

Montepagano. Presentazione 43esima edizione Montepagano Borgo DiVino al Vinitaly

Nobile di Montepulciano e Montepulciano d'Abruzzo insieme a Montepagano: due grandi vini uniti nella diversità

La più antica mostra dei vini d'Abruzzo ospita quest'anno il primo, "storico" confronto tra le due eccellenze vitivinicole. Al Vinitaly la presentazione dell'edizione 2014

VERONA - Il Nobile di Montepulciano e il Montepulciano d'Abruzzo per la prima volta a confronto a Montepagano. Due grandi vini uniti nella diversità s'incontrano e dialogano tra loro in un percorso di conoscenza, valorizzazione e condivisione di queste due eccellenze vitivinicole del *made in Italy*. A offrire l'occasione per il primo, "storico" confronto sarà la più antica Mostra dei Vini d'Abruzzo, "**Borgo DiVino**", giunta quest'anno alla 43esima edizione. Oggi al Vinitaly la rassegna è stata presentata in anteprima nell'area della Regione Abruzzo.

DUE ROSSI DAL SANGUE BLU A CONFRONTO - Dal 25 al 27 luglio, il suggestivo borgo ottocentesco di Montepagno di Roseto degli Abruzzi, provincia di Teramo, ospiterà **12 etichette dei due "rossi"**, sei del Nobile (e aristocratico) vino "re" e bandiera di Montepulciano di Toscana e sei del Montepulciano Doc d'Abruzzo e della Docg "Colline Teramane" in rappresentanza del mondo complesso e variegato del Montepulciano d'Abruzzo. Degustazioni, *wine show* ed altri momenti di dibattito con esperti e giornalisti di settore consentiranno ai due top wines di andare oltre il legame, incidentale ma insieme impressionante (l'identità tra il nome del vitigno dell'abruzzese e la "patria" esclusiva del toscano), che li unisce, e di "raccontare" - attraverso la voce dei produttori - l'unicità e le diversità che li contraddistinguono, e che da sempre sono "marchio di garanzia" per entrambe le produzioni. Non solo vino poi, perché il confronto amichevole tra Abruzzo e Toscana avrà un altro *testimonial* d'eccezione: **l'olio extravergine di qualità**, con tutto il patrimonio di tradizioni e sapori che vive tra le colline delle due terre. A confrontarsi stavolta saranno sei oleifici pregiati e certificati, tre abruzzesi e tre toscani, coinvolti in un accostamento tra assaggi ed esperienze sensoriali guidati da esperti del settore.

PERCORSI DEGUSTAZIONE E COOKING SHOW - Punti di forza della "tre giorni", come sempre, saranno i percorsi degustazione e i *talk* sul vino (circa **15mila i partecipanti** agli eventi della passata edizione). Le cantine abruzzesi presenti esporranno le loro etichette - con una formula originale e unica in Abruzzo - negli antichi e caratteristici fondaci del borgo fortificato. Dopo il successo delle lezioni d'alta cucina con il **pluristellato Niko Romito** e la sua scuola di formazione, l'edizione 2014 riproporrà inoltre i *cooking show* serali con tre chef provenienti da altrettante realtà ristorative dell'Abruzzo che da sempre si distinguono per carta dei vini e abbinamento con le portate. *Location* degli eventi a tema sarà anche quest'anno il suggestivo cortile di un palazzo dell'800 ristrutturato.

Alla conferenza stampa sono intervenuti l'assessore regionale alle Politiche Agricole, **Mauro Febbo**, il sindaco e l'assessore al Turismo del Comune di Roseto degli Abruzzi, **Enio Pavone e Maristella Urbini**, il vicepresidente del Consorzio di Tutela del Montepulciano Docg "Colline Teramane", **Enrico Cerulli Irelli**. *Testimonial* per il Nobile di Montepulciano, **Olimpia Roberti** dell'azienda agricola "Le Bertille, Montepulciano di Siena (*vedi allegato dichiarazioni*). La conferenza stampa è stata presentata dal giornalista e critico di settore, **Antonio Paolini**.

Verona, 07 aprile 2014

Mauro Febbo – Assessore Politiche agricole e di Sviluppo rurale, forestale, Caccia e Pesca, Regione Abruzzo.

