

## **Anteprima Montepulciano d'Abruzzo, a Chieti dal 1 al 3 marzo il meglio del vino abruzzese**

28 febbraio 2014

Tutto pronto per la seconda edizione di Anteprima Montepulciano d'Abruzzo, in programma dal 1 al 3 marzo 2014 nel Centro Espositivo della Camera di Commercio di Chieti, Via F.lli Pomilio.

La manifestazione è stata presentata il 25 febbraio nel corso di una conferenza stampa in cui erano presenti Silvio Di Lorenzo, presidente del Centro Regionale per il Commercio Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo, Mauro Febbo, Assessore Regione Abruzzo Politiche Agricole, Alessandro Nicodemi Presidente del Consorzio di Tutela DOCG Colline Teramane, Valentina Di Camillo responsabile regionale dell'Associazione Donne del Vino Abruzzo, Paola Sabella, direttore del Centro Regionale per il Commercio Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo; Maria Loreta Pagliaricci, direttore dell'Agenzia di Sviluppo della Camera di Commercio di Chieti, Gaudenzio D'Angelo, Presidente AIS Abruzzo e Molise.

Sono 53 gli stand espositivi, con 49 aziende vitivinicole partecipanti alle varie iniziative; presenti con uno stand il Consorzio di Tutela il Consorzio di Tutela DOCG Colline Teramane, il Movimento Turismo del Vino, l'Associazione Donne del Vino Abruzzo e l'Enoteca Regionale d'Abruzzo.

La kermesse enologica, promossa dal Centro Commercio Interno delle CCIAA d'Abruzzo, dalla Camera di Commercio di Chieti, dall'Agenzia di Sviluppo della CCIAA di Chieti e dall'Associazione Italiana Sommelier Abruzzo, dopo il positivo esito della prima edizione, si propone come un'importante occasione di promozione per l'intero settore vinicolo abruzzese.

"Dedicare una manifestazione al Montepulciano d'Abruzzo - commenta Silvio Di Lorenzo, presidente del Centro Regionale delle Camere di Commercio d'Abruzzo - significa rimarcare il peso ed il ruolo che questo vitigno ha nella stessa riconoscibilità dell'Abruzzo nel mondo. il Montepulciano d'Abruzzo con i suoi 900.000 ettolitri rappresenta la DOC più importante costituendo poco meno del 75% del totale regionale, con un trend di crescita costante. In Abruzzo la coltivazione della vite &ndash; continua Di Lorenzo - si concentra per la quasi totalità sulla collina litoranea ed in particolare nella provincia di Chieti, dove ricade circa l'80% del territorio vitato, seguono Pescara, Teramo ed infine L'Aquila.

### LE NOVITA' di #AMA2014

Apertura al territorio, ai suoi prodotti, alla cucina, focus sui mercati emergenti: queste alcune delle novità della seconda edizione.

### LE CANTINE DI #AMA2014

49 aziende vitivinicole abruzzesi partecipano alla seconda edizione di Anteprima Montepulciano d'Abruzzo, 5 in più rispetto alla prima edizione, che rappresentano la migliore produzione vitivinicola abruzzese (elenco).

### GLI INCONTRI D'AFFARI

L'evento conferma la sua struttura complessiva con rilevanti novità: sul lato organizzativo, grazie al prezioso contributo delle aziende partecipanti che hanno suggerito già dal termine della prima edizione alcuni aspetti migliorativi, si ottimizzeranno i tempi e la logistica degli incontri d'affari che, quest'anno, saranno con 18 importatori provenienti da USA, Canada, Regno Unito, Russia, Germania, Inghilterra ed altri paesi europei.

E' stata realizzata una specifica attività di selezione dei buyers sulla base dei mercati di riferimento indicati dalle cantine partecipanti ad #AMA2014, con un'attenta valutazione dei canali serviti, gli elementi ritenuti importanti come marchio e rapporto qualità prezzo, le fasce di prezzo trattate, i paesi trattati, la posizione aziendale del buyer che interviene al workshop.

