

IN SCENA A TERAMO LA TERZA EDIZIONE DELL'ANTEPRIMA COLLINE TERAMANE



anteprima la degustazione alla cieca. Vino



i banchi di assaggio in Pinacoteca



i giornalisti indagazione



Vini

OGGI LA DEGUSTAZIONE CON CINQUANTA GIORNALISTI DELLA STAMPA NAZIONALE

IL 4, 5 E 6 LE INIZIATIVE APERTE A WINE LOVERS E OPERATORI

Teramo, 2 marzo 2023 - Con la presenza della stampa nazionale di settore è partita stamattina alla Sala Ipogea “La Nostra anteprima - The cool on the hills” organizzata dal Consorzio Tutela Vini Colline Teramane, l’iniziativa per scoprire e approfondire il patrimonio vitivinicolo della provincia. Cinquanta giornalisti da tutta Italia hanno assaggiato in anteprima 37 vini di annate non ancora in commercio della denominazione “Colline Teramane Montepulciano D’Abruzzo Docg”. Dopo il pranzo al Castello della Monica, realizzato in collaborazione con gli studenti dell’Istituto alberghiero di Poppa Rozzi, la stampa ospite ha incontrato 27 produttori del Consorzio presso la Pinacoteca Civica di Teramo, a cui hanno presenziato il presidente della Camera di Commercio Gran Sasso d’Italia, Antonella Ballone e l’assessore del comune di Teramo con delega alle attività produttive e commercio, Antonio Filipponi.

Il programma de “La Nostra Anteprima” continuerà da sabato 4 a lunedì 6 marzo tutti i pomeriggi dalle 14.30 alle 19.30 con i banchi di assaggio aperti al pubblico e operatori di settore presso la Pinacoteca Civica di Teramo, costo dell’ingresso euro 15

(non è necessaria la prenotazione).

Alla Sala Ipogea si svolgeranno tre Masterclass di approfondimento, la prima sabato 4 marzo alle ore 17.30, dal titolo “La nostra Anteprima: Colline Teramane presenta le nuove annate”, in collaborazione con Fondazione Italiana Sommelier condotta dal sommelier Paolo Lauciani. La seconda, domenica 5 marzo alle ore 11 su i “20 anni di DOCG: il viaggio nel tempo delle Colline Teramane”, sempre in collaborazione con Fondazione Italiana Sommelier e con la guida di Paolo Lauciani. Il terzo appuntamento, domenica 5 marzo alle ore 17.30 in collaborazione con Fisar Teramo e con la moderazione di Giuseppe Ialonardi, sul tema de “Il Pecorino secondo le Colline Teramane: Colli Aprutini IGT e Controguerra Doc” . Per partecipare ad ognuna delle masterclass è necessaria la prenotazione (anteprimact@gmail.com) Il costo cadauna è di 20 € (10 € per i soci Fis, Fisar e Ais).

Lunedì 6 marzo alle 18.30, a conclusione delle giornate de “La Nostra anteprima”, la Sala Ipogea ospiterà un Seminario Formativo a cura di Ais Abruzzo, dedicato ai propri soci, per approfondire la tipologia Riserva del Montepulciano d’Abruzzo DOCG con Manuela Cornelli e Leone Cantarini (Per info e prenotazioni: info@aisabruzzo.it). Costo partecipazione 10 €.

Le Cantine del Consorzio in degustazione: Abbazia di Propezzano, Ausonia, Barba, Barone Cornacchia, Biagi, Bossanova, Centorame, Cerulli Spinozzi, Cantina Colonnella, De Angelis Corvi, Fantini, Faraone, Fattoria Nicodemi, Fosso Corno, Illuminati, La Quercia, Lepore, Mazzarosa, Monti , Montori, Orlandi Contucci Panno, Podere Colle San Massimo, San Lorenzo, Strappelli, Tenute Barone di Valforte, Tenuta Terraviva, Velenosi.

“La nostra Anteprima - The Cool on the hills” è realizzata con il contributo del MASAF, del Comune di Teramo e della Camera di Commercio del Gran Sasso d’Italia. In collaborazione con l’Associazione Italiana Sommelier Teramo, Fisar Teramo, FIS Teramo e l’Istituto Superiore Di Poppa-Rozzi di Teramo.