



COMUNICATO STAMPA

**CODICE CITRA A VINITALY 2018:  
I 50 ANNI DELLA DOC MONTEPULCIANO,  
3 PREMI 5STAR WINES E UNA PERFORMANCE DI ENOARTE**

*Ottimi risultati per i riconoscimenti ottenuti e le attività proposte a Vinitaly 2018: una serie di appuntamenti di spessore, che hanno reso omaggio al Montepulciano D'Abruzzo*

Un Vinitaly all'insegna delle sfumature quello che si è chiuso da qualche giorno per Codice Citra, azienda cooperativa abruzzese che raggruppa nove cantine della provincia di Chieti.

Le sfumature sono quelle del Montepulciano d'Abruzzo, che quest'anno festeggia un importante anniversario: i **50 anni della DOC Montepulciano D'Abruzzo**.

Tra le tante attività proposte per festeggiare il 50° anniversario. Ha capeggiato per tutti e quattro i giorni della fiera di Verona un'opera d'arte all'interno dello stand dell'azienda abruzzese, frutto della performance artistica di **Elisabetta Rogai, ideatrice di EnoArte©**, la tecnica artistica che consente di dipingere utilizzando il vino al posto dei colori. L'artista ha realizzato dal vivo un'opera al cui interno erano presenti quattro varietà di vino differenti che, con l'invecchiamento nel tempo, andranno a creare sfumature di diversa gradazione su tutta la tela. "L'opera dell'artista rappresenta un momento cruciale del lavoro dei nostri soci: un viticoltore raccoglie l'uva manualmente con le mani rivolte verso il cielo, tecnica tipica di vendemmia della pergola abruzzese" ha spiegato l'enologo Lino Olivastri.

"La tecnica di pittura che ho brevettato nel 2010 con il prof. Bianchini, ordinario di Chimica organica dell'Università di Firenze, ci permette di ricavare dal vino un "ristretto" in cui sono esaltati gli antociani che permettono al colore di rimanere sulla tela nel tempo e non evaporare. Naturalmente il colore muterà, proprio come il vino matura nel tempo" ha raccontato l'artista.

Sempre sull'onda delle sfumature, l'appuntamento clou di questo Vinitaly è stata la Masterclass che ha visto il Montepulciano d'Abruzzo protagonista di un'esclusiva **degustazione guidata da Riccardo Cotarella**, il nuovo consulente enologico di Codice Citra, insieme al presidente Valentino di Campli e agli enologi Lino Olivastri e Davide Dias. Cotarella, prezioso "allenatore" del Codice Citra Wine Team ha presentato i tre vini realizzati sotto la sua supervisione. Alla degustazione c'è stata una rilevante presenza di giornalisti ed esperti del settore a livello nazionale e soprattutto internazionale. Molto sentito anche il coinvolgimento dei partecipanti di provenienza nazionale, curiosi di addentrarsi nella realtà abruzzese e conoscerne meglio le mille sfaccettature, raccontate sapientemente dai tre relatori. "Un enologo può dare ottimi risultati solo se al centro del suo operato ci sono le relazioni con le persone che compongono la squadra che fa il vino. Io devo ammettere che con il Codice Citra Wine Team ho trovato quel feeling giusto che ci farà ottenere ancora migliori risultati in futuro" ha detto Cotarella.

Ed ottimi risultati sono già arrivati durante questo Vinitaly con l'importante riconoscimento **5star Wines, selezione dei migliori vini indetto da Vinitaly International, attribuito a 3 vini dell'azienda abruzzese:**

- **PASSERINA VINO SPUMANTE BRUT "RINA"** - con punteggio 91
- **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "NIRO" 2016** - con punteggio 90
- **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "PALIO" 2016** - con punteggio 90

“Abbiamo chiuso il 2017 con grandi soddisfazioni e risultati in Italia e all'estero e devo ammettere che il 2018 è iniziato ancora meglio con l'aiuto di un nuovo grande collaboratore, e amico, Riccardo Cotarella. Disponevamo già di un ottimo team di enologi, ma avevamo bisogno del giusto allenatore, che ha saputo già intervenire in maniera magnifica anche se in pochi mesi” ha concluso il presidente Valentino Di Campli.

Codice Citra supporta inoltre da sempre il territorio e durante Vinitaly ha ospitato la presentazione del libro “La Costa dei Trabocchi” di Carsa edizioni: un magnifico viaggio nel mondo dei trabocchi con le foto di Paesaggi d'Abruzzo. Alla presentazione era presente il giornalista Rai Carlo Cambi che ha contribuito con un'interessante racconto che parla di un viaggio nell'enogastronomia abruzzese. Presenti anche Roberto Di Vincenzo, *presidente Isnart, l'Istituto Nazionale di ricerche turistiche delle camere di commercio italiane*, Oscar Buonamano, *giornalista e direttore editoriale Carsa edizioni* e Alessandro Di Nisio, *Paesaggi d'Abruzzo*.

*L'azienda abruzzese, fondata nel 1973, raggruppa nove cantine della provincia di Chieti, ed è la principale realtà produttiva vitivinicola d'Abruzzo, che unisce tecnologia, controllo e competenze di una grande azienda alla qualità e alle peculiarità del lavoro tradizionale di 3.000 soci vignaioli che coltivano 6000 ettari di vigneti.*

Press office - ABSIT DAILY: [press@absitdaily.it](mailto:press@absitdaily.it) +39 3489225278

Citra Vini S.C. - +39 085 9031342 [citra@citra.it](mailto:citra@citra.it) - [www.citra.it](http://www.citra.it)