

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

La più antica rassegna enologica abruzzese ospita il primo, "storico", confronto tra le due eccellenze vitivinicole. Dal 25 al 27 luglio, wine show con giornalisti ed esperti e degustazioni con oltre 20 cantine ospitate nei fondaci dell'antico borgo medievale

ROMA – 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. La manifestazione è stata presentata questa mattina in conferenza stampa a Roma nella sede dell'AnCI (l'Associazione Nazionale dei Comuni d'Italia) che, da quest'anno, attraverso l'associazione **Res Tipica** promuoverà la mostra nei propri circuiti turistico-culturali nazionali.

Alla conferenza stampa sono intervenuti l'assessore al Turismo e alla Cultura di Roseto degli Abruzzi, **Maristella Urbini**, il presidente di Res Tipica (rete che raccoglie oltre 2mila comuni italiani tra cui Città del Vino, Borghi più Belli d'Italia e Borghi Autentici) **Fabrizio Montepara**, e il giornalista e critico di settore **Antonio Paolini**.

DUE ROSSI DAL SANGUE BLU A CONFRONTO – Dal 25 al 27 luglio, il suggestivo borgo medievale di Montepagano di Roseto degli Abruzzi, provincia di Teramo, ospiterà **dieci 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. Ad aprire la 43esima della mostra (venerdì 25, ore 21) sarà proprio la degustazione speciale "**Montepulciano&Montepulciano**", curata dal giornalista e critico di settore **Antonio Paolini**, ospite la giornalista **Cristina Mosca**, direttore della rivista culturale enogastronomica "C come Magazine". Per la prima volta i due *top wines* andranno 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 "racconteranno" 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. La degustazione, come gli altri appuntamenti a tema della mostra, sarà ospitata nella suggestiva *location* offerta dal chiostro di un palazzo ottocentesco restaurato nel cuore del borgo teramano. Tra le cantine toscane in degustazione *Le Bertille, Vigne di Vallocaia, Podere Il Macchione, Azienda Agricola Poliziano, Fattoria della Talosa*.

"Bolle&Bianchi. L'altra faccia dell'Abruzzo da Vino" è invece il *wine show* che, sabato 26 alle 21, "parlerà" delle bollicine regionali e dei vini bianchi autoctoni d'Abruzzo. A dialogare insieme ai partecipanti, oltre ad Antonio Paolini, ci sarà l'enologo **Vittorio Festa**. L'ultimo appuntamento a tema, domenica 27 alle 20.30, è con l'originale e per nulla scontato abbinamento "**Wine & Finger Food**": gli chef di due ristoranti tra i più storici del Teramano, Beccaceci e Cipria di Mare, proporranno le loro ricette *finger food*, accompagnate dalle degustazioni di vini abruzzesi d'eccellenza scelti su "misura". Ospiti d'eccezione della serata, il giornalista e sommelier **Alessandro Bocchetti** (Gambero Rosso) e **Luca Panunzio**, referente per l'Abruzzo della Guida Vini AIS Italia e Vicepresidente Abruzzo AIS.

PERCORSI DEGUSTAZIONE – Punti di forza della "tre giorni", come sempre, saranno i percorsi degustazione (circa 15mila i partecipanti agli eventi della passata edizione). Significativa anche quest'anno la presenza del **Consorzio di Tutela del Montepulciano Docg "Colline Teramane"**, con ben 15 aziende: *Anfra, Ausonia, Barba, Cantine Torri, Cerulli Spinozzi, Cioti, De Angelis Corvi, La Quercia, Mazzarosa, Monti, Nicodemi, Orlandi Contucci Ponno, Scialletti, Tenuta Torretta, Vaddinelli*. Tra le altre che hanno già confermato la loro partecipazione, le cantine *Azienda Agricola Di Nicola, Colle del Sole, Lidia e Amato Viticoltori, Tollo e Vagli*.

GLI ALTRI EVENTI - Anche quest'anno la rassegna sarà arricchita da eventi collaterali che spazieranno dalla letteratura alla fotografia e l'arte. Durante le tre giornate della mostra, Montepagano ospiterà infatti l'esposizione itinerante "Contaminazioni culturali" del fotografo abruzzese **Marco D'Emilio**. Per la letteratura, tra gli ospiti della mostra ci sarà anche la scrittrice teramana **Laura De Berardinis** che presenterà al pubblico il suo primo romanzo "Apri gli occhi lady" (Ricerche&Redazioni).

