

COMUNICATO STAMPA

ENOTIRINO, IL WINE FESTIVAL CON OLTRE 65 CANTINE ABRUZZESI

Il 31 agosto, dalle 11 alle 24, a Bussi sul Tirino (PE), in Abruzzo, incontri, gusto e musica

Un percorso tematico di degustazione enogastronomica nel cuore di uno dei borghi meno esplorati della regione, forte di un affascinante e panoramico centro storico che rinasce dopo le emergenze ambientali e il terremoto.

Sabato 31 agosto 2024, dalle ore 11 fino a mezzanotte, nelle sale del Castello di Bussi, completamente restaurato e valorizzato, negli spazi dell'adiacente Palazzo Franceschelli, in piazza Tirino, sulla sommità del paese affacciato sulla vallata, e poi **nel verde del Parco della Quercia Rossa, a due passi dal fiume Tirino**, famoso per le sue escursioni canoa, cavallo, e-bike, va in scena la **prima edizione di Enotirino**. Un wine festival che durante **un'intera giornata** unisce **degustazioni, masterclass, tavola rotonda, musica live e dj set, enoteca temporary, stand di tipicità, street food**. Per riscoprire un borgo dell'Abruzzo montano, Bussi sul Tirino, tornato alla luce dopo i primi restauri e conoscere diverse realtà abruzzesi sotto il profilo vitivinicolo confrontandosi direttamente con i produttori.

Terroir a confronto con oltre 65 cantine d'Abruzzo, da una sala all'altra, un **percorso tematico e libero** per assaggiare **centinaia di etichette** espressioni di **differenti vitigni autoctoni, di diversi areali produttivi**.

Sono state individuate 6 grandi aree tematiche (Colline Pescaresi, Colline Teramane, Colline Teatine, Valle del Tirino, Valle Peligna, Casauria) all'interno delle quali saranno presentate specifiche zone di produzione o aree di menzione vinicola: **da Emidio Pepe a Cataldi Madonna, da Pettinella a Masciarelli, da Inalto a Filomusi Guelfi, da Cirelli ad Amorotti** e ancora tante fra cantine storiche e novità – **Faraone, Fausto Zazzara, Nicodemi, Contesa, Maurizi, Nic Tartaglia, Cerulli Spinozzi, Ludovico, Bossanova, Ciavolich, Olivastri, Speranza, il gruppo dei Vignaioli teatini** – e **sono solo pochi esempi saltando tra le quattro province abruzzesi**, l'elenco completo è disponibile sul sito www.enotirino.it. Assaggi accompagnati dalla selezione di prodotti tipici da consumare durante il percorso a cura di **De Rerum Natura!**

Non manca nel percorso espositivo la **Sala delle Tipicità** con tanti produttori artigianali di prelibatezze – salumi, formaggi, olii evo, ceci, birra artigianale, gelati, zafferano, pasta, confetture, cioccolato, miele, liquori, pane, tartufo – come **Valle Scannese di Rotolo, Zaffineria, La Taberna di Rocca Calascio, Scilò, D'Orazio Vinditti, Fattoria Valle Magica, Microbirrificio Delphin, Costantini Slow** e altri ancora (tutti gli espositori sul sito www.enotirino.it), per conoscere, provare, acquistare.

Enotirino vuole diventare una festa annuale, di fine estate, per promuovere il territorio abruzzese di una zona interna – Bussi sul Tirino – che ha deciso di far parlare di sé non solo per le bellezze legate al turismo fluviale ma anche per importanti iniziative di esaltazione delle eccellenze enogastronomiche.

Ecco allora che ai banchi di assaggio, con **degustazioni accompagnate da live music**, si aggiungono **incontri** culturali come la **Tavola Rotonda** sul tema **"Cultura, paesaggio, vino. Il potenziale delle aree interne per il turismo sostenibile del futuro"**, con ospiti di rilievo del settore vinicolo e turistico, e le **Masterclass organizzate con Slow Food Abruzzo e cantine Slow Wine e la Degustazione geosensoriale di Antidotes**.