“In questa edizione, la rassegna di Montepagano celebra la punta di diamante della nostra produzione vitivinicola, il Montepulciano d’Abruzzo che rappresenta nel modo migliore in Italia e nel Mondo la nostra terra di eccellenze. Il vitigno è quello più diffuso (quasi 19.000 ettari) e copre circa il 57% dell’intera superficie vitata regionale. Il Montepulciano d’Abruzzo con i suoi 850.000 ettolitri rappresenta la Doc più importante costituendo quasi l’80% del totale regionale dei vini di qualità, con un trend in continua crescita. Così come sono in crescita i dati relativi all’export del vino che nel 2013 ha superato i 120 milioni di euro con un +il 12% rispetto all’anno precedente.

L’occasione del confronto con il Nobile di Montepulciano offre la possibilità di ricordare con orgoglio lo storico traguardo raggiunto ormai due anni fa, quando firmammo l’accordo con la Regione Toscana. Un protocollo che permise di mettere fine ad una ‘querelle’ che durava da oltre 40 anni con la possibilità di garantire la protezione, la corretta informazione sulle due denominazioni, la netta e immediata identificabilità dei 2 vini per una migliore coesistenza sul mercato nazionale e su quello internazionale”.

Enio Pavone – Sindaco di Roseto degli Abruzzi

“Siamo molto lieti di portare una fetta così importante del nostro territorio in questa prestigiosa vetrina del Vinitaly 2014. La Mostra dei Vini di Montepagano infatti, oltre ad essere giunta al prestigioso traguardo della 43° edizione, rappresenta ormai un appuntamento clou nella stagione estiva e turistica non solo di Roseto degli Abruzzi, ma dell’intera Regione, visto che negli ultimi anni ha fatto registrare un aumento record nelle presenze e negli espositori. Crediamo fermamente che, attraverso la promozione della Mostra di Montepagano all’interno di questa prestigiosa vetrina, riusciremo a calamitare l’attenzione della stampa di settore e dei tanti appassionati ed esperti di vino italiani e stranieri che potranno conoscere così una fetta del nostro Abruzzo che indubbiamente merita di essere riscoperta.

Vino infatti fa rima con turismo, gastronomia e perché no, anche cultura, tutti aspetti oltremodo qualificanti della nostra

Roseto degli Abruzzi che, negli ultimi anni, ha potuto beneficiare di un'attenzione sempre maggiore da parte dei tour-operator italiani e stranieri.

Consapevoli quindi di quanto questo segmento sia fondamentale per la crescita economica del nostro territorio non possiamo che invitare tutti i presenti il 25, 26 e 27 luglio 2014 alla Mostra dei Vini di Montepagano ed a scoprire la nostra splendida cittadina, perla dell'Adriatico incastonata tra mare e monti."

Maristella Urbini - Vice-sindaco e Assessore alla cultura ed al turismo, Comune di Roseto degli Abruzzi

"Quello che al Vinitaly non è stato mai detto è che, la Regione Abruzzo, ha già una sua vetrina dei VINI, giunta alla 43° edizione, che va in Mostra ogni anno a Montepagano, storico borgo del Comune di Roseto degli Abruzzi, durante l'ultimo fine settimana di luglio.

Dopo aver avviato un percorso innovativo per la Mostra, ed aver conquistato pagine e recensioni sulla più importante stampa di settore, quest'anno la città di Roseto degli Abruzzi ha deciso di presentare l'evento di Montepagano nell'ambito della rassegna più importante d'Italia (ma, forse del mondo), facendola conoscere ad un pubblico qualificato al fine di ottenere una risonanza ed un respiro internazionale, così da avere sul nostro territorio anche la presenza della più qualificata stampa straniera di settore. L'obiettivo che ci siamo prefissati come Amministrazione comunale è quello di promuovere il nostro territorio e le sue bellezze attraverso la Cultura e la Tradizione delle Cantine unendole, in una sorta di trait-d'union, alla rinomata gastronomia teramana ed abruzzese che da anni ormai è considerata dagli esperti tra le migliori d'Italia e quindi del mondo.