### IL PROGRAMMA DI SABATO 1° MARZO

La prima giornata, sabato 1° marzo, sarà interamente dedicata ai workshop d'affari, mentre i giornalisti potranno alternare le visite agli stand alle degustazioni nel Salotto delle Anteprime, appositamente realizzato affinché possano conoscere le diverse novità immesse sul mercato. Nel pomeriggio la stampa scoprirà alcuni tratti del territorio abruzzese nel Discovery Abruzzo, con la provincia di Teramo, Civitella del Tronto e la sua fortezza.

## I GIORNALISTI E GLI OPINION LEADER

Grande partecipazione di giornalisti e testate nazionali, a cominciare dal vulcanico Luca Gardini, sommelier e penna ricercata di PANORAMA, Marco Tonelli di Spirito Divino, Davide Paolini il gastronomo del Sole 24Ore, Pier Bergonzi della Gazzetta dello Sport, Federico Menetto e Andrea De Palma del Touring Club, Antonietta Mazzeo di Degusta, Lisa Marchesi di Identità Golose, Laura Bonaccino del Resto del Carlino ed ancora, Alessandro Franceschini di Monsieur, Sebastiano De Maria del Corriere Vinicolo, Alessandro Bocchetti del Gambero Rosso, Davide Acerra e Pierluigi Cicchini responsabili della guida SlowWine, Riccardo Viscardi per DoctorWine by Daniele Cernilli, Francesco Annibaldi per Cucchiario D'Argento, Giovanni Elia per Winwnews.it e Davide Bonucci presidente dell'Enoclub Siena.

Ancora in corso di accredito giornalisti della stampa italiana.

## IL PROGRAMMA DI DOMENICA 2 MARZO

Nella seconda giornata, domenica 2 marzo, aperta al pubblico degli eno-appassionati, per i 10 anni della DOCG Colline Teramane, il Consorzio di Tutela del Montepulciano DOCG Colline Teramane, presieduto da Alessandro Nicodemi, presenterà un'eccezionale degustazione di etichette, guidata da Alessandro Bocchetti del Gambero Rosso e da Luca Panunzio consigliere nazionale AIS, per rimarcare il ruolo della DOCG che contribuisce a qualificare la produzione di Montepulciano nel mondo.

Il Movimento Turismo del Vino Abruzzo, nello stand allestito nel padiglione espositivo, anticiperà gli eventi promossi dall'associazione nel corso dell'anno per la promozione del turismo enogastronomico abruzzese.

Spazio anche all'Associazione Donne del Vino Abruzzo con la degustazione "Con gli occhi delle donne" condotta da Luca Gardini, sommelier e promotore del vino italiano nel mondo, che aprirà lo scrigno dei segreti contenuti nei loro vini col racconto in presa diretta delle capacità imprenditoriali delle donne abruzzesi del vino.

Slow Food Abruzzo e Molise in due laboratori del gusto offrirà il legame inscindibile tra vino e territorio con i suoi prodotti e la sua storia. "A latte crudo sui pascoli d'Abruzzo, un viaggio nella patria della transumanza con la produzione casearia abruzzese a latte crudo, sapori e sensazioni esaltate da un buon bicchiere di Montepulciano d'Abruzzo; "Facciamo merenda: pani, salumi e vini d'Abruzzo" pani con varietà di grano frutto del recupero di antiche varietà all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga accompagnati dai classici salumi abruzzesi in abbinamento con una selezione di Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo dell'ultima annata in grado di coniugare al meglio gusto ed equilibrio.

Il Montepulciano d'Abruzzo in cucina: la scuola di cucina RED Academy con gli chef Ermanno Di Paolo e Francesco Giordano, in 3 cooking show presenteranno i diversi utilizzi ed abbinamenti di Montepulciano d'Abruzzo nei piatti della cucina internazionale, nella pasticceria gourmet e con i prodotti del territorio.

Convegni e presentazioni di iniziative varie si svilupperanno nel corso della giornata di domenica 2 marzo. Alle ore 11.30 SobriaMENTE, per un consumo consapevole del vino, iniziativa promossa dalla Fondazione Luca Romano Onlus per la proposta di adozione di un marchio etico e di qualità per il vino abruzzese. Ne parleranno Simone Farinelli, Rina Services SpA, Davide Pietroni e Michela Cortini docenti di Psicologia del Lavoro e delle Organizzazioni dell'Università G.D'Annunzio di Pescara Chieti; i rappresentanti di alcune cantine abruzzesi che stanno adottando il marchio; concluderanno i lavori Mauro Febbo, Assessore Regionale alle Politiche Agricole e Silvio Di Lorenzo presidente del Centro Regionale per il Commercio Interno delle CCIAA d'Abruzzo.