INFO E PARTNERS - L'ingresso ai percorsi di degustazione è libero: acquistando un kit (6 euro) con calice e tracolla portacalice si ha diritto a un carnet di 6 degustazioni (escluse le aree gastronomiche a pagamento). La partecipazione agli "appuntamenti a tema" è su prenotazione e al costo di 15 euro per i primi due, 30 per il "Wine&Finger Food" (40 posti disponibili per le degustazioni e 60 posti per il wine&finger food). Per info e prenotazioni posti: cell. 393.8854494 - borgodivino@neocomunicazione.it. Per la Mostra, a partire dal tardo pomeriggio, sarà disponibile anche un servizio bus navetta da Roseto degli Abruzzi. La 43esima Mostra Vini d'Abruzzo è organizzata dal **Comune di Roseto degli Abruzzi**. Partner dell'evento la **Regione Abruzzo**, la **Camera di Commercio di Teramo**, il **Consorzio di Tutela Montepulciano d'Abruzzo Docg 'Colline Teramane'**, il **Consorzio di Tutela 'Vini d'Abruzzo'** e "**Res Tipica**" l'associazione costituita dall'Ance (l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani) e dalle associazioni nazionali delle "Città di Identità" per la promozione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, culturale e ambientale dei Comuni aderenti. Un ringraziamento speciale anche ai giovani e agli abitanti del borgo di Montepagano per la loro collaborazione.

Roma, 17 luglio 2014

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

La più antica rassegna enologica abruzzese ospita il primo, "storico", confronto tra le due eccellenze vitivinicole. Dal 25 al 27 luglio, wine show con giornalisti ed esperti e degustazioni con oltre 20 cantine ospitate nei fondaci dell'antico borgo medievale

ROMA - 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.

DUE ROSSI DAL SANGUE BLU A CONFRONTO - Dal 25 al 27 luglio, il suggestivo borgo medievale di Montepagano di Roseto degli Abruzzi, provincia di Teramo, ospiterà **dieci 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. Ad aprire la 43esima della mostra (venerdì 25, ore 21) sarà proprio la degustazione speciale "**Montepulciano&Montepulciano**", curata dal giornalista e critico di settore **Antonio Paolini**, ospite la giornalista **Cristina Mosca**, direttore della rivista culturale enogastronomica "C come Magazine". Per la prima volta i due *top wines* andranno 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 "racconteranno" 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. La degustazione, come gli altri appuntamenti a tema della mostra, sarà ospitata nella suggestiva *location* offerta dal chiostro di un palazzo ottocentesco restaurato nel cuore del borgo teramano. Tra le cantine toscane in degustazione *Le Bertille, Vigne di Vallocaia, Podere Il Macchione, Azienda Agricola Poliziano, Fattoria della Talosa*.

“Bolle&Bianchi. L'altra faccia dell'Abruzzo da Vino” è invece il *wine show* che, sabato 26 alle 21, “parlerà” delle bollicine regionali e dei vini bianchi autoctoni d'Abruzzo. A dialogare insieme ai partecipanti, oltre ad Antonio Paolini, ci sarà l'enologo **Vittorio Festa**. L'ultimo appuntamento a tema, domenica 27 alle 20.30, è con l'originale e per nulla scontato abbinamento **“Wine & Finger Food”**: gli chef di due ristoranti tra i più storici del Teramano, Beccaceci e Cipria di Mare, proporranno le loro ricette *finger food*, accompagnate dalle degustazione di vini abruzzesi d'eccellenza scelti su “misura”. Ospiti d'eccezione della serata, il giornalista e sommelier **Alessandro Bocchetti**(Gambero Rosso) e **Luca Panunzio**, referente per l'Abruzzo della Guida Vini AIS Italia e Vicepresidente Abruzzo AIS.

PERCORSI DEGUSTAZIONE - Punti di forza della “tre giorni”, come sempre, saranno i percorsi degustazione (circa 15mila i partecipanti agli eventi della passata edizione). Significativa anche quest'anno la presenza del **Consorzio di Tutela del Montepulciano Docg “Colline Teramane”**, con ben 15 aziende: *Anfra, Ausonia, Barba, Cantine Torri, Cerulli Spinozzi, Cioti, De Angelis Corvi, La Quercia, Mazzarosa, Monti, Nicodemi, Orlandi Contucci Ponno, Scialletti, Tenuta Torretta, Vaddinelli*. Tra le altre che hanno già confermato la loro partecipazione, le cantine *Azienda Agricola Di Nicola, Colle del Sole, Lidia e Amato Viticoltori, Tollo e Vagli*.

