



# Discover **ABRUZZO** WINE TOUR

Gli itinerari si snodano tra sentieri e strade dai panorami mozzafiato, con sosta nei centri storici dei borghi più belli delle quattro province abruzzesi.

Prima tappa di ogni tour è l'incontro con un esperto vignaiolo per i primi rudimenti sulla vite e sul vino con degustazioni guidate e a seguire cena a tema con prodotti della tradizione locale.

**Dalla montagna al mare, l'unicità dell'Abruzzo** con la possibilità, nell'ambito dello stesso tour, di provare l'ebbrezza di un pranzo in montagna ed una cena sullo splendido mare della Costa dei Trabocchi, luoghi distanti tra loro meno di un'ora di viaggio.

## La via del vino nella provincia di Chieti

### 1° Giorno: Venerdì

Arrivo previsto nel primo pomeriggio – Sistemazione – Drink di benvenuto – Incontro con un nostro rappresentante per la presentazione del programma. Prima tappa di avvicinamento all'enologia abruzzese, incontro con un esperto vignaiolo per i primi rudimenti sulla vite e sul vino. Degustazione guidata. **Cena** a tema con prodotti della tradizione locale arricchiti con gli abbinamenti dei migliori vini precedentemente degustati, delicato finale con i dolci Frentani "I bocconotti". Rientro in hotel e pernottamento.

### 2° Giorno: Sabato

Prima colazione in hotel e partenza per **Guardiagrele**, posto in posizione panoramica sul versante orientale della Maiella: per questo chiamata da G. D'Annunzio "la terra d'Abruzzo". Guardiagrele fa risalire le sue origini al 101 d.c. Città natale dell'orafo scultore Nicola Gallucci, noto come Nicola di Guardiagrele, è famosa fin dall'antichità per l'arte dell'oreficeria e dell'artigianato (ferro battuto e rame). Il più significativo monumento della città è la chiesa di S. Maria Maggiore del 1100 – 1200 che conserva ancora uno stupendo portale ogivale '300. All'interno si può ammirare il Crocifisso d'Argento capolavoro di N. da Guardiagrele. Altre testimonianze la Chiesa di S. Rocco del '500 e la Chiesa di S. Francesco '300. Sosta golosa presso l'antica pasticceria di "Emo Lullo" che produce, oltre al torrone croccante di mandorle e zucchero "Aelion", le famose "Sise delle Monache" una sorta di pan di Spagna a tre farcite con una vellutata crema pasticcera. **Pranzo** tipico presso una Cantina che produce alcuni fra i migliori vini della regione che si abbinano meravigliosamente ai piatti preparati in loco dalle sapienti mani della massaia che preparerà il pranzo.

Nel pomeriggio proseguimento per **Taranta Peligna** patria delle "tarante", coperte di lana colorate che vantano una antichissima tradizione ed hanno la particolarità di non avere né "dritto" né "rovescio"; si possono utilizzare da entrambi i lati. Si prosegue per la visita delle **Grotte del Cavallone** raggiungibile con una cabinovia si può percorrere per oltre 1300 m attraversando più di 20 "sale" di indicibile suggestione. Il pittore Francesco Paolo Michetti vi ambientò il secondo atto dell'opera dannunziana "La Figlia di Iorio". Per la **cena** trasferimento presso l'azienda agrituristica per assistere ad un "rito"

ancora oggi fortunatamente ancora molto presente nella quotidianità delle nostre case, la preparazione della pasta tirata a mano e tagliata con "la chitarra" tipico attrezzo abruzzese accompagnati con i Rientro in hotel e pernottamento.

### 3° Giorno: Domenica

Prima colazione in hotel e si percorrerà la costa nel tratto particolare detto **costa dei trabocchi**: in un ambiente naturale caratterizzato da scogliere rocciose, piccole calette e campi coltivati che finiscono direttamente sul mare, si trovano, sospese sulle onde, sopra alte palafitte, le macchine da pesca dette **trabocchi**, una tipologia architettonica antichissima ora sopravvissuta in pochissimi luoghi del Mediterraneo, tanto che questo tratto di costa è stato dichiarato protetto dall'UNESCO. **Light Lunch** su un Trabocco dove fare una escursione nel mondo della tradizione e della gastronomia con un esperto sulle antiche ricette e sapori degustazione di vini - olii - diversi antipasti tra 8 - 12 varietà - dessert diversi. Partenza per il rientro.

## La via del Vino nella provincia dell'Aquila

### 1° Giorno: Venerdì

Arrivo previsto nel primo pomeriggio – Sistemazione – Drink di benvenuto – Incontro con un nostro rappresentante per la presentazione del programma. Prima tappa di avvicinamento all'enologia abruzzese, incontro con un esperto vignaiolo per i primi rudimenti sulla vite e sul vino. Degustazione guidata. **Cena** a tema con prodotti della tradizione locale arricchiti con gli abbinamenti dei migliori vini precedentemente degustati, delicato finale con i dolci "Aveja!" amaretti, ricciarelli, noci interrati ed altre squisitezze accompagnate dai liquori artigianali dal profumo di bosco. Rientro in hotel e pernottamento.

