando difficoltà. Il Montepulciano d'Abruzzo DOC segna un +4%, mentre il Pecorino e il Cerasuolo registrano un aumento a doppia cifra, rispettivamente del 12 e 19%. Un segno di un cambiamento in atto nella regione, dove negli ultimi anni grazie alle modifiche dei disciplinari, è sempre più chiaro il "Modello Abruzzo", che va a definire una scala di valori nelle produzioni. Questo si riflette nel mercato in maggiore chiarezza per il consumatore finale. Per questo motivo abbiamo rinnovato la grafica anche dello stand, puntando sempre di più sulle sottozone e sulla menzione superiore che quest'anno sarà protagonista di due degustazioni in anteprima nazionale"*

TANTE DEGUSTAZIONI TEMATICHE – LE PRIME CON LE SOTTOZONE

Domenica 14 alle 14.00, presso lo stand Consortile situato nel Pad.12, stand G5 si terrà la prima masterclass, condotta da Filippo Bartolotta che è una novità assoluta. "Il Pecorino d'Abruzzo Superiore DOC attraverso le sue sottozone" sarà infatti la prima degustazione dei vini abruzzesi divisi nelle loro sottozone provinciali.

Il Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC, vino rosa molto apprezzato in regione ma che si sta facendo strada anche in Italia e all'estero, avrà il suo momento invece lunedì 15 aprile alle ore 14,00, dove sempre Bartolotta parlerà de "L'AlRroir del Cerasuolo d'Abruzzo Superiore".

Presso lo stand del Trabocco (Pad.12 stand H5), invece, si terranno **due serie di masterclass, moderate dalla giornalista e sommelier Adua Villa**: la prima "Spumante d'Abruzzo Trabocco, un simbolo per l'intera regione" si terrà domenica 14 aprile alle 15.15, lunedì' 15 aprile alle 12.00 e infine martedì 16 alle 14.00; la seconda, "Spumante d'Abruzzo Trabocco Rosè, la forza dell'eleganza" si terrà invece domenica 14 aprile alle 15.13, lunedì' 15 aprile alle 12.00 e martedì 16 alle 14.00.

Domenica, lunedì' e martedì' spazio anche al mondo della Mixology con cinque cocktails a base Trabocco Spumante creati in collaborazione con il **Bartenders Group Italia**. Tutte le sere dalle ore 17 saranno proposte queste creazioni fatte per l'occasione dalla famosa scuola italiana. Uno dei cocktail, il Trabocco spritz,

verrà presentato anche in uno dei locali veronesi più famosi, Il Romeo Cocktail bar che si trova nella centralissima Piazza Erbe, nel cuore della città scaligera.

Appuntamento a Vinitaly per assaggiare le mille sfaccettature dei vini abruzzesi.

Ufficio Stampa

ZED_COMM

[Simonetta Gerra](#)

t. [+ 39 347 73 54 29](#)

simonetta@zedcomm.it

Chiara Maria Mattiello

t. [+ 39 340 60 87 828](#)

chiara@zedcomm.it