GLI ALTRI EVENTI - Anche quest'anno la rassegna sarà arricchita da eventi collaterali che spazieranno dalla letteratura alla fotografia e l'arte. Durante le tre giornate della mostra, Montepagano ospiterà infatti l'esposizione itinerante “Contaminazioni culturali” del fotografo abruzzese **Marco D'Emilio**. Per la letteratura, tra gli ospiti della mostra ci sarà anche la scrittrice teramana **Laura De Berardinis** che presenterà al pubblico il suo primo romanzo “Apri gli occhi lady” (Ricerche&Redazioni).

INFO E PARTNERS - L'ingresso ai percorsi di degustazione è libero: acquistando un kit (6 euro) con calice e tracolla portacalice si ha diritto a un carnet di 6 degustazioni (escluse le aree gastronomiche a pagamento). La partecipazione agli “appuntamenti a tema” è su prenotazione e al costo di 15 euro per i primi due, 30 per il “Wine&Finger Food) (40 posti disponibili per le degustazioni e 60 posti per il wine&finger food). Per info e prenotazioni posti: cell. 393.8854494 - borgodivino@neocomunicazione.it. Per la Mostra, a partire dal tardo pomeriggio, sarà disponibile anche un servizio bus navetta da Roseto degli Abruzzi.

La 43esima Mostra Vini d'Abruzzo è organizzata dal **Comune di Roseto degli Abruzzi**. Partner dell'evento la **Regione Abruzzo**, la **Camera di Commercio di Teramo**, il **Consorzio di Tutela Montepulciano d'Abruzzo Docg 'Colline Teramane'**, il **Consorzio di Tutela 'Vini d'Abruzzo'** e **“Res Tipica”** l'associazione costituita dall'Anci (l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani) e dalle associazioni nazionali delle “Città di Identità” per la promozione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, culturale e ambientale dei Comuni aderenti. Un ringraziamento speciale anche ai giovani e agli abitanti del borgo di Montepagano per la loro collaborazione.

BORGO DIVINO, I NUMERI - Montepagano è Borgo Divino dal 1971. Appuntamento in assoluto più antico tra le esposizioni vitivinicole regionali. Oltre ai tradizionali percorsi di degustazione negli antichi fondaci del borgo medievale, anche eventi come dibattiti e incontri con esperti e giornalisti nazionali, wine e cooking show con chef abruzzesi, mostre ed appuntamenti culturali collaterali. Nelle ultime due edizioni, i visitatori delle tre serate della mostra sono stati circa 15mila, più di 20 le aziende vitivinicole abruzzesi coinvolte l'anno scorso, quasi 100 le etichette proposte nei percorsi degustazione. Significativa nelle ultime due edizioni la presenza di cantine aderenti al Consorzio di Tutela "Colline Teramane" (16 quelle presenti nel 2013) che, l'anno scorso, proprio a Montepagano ha festeggiato con una speciale degustazione il **decennale della Docg Montepulciano d'Abruzzo**. Importanti i numeri anche per gli eventi legati alla gastronomia d'autore. Nel 2013, hanno fatto registrare il tutto esaurito (oltre 200 partecipanti) i tre cooking show curati dallo chef abruzzese "tre stelle" **Niko Romito** insieme agli allievi della sua scuola "Niko Romito Formazione" di Castel di Sangro (L'Aquila). L'edizione 2012 ha visto la presenza dei ristoratori del marchio "Qualità Abruzzo" con tre cene gourmet, anche queste sold out.

MONTEPAGANO, BORGO AUTENTICO D'ITALIA - Dal luglio 2012 Montepagano è entrato nella rete nazionale dei 'Borghi Autentici d'Italia', l'associazione italiana che raccoglie i piccoli e medi comuni impegnati in un costante percorso di valorizzazione e miglioramento della propria struttura urbana, dell'ambiente sociale ed economico e dei servizi ai cittadini. Un ulteriore tassello nel progetto di rilancio culturale e turistico del borgo fortificato medievale, tra i meglio conservati lungo la fascia adriatica abruzzese. A soli 6 chilometri da Roseto degli Abruzzi, tra la costa e gli splendidi paesaggi delle colline teramane, Montepagano conserva intatte molte testimonianze del suo passato: al varco del paese una porta, resto dell'imponente cinta muraria, introduce all'intreccio di vicoli e piazzette che custodiscono antichi palazzi signorili, volte di cantine e fondaci diventati nel tempo il cuore vibrante della più antica Mostra di Vini in Abruzzo.