La sera, poi, dopo la chiusura del percorso di assaggi, inizia la **Festa di Enotirino**, nel grande **Parco della Quercia Rossa, aperta al pubblico**, con la partecipazione dei produttori per condividere la chiusura del wine festival con

Associazione Enotirino ETS

Via della Repubblica 170 – Bussi Sul Tirino (PE) – 65022
CF 91175590685 P.IVA 02410810689
enotirino@gmail.com - +39 3207483118
www.enotirino.it



stand gastronomici a Km0 – chitarra ai gamberi di fiume, gamberi in purgatorio, arrostiti – e **l'Enoteca diffusa** dove poter acquistare vino da bere sul posto o portare via, con più di 150 etichette delle oltre 65 cantine presenti, ascoltando e ballando durante i **concerti**, dai pezzi dei **KOM** alla performance di **The Source Musics** fino a **DJ Crime**.

*Enotirino è un wine festival organizzato e promosso dalla omonima Associazione con la collaborazione e/o il patrocinio di **Comune di Bussi, Consorzio Vini Abruzzo, Slow Food Abruzzo, Movimento Turismo Vino MTV Abruzzo, AIS Associazione Italiana Sommelier Abruzzo, FIVI Vignaioli Indipendenti Abruzzo e Molise, Le Donne del Vino Abruzzo, Giovani Viticoltori Abruzzesi, Federitaly, ProLoco Bussi, ConfArte**.*

GLI INCONTRI DI ENOTIRINO

TAVOLA ROTONDA 31 luglio 2024 ore 11:30

“Cultura, paesaggio, vino. Il potenziale delle aree interne per il turismo sostenibile del futuro” a cura del giornalista **Giorgio D'Orazio** con **Alessandro Nicodemi** (Consorzio Vini Abruzzo), **Emilio Rapino** (FIVI Abruzzo e Molise), **Nicola D'Auria** (Movimento Turismo Vino), **Angela Di Lello** (AIS Abruzzo), **Martina Danelli** (Le Donne del Vino), **Andrea Centanni** (Giovani Viticoltori Abruzzesi), **Marianna Colantoni** (Taste Abruzzo), **Pierluigi Cocchini** (Agronomo/Enologo), **Arianna Di Pietro** (Avv. Diritto Agroalimentare e Vitivinicolo).

MASTERCLASS 31 luglio 2024 dalle ore 13:00 alle ore 16:00

Tre distinti appuntamenti per approfondire esperienza e conoscenza con i vini Slow Wine e i prodotti tipici abruzzesi Slow Food. **Per la prima edizione del wine festival, abbiamo scelto di dedicare il focus al territorio della Valle del Tirino**, presentando in degustazione le aziende vitivinicole **INALTO di Adolfo De Cecco** e **CATALDI MADONNA di Giulia Cataldi Madonna**, cantine recensite dalla prestigiosa **guida Slow Wine**, in abbinamento ad assaggi delle comunità e presidi Slow Food Abruzzo, partner di ENOTIRINO: alla presenza dei produttori vinicoli e delle **guide del gusto lento SlowFood**, si potrà partecipare alle seguenti degustazioni verticali di 5 annate diverse del medesimo vino. Non manca infine, con la terza masterclass promossa con **Antidotes**, un'esperienza geosensoriale con quattro vini di altrettanti produttori delle quattro province abruzzesi (L'Aquila, Teramo, Chieti, Pescara).

- Masterclass 1 ore 13

Cinque annate di **Cerasuolo d'Abruzzo Superiore**, vino d'altura prodotto a Ofena da **Adolfo De Cecco** nel segno della autentica identità del Cerasuolo.

- Masterclass 2 ore 14

Cinque annate di **Pecorino Terre Aquilane**, vino iconico della valle Tritana prodotto a Ofena da **Giulia e Luigi Cataldi Madonna**, a cui si deve la nascita del Pecorino in Abruzzo con la prima etichetta del 1997.

- Masterclass 3 ore 15:30

Vini da 4 territori in **degustazione geosensoriale**. Rintracciare i valori espressi dal vino nel bicchiere, ripartendo dal primato del gusto e del tatto rispetto a quello della vista e dell'olfatto, a cura di **Alessandro Calabretta e Aldo Rosano**.

PROGRAMMA COMPLETO CON ORARI, ESPOSITORI, OSPITI, RELATORI, ARTISTI, INFO, PRENOTAZIONI E BIGLIETTI SU www.enotirino.it / AGGIORNAMENTI E CONTENUTI INSTAGRAM @enotirino.

Associazione Enotirino ETS

Via della Repubblica 170 – Bussi Sul Tirino (PE) – 65022
CF 91175590685 P.IVA 02410810689
enotirino@gmail.com - +39 3207483118
www.enotirino.it