Ritengo che la nostra Regione meriti l'attenzione del grande pubblico perché contribuisce a dare lustro al "Made in Italy" attraverso i prodotti della propria terra, unici perché non imitabili. Difatti nelle scorse edizioni del Vinitaly, i vini abruzzesi sono stati tra i più premiati.

Non mi resta quindi che invitare tutti gli appassionati del settore e gli italiani a scoprire il territorio di Roseto degli Abruzzi, il suo splendido mare, il suo rigoglioso entroterra, ma soprattutto i suoi prodotti di eccellenza, tra cui spicca, accanto all'ottimo cibo, connubio magico di pesce e carne, mare e monti, ovviamente il suo vino, di cui l'apposita Mostra di Montepagano, che si svolgerà il 25, 26 e 27 luglio 2014, rappresenta la massima espressione locale e regionale."

Enrico Cerulli Irelli - Vicepresidente Consorzio di Tutela Docg "Colline Teramane"

"Borgo DiVino si è ormai affermato come l'appuntamento più importante dell'estate per chi vuole riflettere sul vino abruzzese. Non è un caso che si svolga nel cuore della zona più vocata della regione, quella delle Colline Teramane, dove la cultura vitivinicola ha tradizioni più antiche e dove il Montepulciano si esprime in modo unico. Penso sia stimolante l'idea di fare della Mostra dei vini di Montepagano la cornice dell'incontro tra il Vino Nobile di Montepulciano e il nostro Montepulciano d'Abruzzo: in questo modo i produttori delle due zone potranno confrontarsi in modo costruttivo, creando forse sinergie indispensabili nel momento storico attuale, mentre al pubblico si darà modo di valutare le peculiarità dei due vini, simili nel nome, ma diversissimi nell'identità".

Nobile di Montepulciano vs Montepulciano d'Abruzzo

Due cuori per una sola mission:

fare vini territoriali

"Il vino Nobile di Montepulciano e il Montepulciano d'Abruzzo rappresentano due storici pilastri della tradizione italiana ma che hanno bisogno, e da tempo, di essere raccontati in modo chiaro. Questo incontro tra le due denominazioni organizzato all'interno della Mostra dei Vini d'Abruzzo "Borgo Divino", è finalmente un modo chiaro per spiegare al consumatore le caratteristiche dei nostri vini, far conoscere le due produzioni che hanno una stessa ambizione di altissima qualità ma con meravigliose, sostanziali differenze" dice Olimpia Roberti, produttrice del Nobile di Montepulciano Le Bertille. "La storia vitivinicola italiana è lunga e complessa, con zone di produzione che hanno avuto percorsi autonomi e anche distanti. Per questo ci troviamo di fronte ad un nome, come quello di "Montepulciano" che continua a creare una notevole confusione. Non c'è confusione invece tra noi, produttori di entrambe le regioni, che lavoriamo con lo stesso spirito: crediamo nei nostri territori, ciascuno così unico e così desideroso di esprimere le sue qualità, senza contrapposizioni. Spero che iniziative come queste possano dare il via ad un percorso di collaborazione per attualizzare e diffondere una giusta cultura del vino".

L'Az.Ag. Le Bertille, con una gestione giovane e dinamica all'interno di una denominazione tra le più tradizionali d'Italia, produce vini molto territoriali.

Immersa nel paesaggio collinare a sud di Montepulciano, nasce da un piccolo podere acquistato nel 1971 da Saverio Roberti, e arriva agli attuali 25 ettari complessivi dei quali 10 suddivisi tra un lago, un torrente, un casale ristrutturato, cantine, uliveti e un bosco, e gli altri 15 destinati a vigneto. L'azienda è condotta da Olimpia, la figlia primogenita di Saverio Roberti, che con il padre segue i vigneti, alcuni vecchi di oltre 40 anni, e la cantina. Il primo vino è stato presentato nel 2006, il Nobile di Montepulciano vendemmia '03. L'azienda produce, oltre al Vino Nobile, il Rosso di Montepulciano, il Chianti dei Colli senesi e l'Igt "L'Attesa".

Az Ag Le Bertille

Via delle Colombelle 7 - 53045 Montepulciano (SI)

Tel e Fax 0578 758330

www.lebertille.com