Roma, 17 luglio 2014

LE DICHIARAZIONI

Dino Pepe, assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo

“Montepagano Borgo Divino è una perfetta interprete delle eccellenze della nostra tradizione. La Regione Abruzzo sostiene e segue con grande interesse le manifestazioni storiche che valorizzano e promuovono il patrimonio enogastronomico e culturale della nostra terra. La qualità dei nostri prodotti e lo splendido scenario delle colline teramane a pochi passi dall'Adriatico saranno un connubio perfetto ed un meravigliosa vetrina per la nostra regione”

Enio Pavone, sindaco di Roseto degli Abruzzi

“Anche quest'anno Montepagano 'Borgo Divino', la più antica rassegna enologica abruzzese, porterà alla scoperta delle grandi eccellenze del nostro territorio, con un inedito, storico confronto tra due prodotti di grande pregio quali il Nobile di Montepulciano e il Montepulciano d'Abruzzo. Come tradizione Montepagano però sarà molto altro: dibattiti, presentazioni, incontri, degustazioni ed una vetrina di grande pregio per 20 cantine abruzzesi che avranno la possibilità di mettere in mostra i loro migliori prodotti. La scorsa edizione ha potuto contare su circa 15.000 presenze, quest'anno puntiamo a migliorarci e a coinvolgere tanti appassionati ed esperti del settore, con la consapevolezza che questa mostra ha ormai tutti i numeri per entrare di diritto tra gli appuntamenti clou del panorama a livello nazionale, grazie anche all'interesse suscitato, tra la stampa di settore durante lo scorso Vinitaly di Verona”.

Maristella Urbini, assessore al Turismo e alla Cultura di Roseto degli Abruzzi

“Dopo aver avviato un percorso innovativo per la Mostra e aver presentato per la prima volta in anteprima l'evento a Verona al Vinitaly, la città di Roseto degli Abruzzi ha deciso di illustrare il programma dell'evento di Montepagano a Roma, in una sede istituzionale importante come quella dell'ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani) e con la preziosa collaborazione dell'Associazione Res Tipica. L'obiettivo che ci siamo prefissati è quello di continuare questo iter di valorizzazione in ambito nazionale ed internazionale, per 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. 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 ovviamente il suo vino, di cui la Mostra di Montepagano, alla sua 43° edizione, rappresenta la massima espressione locale e regionale”.

Fabrizio Montepara, presidente dell'associazione nazionale Res Tipica, vicepresidente “Città del Vino”, sindaco di Orsogna (CH)

“Sono veramente soddisfatto e plaudo all'iniziativa del Comune di Roseto per aver nuovamente organizzato 'Borgo Divino' che oramai da anni è un appuntamento importante e di riferimento per l'intero movimento vitivinicolo. Quest'anno l'evento si è arricchito con la partnership dell'Associazione Res Tipica Anci, rete di 2000 comuni italiani che valorizzano il territorio con le proprie eccellenze e tipicità. Come presidente nazionale ho aderito con entusiasmo e mi auguro che da questa manifestazione nasca una proficua e fattiva collaborazione per valorizzare sempre più le ricchezze del territorio di Roseto”.

IL PROGRAMMA

h 19.30 - 24.00

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Negli antichi fondaci nel cuore del borgo di Montepagano, alla scoperta delle aziende vitivinicole regionali e produttori tipici.

KIT DEGUSTAZIONE_6 euro (calice, sacchetta e carnet di assaggi)

h 20.00 - 23.00

GASTRONOMIA IN PIAZZA

Al centro di Montepagano un'area ristorativa con servizio self service per gustare specialità nostrane e sapori della tradizione.

APPUNTAMENTI A TEMA

CON IL GIORNALISTA ANTONIO PAOLINI

VENERDÌ 25 - h 21.00

MONTEPULCIANO&MONTEPULCIANO

L'Abruzzo incontra la Toscana: degustazione speciale dedicata ai due rossi dal sangue Blu, Montepulciano d'Abruzzo e Nobile di Montepulciano.

Ospiti i produttori delle cantine e la giornalista Cristina Mosca, direttore di C come Magazine-

SU PRENOTAZIONE_euro 15

SABATO 26 - h 21.00

BOLLE&BIANCHI -L'altra faccia dell'Abruzzo da Vino

Degustazione dedicata alle bollicine regionali e ai vini bianchi autoctoni.

*Ospite l'enologo **Vittorio Festa.***

SU PRENOTAZIONE_euro 15

DOMENICA 27 - h 20.30

WINE&FINGER FOOD

Le ricette Finger Food proposte dagli chef dei ristoranti Beccaceci (Giulianova) e Cipria di Mare (Teramo) e la degustazione di vini abruzzesi d'eccellenza scelti su "misura" per gli abbinamenti.

*Ospiti il giornalista e sommelier **Alessandro Bocchetti** (Gambero Rosso) e **Luca Panunzio**, Referente Abruzzo Guida Vini AIS Italia e Vicepresidente AIS Abruzzo.*

SU PRENOTAZIONE_euro 30