

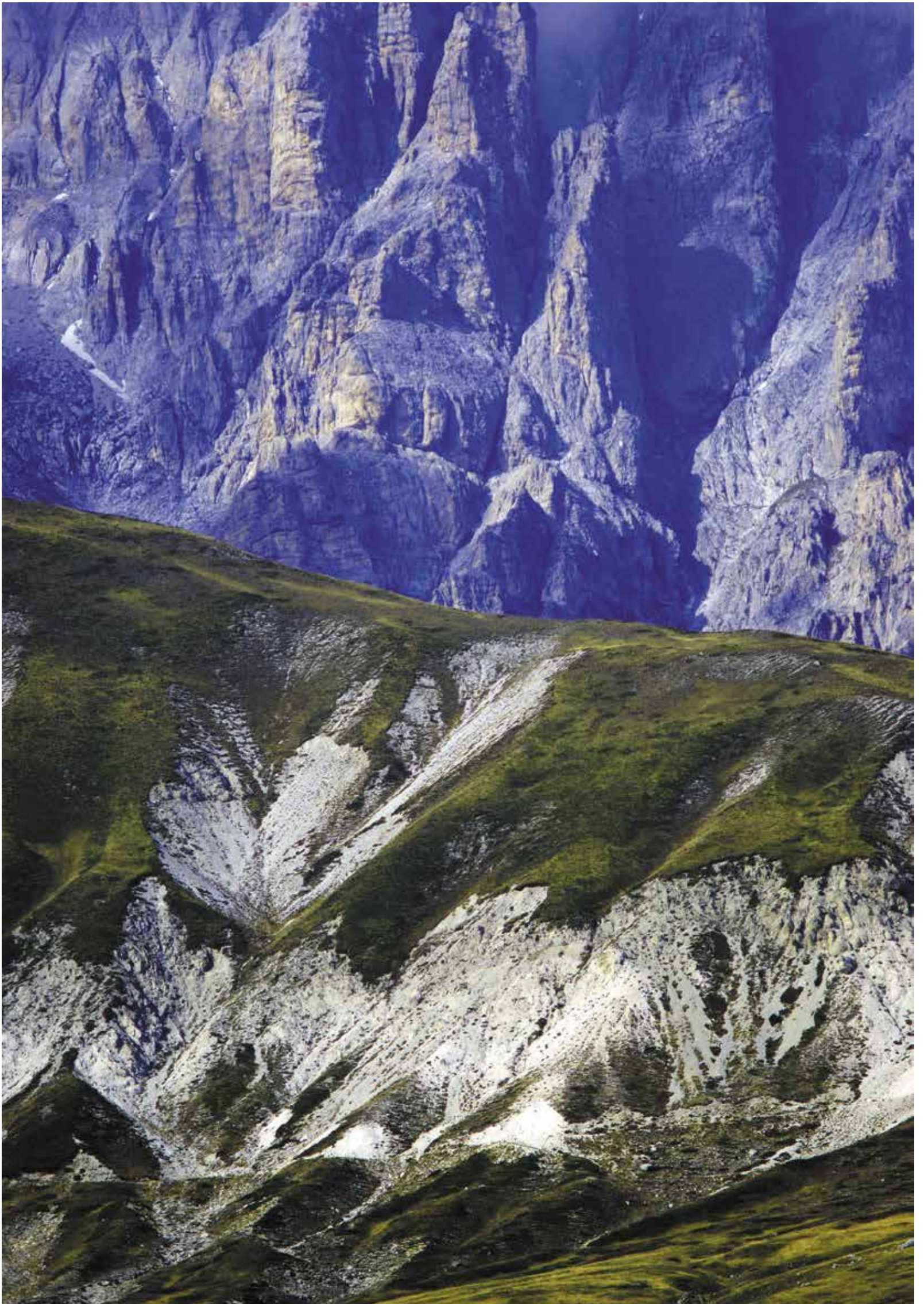
Seduzione d'Abruzzo.

