

Aspettando ViniAmo – L'anteprima d'autunno del grande evento del vino

lunedì, 17 novembre 2025



di *Alessandra D'Annibale*

Novembre si veste di eleganza e convivialità con **Aspettando ViniAmo**, l'edizione autunnale che ha anticipato il prestigioso appuntamento di maggio dedicato al meglio del Made in Italy enologico. Una giornata unica, svoltasi sabato 15 novembre presso l'Hotel Cristoforo Colombo, pensata per celebrare la cultura del vino e l'arte del gusto, in un'atmosfera raffinata e accogliente. Il Wine Tasting della Capitale, organizzato da **Minelli Wine Events**, ha acceso i riflettori su cantine d'eccellenza, produttori appassionati e territori straordinari: 80 espositori selezionati, oltre 350 etichette in degustazione, produzioni limitate, di altissima qualità, provenienti da ogni angolo d'Italia che hanno davvero reso difficile per noi operatori del settore scegliere le migliori.

Un plauso particolare va alle **Cantine Mucci** di Torino di Sangro (CH), realtà storica giunta ormai alla quarta generazione e radicata in una delle aree più suggestive della Costa dei Trabocchi. L'azienda si estende su circa 20 ettari vitati, con un patrimonio ampelografico che spazia dai vitigni autoctoni abruzzesi a varietà internazionali: Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino e Falanghina, Sangiovese affiancati da Cabernet Sauvignon e Merlot. Punta di diamante della produzione è il **Kubbadi**, un blend di carattere di 4 uve: vitigno autoctono a bacca nera, cabernet sauvignon, sangiovese e merlot, Struttura complessa, con tannini maturi e ben integrati, profilo aromatico che coniuga frutta rossa matura, note speziate e accenti balsamici. Altro grande vino di questa azienda è il **Proibito**, una vendemmia tardiva di falanghina (guai a chiamarlo passito) dalla dolcezza contenuta e raffinata, mai stucchevole né invasiva. Le **Cantine Mucci** incarnano l'essenza della viticoltura abruzzese: radici profonde e capacità di innovare con coraggio. Ogni etichetta racconta un territorio e una storia familiare che si rinnova di generazione in generazione, offrendo vini capaci di emozionare e di distinguersi per qualità, tecnica e identità.

Altra interessante realtà da segnalare è l'azienda **Vitis di Vulture**, con i suoi 95 ettari di vigneti distribuiti nell'areale del Vulture, rappresenta uno dei più importanti produttori della **Basilicata**. A guidare questa moderna azienda, la cui cantina all'avanguardia è stata disegnata dall'importante architetta giapponese **Hikaru Mori**, è il Presidente **Giuseppe Avigliano**, agronomo e imprenditore agricolo con una notevole esperienza nei settori enologico ed agroindustriale.

Le Querce e **Toppo di Viola** sono, a parer mio, le due eccellenze dell'aglianico del Vulture, due strepitosi vini che si legano con il nome a quella parte speciale del territorio in cui sono state prodotte le uve.

Accanto alle cantine, spazio alla gastronomia: oli extravergine d'oliva, primi piatti, pizza, miele, e non poteva mancare l'immane porchetta di Norcia: Le Norcinezze, l'autentico norcino **Fraschetti** dal 1979, un'azienda portata avanti con passione in cui si possono riscoprire vere prelibatezze di maiale e cinghiale.

Aspettando ViniAmo è stato un vero e proprio viaggio sensoriale che celebra l'eccellenza enogastronomica italiana e prepara il pubblico al grande appuntamento di maggio. Una giornata che unisce cultura, convivialità e conferma il vino come ambasciatore autentico del Made in Italy.