Nel pomeriggio di domenica, alle 15,00, si terrà il Convegno dal titolo "L'influenza dei cambiamenti climatici nelle vigne d'Italia". Il Colonnello Francesco Laurenzi, volto noto della TV e meteorologo di Mattina in Famiglia, introdurrà il tema dei cambiamenti climatici nell'ultimo secolo; Bruno Di Lena della Regione Abruzzo tratterà l'influenza dei cambiamenti climatici nei vigneti d'Abruzzo. A seguire le esperienze dal vigneto italiano ed abruzzese con i produttori Francesco Bordini e Luigi Cataldi Madonna. I cambiamenti in cantina saranno presentati dall'enologo Rocco Pasetti mentre l'evoluzione del gusto dei consumatori in funzione delle variazioni climatiche sarà a cura di Luca Panunzio, Consigliere Nazionale Associazione Italiana Sommelier. Modera l'incontro Alessandro Bocchetti, giornalista del Gambero Rosso. A conclusione della giornata di domenica, alle 18,00 si svolgerà la premiazione del concorso fotografico, giunto alla 2 edizione, a cui hanno partecipato 89 fotografi con 246 foto:

La giuria è composta da Bruno Colalongo (delegato FIAF per la regione Abruzzo), Massimo Losacco (delegato FIAF per

la provincia di Teramo), Agostino Di Domizio (presidente del fotoclub L'officina dell'immagine), Stefano Lista (fotografo professionista e docente di corsi di fotografia), Michele Camiscia (fotografo ufficiale della Camera di Commercio di Chieti), Alessandro Di Nisio e Luciano Finocchio (Paesaggi d'Abruzzo), Silvio Di Lorenzo (presidente del Centro Regionale per il Commercio Interno delle CCIAA d'Abruzzo), Aurelio Bigi (presidente della Commissione della Bottega d'Arte della CCIAA di Chieti) e Nino Catani (architetto).

È da segnalare che nell'ambito della manifestazione Anteprema Montepulciano d'Abruzzo, Paesaggi d'Abruzzo &ndash; anche in collaborazione con blogger abruzzesi - ha promosso degli shooting fotografici creati dai fotografi in collaborazione con le cantine vinicole con la possibilità di candidare alcuni di questi scatti al concorso fotografico.

Nell'arco di due settimane si sono tenute 8 sessioni fotografiche che hanno catalizzato l'attenzione di oltre 100 fotografi in un tour eno-fotografico.

Nel pomeriggio i buyers, nel Discovery Abruzzo, scopriranno la Costa dei Trabocchi.

#### IL PROGRAMMA DI LUNEDI' 3 MARZO

La giornata del 3 marzo è stata dedicata agli operatori abruzzesi del canale HORECA; le aziende alberghiere, di ristorazione, bar e catering abruzzesi possono incontrare le cantine presso gli stand allestiti nel padiglione A del Centro Espositivo della Camera di Commercio di Chieti. Un momento di incontro e di conoscenza ulteriore tra operatori dello stesso territorio, voluto dalle cantine abruzzesi, affinché sia l'Abruzzo stesso il primo promotore del suo territorio e dei suoi prodotti. Ci si può registrare online ([clicca qui](#)) oppure presentandosi direttamente lunedì mattina compilando la scheda all'entrata del padiglione espositivo.

Novità introdotta nella giornata del 3 marzo è il FOCUS Mercati: alle 10.00, Come vendere in Estonia e in Russia, evento organizzato dall'Agenzia di Sviluppo della CCIAA di Chieti (ISCRIVITI ALL'EVENTO) e alle 11.30 Dal concorso enologico all'e-commerce: Selezione del Sindaco e ItaliaVendeVino.it, promosso dall'Associazione Nazionale Città del Vino per le imprese vitivinicole.