“Gironi Divini” fa il pieno a Tagliacozzo: stasera spazio al Cerasuolo e vini in anfora

Agosto 23, 2025

TAGLIACOZZO (AQ) – Partenza col botto per “Gironi Divini”, l’evento che trasforma il centro storico di Tagliacozzo in una celebrazione delle eccellenze vinicole abruzzesi. La prima serata ha richiamato un folto pubblico, tornato a passeggiare per le vie del borgo con calice alla mano. Un movimento vivace, alimentato dalla possibilità di degustare i migliori vini d’Abruzzo e assaporare le prelibatezze culinarie di Venditti Food nella corte di palazzo Ducale e in via Corrado d’Alessandro e della chef Lucia Tellone nel chiostro di San Francesco.

Il cuore dell'evento, le attese finali dei migliori vini d'Abruzzo, ha animato il Cortile nobile di Palazzo Ducale. Il primo premio per la finale del Pecorino è andato al "Soprano" dell'azienda Strappelli, mentre per il Trebbiano c'è stato un ex aequo tra "Mario's 49" di Terraviva e "L'oro del cardinale" di Mastrangelo. Franco Santini, direttore tecnico della manifestazione, ha espresso la sua soddisfazione per l'elevata qualità dei vini e la partecipazione entusiasta e attenta del pubblico che non è mancata neanche durante il talk "Genziana, Ratafia e Liquori d'ABruzzo", con Anna Iannetti dell'azienda liquoristica teramana Scuppoz e nell'appuntamento finale con la degustazione di sigari e distillati coordinata da Vincenzo Scivetti.

Liberamente
Trà
FONTEFICO
ILLA AUREA
CCICATINO
MARRAMIERO
ANIMA
Pietro
CASTORANI
DON BOSCO
IABOTTINI
FICHANE
TERRAVO

Il programma proseguirà per tutto il weekend. Questa sera, sabato 23 agosto, l'apertura delle postazioni di degustazione è prevista per le 19:30. Si potrà assaporare un calice di vino accompagnandolo con i piatti di Venditti food e della chef Tellone. A Palazzo Ducale, il pubblico potrà assistere alle finali del Cerasuolo d'Abruzzo alle 20:00 e, a seguire, a un approfondimento sui "Vini in Anfora". La serata si concluderà con una degustazione esclusiva di Sigari e Liquori e poi dj set con cocktail a base di bollicine abruzzesi.

Domani, domenica 24, la giornata finale si aprirà alle 19:30. Il programma prevede un talk sui "Vini Inconsueti figli d'Abruzzo" e la finale dei grandi Montepulciano d'Abruzzo. Anche in questo caso, la chiusura sarà affidata alla degustazione di Sigari e Liquori, seguita da un dj set e cocktail con bollicine di casa nostra.

Aggiungi Laquilablog.it
tra i tuoi preferiti su Google

Durante tutto l’evento, il percorso enogastronomico nel centro storico offre otto postazioni di degustazione guidate dai sommelier di Assomarso. La passeggiata sarà arricchita dalla mostra multimediale “Sparkling Italy. Wine and Arts” e dalla presenza di Venditti Food con la sua pluripremiata porchetta e di chef Lucia Tellone, che cura uno spazio gourmet solidale. Non mancherà, infine, il corteo storico con dame e cavalieri in sontuosi abiti.

I biglietti per le finali sono disponibili online all’indirizzo www.gironidivini.it, mentre la sacchetta con il bicchiere si può acquistare direttamente al punto di partenza.