### 2° Giorno: Sabato

Prima colazione in Hotel e partenza per il **Parco Nazionale del Gran Sasso**, dove si attraverserà Campo Imperatore, vastissimo altopiano, lungo più di 26 Km e largo 10, a 1600 metri di quota, luogo ritenuto magico dall'Imperatore Federico II (che gli diede il nome) e reso celebre dai film western di Sergio Leone e del ciclo di Trinità, che qui furono girati. Fino a giungere in uno dei paesi più caratteristici dell'Abruzzo interno **Santo Stefano di Sessanio**, picnic a Campo Imperatore con "Arrosticini" e prodotti tipici della pastorizia.

Nel pomeriggio partenza per **Bominaco** visita dell'Abbazia Benedettina di *Santa Maria Assunta XI/XII sec. e dell'oratorio di S. Pellegrino* ricostruito nel 1263 dall'Abate Teodino. Questi due insediamenti rappresentano esempi tra i più alti dell'arte benedettina in Abruzzo. Proseguimento per **Civitaretenga** e visita alla Coop. "Altopiano di Navelli" con possibilità di acquisto dell'ottimo zafferano sia in pistilli che in polvere ed altri prodotti. **Cena** tipica a base di prodotti locali: tartufo e zafferano, una cucina raffinata in un ambiente suggestivo; a fine pasto per deliziarvi fino in fondo "Dolcetti tipici Aquilani"..... Abbinati con degli ottimi vini della zona... Rientro in Hotel e Pernottamento.

### 3° Giorno: Domenica

Prima colazione in hotel e partenza per **Sulmona**. Questa antichissima città che, ricchissima d'emergenze artistiche, diede i natali al poeta Ovidio e fu il luogo dove (in età preromana) furono creati i confetti. Dopo aver visitato uno dei confettifici storici della città, si potrà degustare anche il torrone al cioccolato. Si effettuerà una passeggiata nel centro storico di Sulmona, definita "città di piazze", dove ammirerete splendide vedute sul soprastante massiccio del Morrone. Sulmona conserva splendide architetture religiose quali il Complesso *dell'Annunziata XIV sec.*, la *Cattedrale di San Panfilo 1078*, chiesa di *S. Francesco della Scarpa 1290*, *l'acquedotto medievale*, *Porta Napoli*, *Palazzo Tabassi* etc. **Pranzo** tipico dove si degusteranno le antiche ricette della terra peligna con proposte gastronomiche della tradizione impreziosite da fantasia dello chef concludendo con dolci e liquore allo zafferano e dei ottimi Vini DOC Abruzzesi.... Partenza per il rientro.

## La via del Vino nella provincia di Pescara

### 1° Giorno: Venerdì

Arrivo previsto nel primo pomeriggio – Sistemazione – Drink di benvenuto – Incontro con un nostro rappresentante per la presentazione del programma, tempo libero per lo shopping, sosta per la **cena** in un tipico ristorante della città per degustare squisite specialità marinare della costa adriatica accompagnate con dell'ottimo Trebbiano d'Abruzzo DOC. Come "dolce" conclusione sarà servito il Parrozzo, un dolce tipico di Pescara tanto apprezzato da Gabriele D'Annunzio. Rientro in hotel e pernottamento.

### 2° Giorno: Sabato

Prima colazione in hotel. Partenza per la **Valle del Pescara**, dove si effettuerà una sosta presso la grande abbazia romanica di San Clemente a Casauria, tra i massimi monumenti artistici della regione, dove la lavorazione della pietra ed il romanico abruzzese hanno raggiunto le loro espressioni più alte. Proseguimento per il **Vallone di Santo Spirito**, altra splendida gola rocciosa, percorsa da un torrente ed immersa in un bosco di particolare suggestione che si incunea verso le alte vette della Maiella. Il vallone custodisce l'eremo celestiniano di San Bartolomeo, culla della spiritualità di Pietro del Morrone. L'eremo verrà raggiunto con una passeggiata di circa due ore tra andata e ritorno. **Pranzo** in azienda agrituristica con successiva visita ad alcune Cantine e possibili incontri con "grandi cantineri" che vi condurranno sapientemente durante le degustazioni dei prelibati nettari da loro creati si producono degli ottimi vini tra quali il Montepulciano, il Trebbiano e il Cerasuolo d'Abruzzo. Nel pomeriggio ci si dirigerà a **Serramonacesca** si visiterà il monastero benedettino di San Liberatore a Maiella, risalente all'XI secolo, tra i monumenti medievali più belli e suggestivi della regione, dato anche lo splendido contesto naturale nel quale è inserito: una verde e selvaggia valle attraversata dal fiume Alento (è possibile seguirne il primo, spettacolare, tratto grazie ad un percorso attrezzato). La chiesa è edificata completamente in bianchissima pietra calcarea locale ed è affiancata da uno splendido campanile a tre piani. All'interno si conserva il pavimento musivo originario. Tornando verso Pescara **cena** in un ristorante a Pescara con menù a base di carne. Saranno servite specialità locali e per finire in dolcezza passerà un ricco carrello con dolci tipici quali il Tatù, la Cicerchiata, la Presentosa ecc. In serata rientro in hotel e pernottamento.

