

Abruzzo. Spizzichi d'eccellenza enoica

19 Dic 2024 | Articoli, Dalla Guida Veronelli, Il Vino

Istantanee di incontri e assaggi dedicate ad alcune realtà della zona dalla penna di Alessandra Piubello, tra i curatori nella Guida Veronelli.

Faraone

Giulianova TE

Federico Faraone è stato il primo e unico enologo a entrare nella cantina del padre Giovanni, uno dei pionieri del vino abruzzesi.

I contributi del mai dimenticato vignaiolo, compianto anche per la sua sincera umanità, sono davvero molti: il figlio Federico ci racconta che costruì il banco degustazione (la sua casa era sempre aperta) prima della cantina.



Fu il primo in Abruzzo nel 1983 a realizzare un metodo classico, a base passerina; fu tra i fondatori delle Colline Teramane Docg; fu un grande sostenitore dell'enoturismo, tanto da contattare il Movimento Turismo Vino prima ancora che si creasse in Abruzzo; fu tra i primi a realizzare un vino liquoroso di Montepulciano surmaturato in pianta.

Federico, preparato e dinamico professionista, dall'innata simpatia, ha continuato sulla via del vino artigianale tracciata dal padre, dando ai vini una sempre maggior compiutezza e dettaglio. Persegue con passione il concetto di longevità, anche nei bianchi, non solo attraverso lunghi affinamenti ma anche mettendo in vendita bottiglie datate.

Ogni calice svela un suo luminoso racconto, comunque impressivo, vivido di una spiccata personalità ancorata al territorio.

Terraviva

Tortoreto TE

Stupiamo all'arrivo in Tenuta, accolti dalla famiglia Topi: Pietro con la moglie Pina e la figlia Federica.

Siamo saliti in un angolo di paradiso incontaminato a Tortoreto, a un chilometro dal mare, poco lontano dall'Oasi naturalistica Le Fonti del Vascello, alle spalle il Gran Sasso.



Le vigne, a corpo unico e in leggera pendenza, abbracciano la cantina: gli occhi non si sazano di tanta bellezza, scrutando ogni particolare della biodiversità imperante.

Da anni seguiamo il percorso stilistico di questa realtà, che ha scelto le fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, bassi livelli di solforosa, nessuna filtrazione e il quasi esclusivo uso del cemento, dando vita a vini dinamici, magnetici, vibranti e rigorosi interpreti dei vitigni autoctoni.

Rapino

Franravilla al Mare TE

Non aspettarti una cantina grande, né molte vigne tutt'intorno. Emilio

Rapino, un omone grande e grosso, ci accoglie con il sorriso di fronte alla sua mini-cantina.

Assaggiamo dalle vasche, dalle botti ed Emilio trasmette un'immensa passione per tutto quello che fa, un ardore genuino che gli deriva anche dalle difficoltà che un piccolo produttore deve affrontare ogni giorno.



Siamo a Francavilla al Mare nel Chietino e Rapino ci porta tra le sue vigne (cinque ettari nel Comune). Restiamo colpiti da vigna Quercianottarrocco, viti di trebbiano del 1997.

«Sono sempre stato vicino a mio padre Rocco, che iniziò a imbottigliare nel 1972. Ma cominciai a fare di testa mia proprio da questa vigna. Forse per gli studi ad agraria, forse per il mio carattere, dentro di me volevo cambiare le cose. Fino a quando nel 2015 ho rilevato l'azienda».

Per Emilio i vini hanno bisogno di molto tempo prima di essere messi in commercio. Il vino più giovane che abbiamo avuto per i nostri assaggi alla cieca per la Guida, è un Montepulciano d'Abruzzo 2021, tutti gli

altri sono del 2020 (bianchi e rosato) e uno del 2015, il Montepulciano d'Abruzzo che fa 6 anni in cemento.

I suoi "figli", come li chiama, hanno tutti delle personalità intense, affascinanti e ben definite. Temperamenti vitali e fieri, rispettosi delle loro origini.

Cerulli Irelli Spinozzi

Canzano TE

Ho incontrato molte volte Enrico Cirulli Irelli Spinozzi e mi ha sempre colpito la sua pacatezza, la sua apparente serenità d'animo.

Forse non si sente così, dentro di sé, ma quello che trasmette è una tranquilla sicurezza, mai ostentata. Forse la laurea in Lettere moderne alla Sapienza di Roma l'ha reso un po' filosofo, chissà. Fatto sta che anche per lui, che viveva a Roma ma aveva trascorso l'infanzia e l'adolescenza in Abruzzo, nella tenuta di famiglia, il richiamo della terra si è fatto sentire.

«Prendo le redini aziendali nel 2005, consapevole del lascito di una tradizione familiare che affonda le sue radici in un'esperienza agricola centenaria sul territorio», ci racconta.

Siamo a Canzano, nelle Colline Teramane, Docg che nacque per prima in Abruzzo vent'anni fa. Enrico dal 2018 ne è Presidente, con passione e senso di appartenenza al territorio, sempre pronto a sostenere la comunità.



Dalla cantina possiamo ammirare la medievale torre a base triangolare di Montegualtieri che fa da quinta compositiva alla Maiella, al Gran Sasso fino ai Monti Gemelli. Un unicum paesaggistico di grande impatto visivo.

Constatiamo, negli anni, un progressivo miglioramento nei vini, sempre più nitidi ed espressivi, frutto di un'attenta e competente lettura del territorio teramano.

ALESSANDRA PIUBELLO



Giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, è Direttore di numerosi periodici e autrice di libri e reportage di turismo gastronomico. Vanta collaborazioni con testate di rilievo nazionale e internazionale ed è presenza costante nelle commissioni dei più rinomati concorsi enologici al mondo.