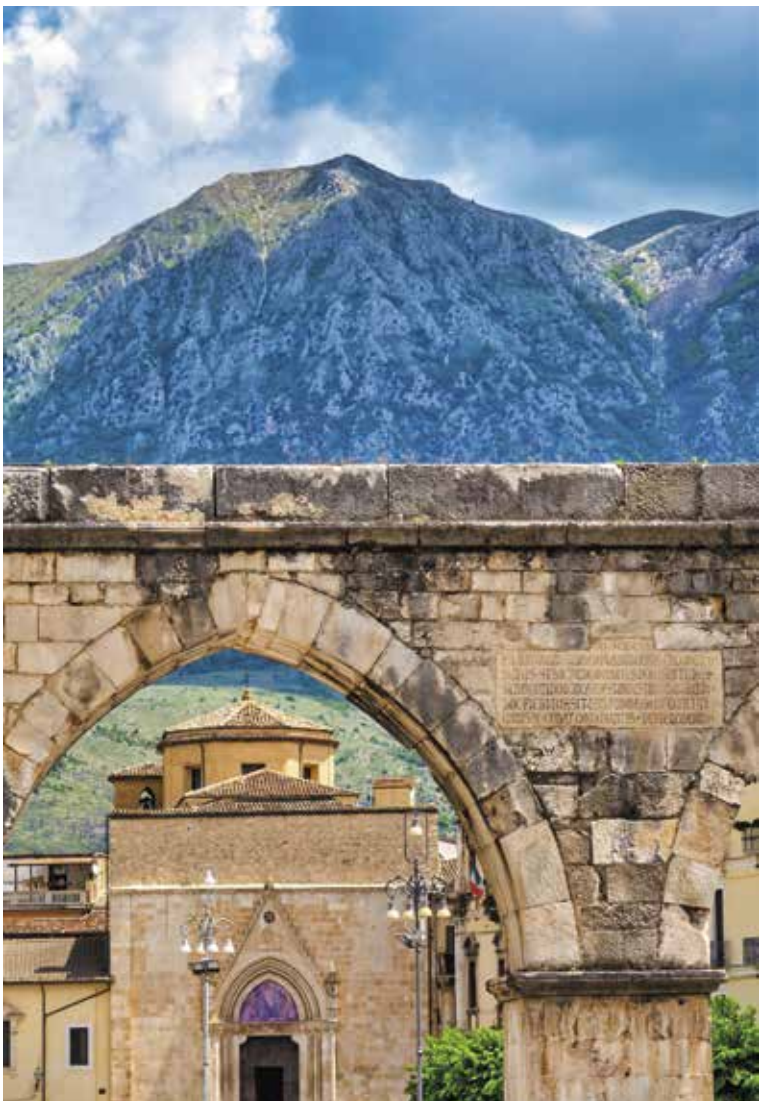
Mazzimo Zanicchelli

Dopo aver visto e conosciuto l'Abruzzo, ho
detto e ripeto io: Abruzzo Forte e Gentile.

Primo, Abruzzo forte e gentile. Impressioni d'occhio e di cuore

Stretto tra gli Appennini e l'Adriatico – due presenze che si avvertono anche quando, ed è fatto raro percorrendo il territorio, non si vedono –, l'Abruzzo è terra di rilievi (montagne, altopiani, colline), fiumi e laghi, di rupi e radure, di aspri anfratti e spettacolari silenzi, di paesi arroccati dai nomi stravaganti ed evocativi (c'è perfino un palindromo, Ateleta, uno dei cinque di tutta l'Italia), di fiere municipalità e fervore religioso, di cattedrali e abbazie, di torri di guardia e trabocchi. Una regione dalla bellezza irriducibile che ti entra dentro, nella mente e nel sangue, ma che in larga parte giace misconosciuta al pubblico, forse tuttora ancorato al cliché di un Abruzzo arcaico legato all'immaginario di un D'Annunzio ("pastorale, violento, ieratico") o di un Silone ("gli umiliati cafoni, i poveri, le vittime"), quando "la carnalità del primo, la lamentazione del secondo non rendono giustizia all'unicità abruzzese" (Manganelli): durante gli otto giorni del mio viaggio ho incontrato solo gente ospitale e cordiale, orgogliosa della propria identità quanto conoscitrice della propria terra. Abitano questi luoghi viscerali tre vini regionali di diverso colore e identico ardore: il Trebbiano d'Abruzzo (d'ora in poi TdA), bianco elegante e severo, di temperata alcolicità e spiccato sapore; il Montepulciano d'Abruzzo (MdA), rosso profondo e sanguigno,







variamente declinato secondo i terroir di provenienza; e il Cerasuolo d'Abruzzo (CdA), vino verace ed eclettico, simbolo della regione: né rosso né rosa, qualcosa che non è più centro ma non è ancora sud (poiché lontano dai rosati pugliesi come dal Cerasuolo di Vittoria) che forse incarna l'assoluto abruzzese. Questi tre vini – più un quarto rappresentato dal Pecorino, *alter ego* del Trebbiano per la sua natura più aromatica e alcolica – trovano radici nella parte pedemontana e costiera della regione, a quote comprese tra i 150 ed i 600 metri, tra impianti a tendone o pergola abruzzese (75% del territorio) e spalliera, su suoli argillosi con percentuali variabili di calcare, sabbie o ciottoli, in mezzo a campagne variegata (viti, ulivi, seminativi, boschi) lungo quattro province: L'Aquila, il cui comprensorio rappresenta lo 0,66% di una produzione regionale stimata in 32.000 ettari vitati, 134 milioni di ettolitri e 177 milioni di bottiglie annue; Teramo (11,08%), Pescara (10,25%) e Chieti, il territorio più esteso e produttivo (78,01%).