### 3° Giorno: Domenica

Prima colazione in hotel e partenza per **Picciano**, visita del *museo delle tradizioni ed arti contadine*. Organizzato in modo razionale e moderno, con sistemi didattici all'avanguardia in Europa, è costituito da 6 compartimenti suddivisi in "aree" (area dell'olio, del grano, etc.) per una superficie di 4.200 mq. Dispone di una ricca biblioteca con oltre 800 volumi, videoteca con auditorium ed un impianto di traduzione simultanea. Il museo è agibile anche ai visitatori a mobilità ridotta. **Pranzo** tipico in un ristorante alla scoperta dei delicati sapori della "cucina di collina" abbinati con i vini particolari delle colline pescaresi. Partenza per i luoghi di provenienza.

## La via del Vino nella provincia di Teramo

### 1° Giorno: Venerdì

Arrivo previsto nel primo pomeriggio – Sistemazione – Drink di benvenuto – Incontro con un nostro rappresentante per la presentazione del programma. Prima tappa di avvicinamento all'enologia abruzzese, incontro con un esperto vignaiolo per i primi rudimenti sulla vite e sul vino. Degustazione guidata. Cena a tema con prodotti della tradizione locale arricchiti con gli abbinamenti dei migliori vini precedentemente degustati, delicato finale con i dolci della "Elisa" di Ezio Centini da Bisenti. Rientro in hotel e pernottamento.

### 2° Giorno: Sabato

Prima colazione in hotel e partenza per **Teramo** antica città di fondazione preromana, sita tra due fiumi (Vezzosa e Tordino), da qui l'antico nome Interamnia. Nella parte antica, con vestigia romane e medioevali si possono ammirare: Chiese di S. Bernardo eretta nel 1158 per volontà di Guido II, il teatro romano del III- IV sec. e l'Anfiteatro, il palazzo vescovile etc. Shopping al caratteristico mercato ambulante del Sabato. Pranzo tipico con le proposte dei piatti della tradizione teramana, tra gli altri: maccheroni alle ceppe, pasta all'uovo tirata a mano, tagliata a strisce che vanno arrotolate attorno ad un ferro da calza in modo da ottenere un "bucatinò" che sarà poi cucinato e condito con salse locali. Ogni piatto sarà accompagnato dal vino ideale.

Nel pomeriggio visita di **Civitella del Tronto**, cittadina dominata da una delle fortezze più grandi d'Europa, posta in una eccezionale posizione panoramica, fatta edificare da Carlo V su una struttura preesistente ed ultimo baluardo della resistenza borbonica contro i Savoia, un luogo particolare, dove rileggere gli eventi del Risorgimento con un'ottica diversa, dalla parte degli sconfitti. Il paese è disteso su un colle ai piedi della fortezza ed ha mantenuto intatto il suo impianto urbanistico seicentesco. Cena in azienda agrituristica a base di prodotti biologici: bruschette con olio di oliva extravergine, mietere di verdure, zuppe di farro, legumi e mais, polenta nera di grano saraceno, biscotti di farro, vini DOC abruzzesi dei migliori produttori del teramano. Rientro in hotel e pernottamento.

### 3° Giorno: Domenica

Prima colazione in hotel e partenza per visite guidate ad alcune cantine e possibili incontri con "grandi cantineri" che vi condurranno sapientemente durante le degustazioni dei prelibati nettari da loro creati. Trasferimento sulla costa adriatica per il pranzo che sarà a base di pesce inaffiato con l'ottimo Trebbiano d'Abruzzo. Partenza per i luoghi di provenienza.



Immagine Abruzzo Turismo

Iniziativa di **Anteprima Montepulciano d'Abruzzo** e **Movimento Turismo del Vino Abruzzo** in collaborazione con **Vivere Italia by Turismo e Dintorni srl**



MOVIMENTO  
TURISMO DEL VINO  
ABRUZZO



Tel. +39 (0)871354318  
[info@antepriamontepulcianodabruzzo.it](mailto:info@antepriamontepulcianodabruzzo.it)  
[www.antepriamontepulcianodabruzzo.it](http://www.antepriamontepulcianodabruzzo.it)

Tel. +39 (0)871718106  
[abruzzo@movimentoturismovino.it](mailto:abruzzo@movimentoturismovino.it)  
[www.mtvabruzzo.it](http://www.mtvabruzzo.it)

Tel. +39 (0)85834614  
[info@turismoedintorni.com](mailto:info@turismoedintorni.com)  
[www.turismoedintorni.com](http://www.turismoedintorni.com)