NELLA PROVINCIA DELL'AQUILA

Il territorio più laterale ed estremo, dove si avverte ciò che scriveva Guido Piovene nel suo *Viaggio in Italia*, ovvero che l'Abruzzo non ha, a differenza del confinante Molise e del resto del Meridione, una componente ellenica avvertibile, quanto "un soffio d'Oriente, e lo si coglie nei costumi, nei tappeti, negli ori, nei merletti".

Si arriva alla cantina PRAESIDIUM lungo i tornanti di Prezza, "il terrazzo della valle Peligna": dai suoi "spalti" si vedono il Gran Sasso, il costone del Morrone e, più spostata, la Maiella. Il vento provocato dalle gole di San Venanzio e dal passo San Leonardo è un beneficio costante per le vigne (7 ettari a 400 metri di quota tra Prezza e Raiano), così come le escursioni termiche tra il giorno e la notte. I vini di Ottaviano e Antonia Pasquale, i figli di Enzo che ha fondato la cantina nel 1988, provengono da basse rese, fermentazioni spontanee e assenza di filtrazione. Il *MdA Riserva* sfoggia profondità, ampiezza, persistenza: il 2020 è balsamico-terroso; il 2019 è ematico, "olivoso", con irresistibile succosità di mora; il 2016, sanguigno come una Syrah del Rodano, sa di *tapenade* e di *garrigue* come se fossimo in Provenza; il 2014 è un tripudio di fiori rossi, menta, eucalipto. Il *MdA Riserva A Marianna 2015* proviene da un ettaro di vigna degli anni Sessanta che apparteneva alla nonna, cui il vino è dedicato, si compra solo in azienda e si avvicina al concetto di purezza per l'accensione balsamica, la fine tessitura del tannino, l'allungo prodigioso.

Non si può lasciare la valle Peligna senza visitare Sulmona, la città di Ovidio, dei confetti e di una gio-



stra cavalleresca di origine rinascimentale dove gareggiano i quattro sestieri e i tre borghi del paese. Sulmona incanta per i gioielli architettonici (Cattedrale, Complesso dell'Annunziata, San Francesco della Scarpa, Santa Maria della Tomba), per l'acquedotto medievale dai 21 archi gotici, per le vie dove è un incanto passeggiare.

Quando si arriva nella conca d'Ofena, uno spettacolare anfiteatro pianeggiante che in realtà è un altopiano (350 metri di quota) circondato dalle montagne, il termometro dell'automobile fa un balzo repentino in avanti di alcuni gradi: è il "forno d'Abruzzo", dove la temperatura è però capace di scendere drasticamente fino a 20 gradi per effetto delle correnti che arrivano dal ghiacciaio del Calderone. Qui ha trovato il proprio habitat ideale il vitigno pecorino, che Luigi CATALDI MADONNA ha piantato prima degli altri nel 1990. In questo vigneto di 8000 metri quadri in località Madonna del Piano nasce nel 1996 il *Frontone*, un

bianco dalla spiccata acidità. Se il 2021 profuma di cedro, di lime, di nepitella e ha sorso agrumato-balsamico, il 2010, d'identico colore brillante nonostante gli anni trascorsi, è pervaso da un'evoluzione idrocarburica che conferisce caratura e contrasto. Dal 2019 l'azienda è diretta da Giulia, l'intraprendente figlia di Luigi, che rappresenta la quarta generazione ed è l'unica enologa della famiglia (il padre era professore di filosofia, il nonno architetto, il bisnonno geometra). Il *CdA Piè delle Vigne 2021* viene prodotto con il metodo della "svacata", che prevede l'aggiunta di una quota di mosto sulle bucce (qui il 15%) alla vinificazione in bianco: marasca, visciola, corpo pieno, compatto, tannino ferroso. Giulia e Luigi Cataldi Madonna hanno scritto *Il vino è rosa*, un libro fondamentale per comprendere il primato storico e la natura più intima del cosiddetto "rosato". Il *MdA Toni 2021* – unico vino aziendale a maturare in botte, la sola rimasta dopo la decisione rivoluzionaria di

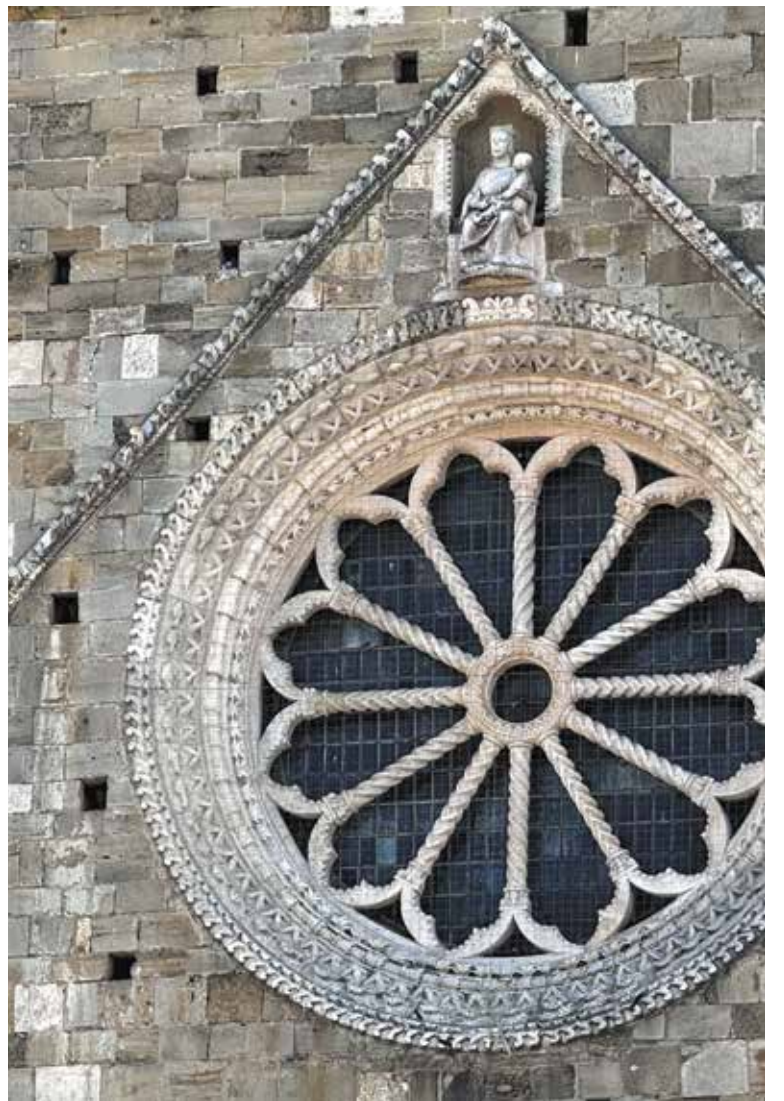


Luigi di togliere nel 2012 tutti i legni dalla cantina – manifesta un carattere “bordolese” (frutti di bosco, erbe, chine leggere, densità, velluto, freschezza) assai sorprendente per un rosso che nasce in questa conca rovente.

NELLA PROVINCIA DI TERAMO

A Torano Nuovo, in val Vibrata, parte nord della regione, la cantina EMIDIO PEPE, creata nel 1964 da questo saggio vegliardo oggi 92enne, ha da più di un ventennio una conduzione interamente femminile: le figlie Sofia e Daniela con le giovani nipoti Chiara ed Elisa si occupano di tutto (campagna, cantina, agriturismo), perpetuando il metodo del fondatore: conduzione biodinamica del suolo, parcelle vinificate separatamente (in cantina è appesa la “carta delle vigne”, in uso da sempre, dove sono riportati gli interventi in ogni vigneto); controllo meticoloso delle fermentazio-

ni spontanee (fino a 14 ore al giorno, con monitoraggio al microscopio); uve pigiate con i piedi; due anni di maturazione in cemento vetrificato in assenza di ossigeno (in cantina non ci sono botti); travaso dei rossi dopo 20 anni d’invecchiamento in un’altra bottiglia per garantire l’integrità del vino (l’aula principale di stoccaggio, che sembra la navata di una basilica, contiene 35.000 bottiglie). In famiglia nessuno ha studiato enologia. Dalla pergola storica di Montepulciano del 1963, chiamata Casa Pepe, proviene il materiale genetico per le selezioni massali (il suo pendant per il trebbiano è la vigna Donatella del 1988). “Nella pergola c’è equilibrio, si coltivano volumi, non superfici. La copertura fogliare protegge anche i suoli, non solo i grappoli” dice Elisa. Il *TdA 2022* è un vino strutturale prima che sensoriale, di portamento prima che di effluvio. Il *Pecorino 2022* ha invece l’odore caldo del fieno, del grano, della terra, è viscerale, sapido. I *MdA Selezione Vecchie*



**Qualcosa di aspro e di frammentariamente elegante,
qualcosa che poi riconoscerò come molto abruzzese.
Giorgio Manganelli, La favola pitagorica. Luoghi italiani.**

Vigne sono vini cangianti e complessi. Il caleidoscopico 2015 (cassis, amarena, menta, erbe officinali, liquirizia) esprime setosità e purezza. “È il velluto della buccia del montepulciano che matura sotto l’ombra del tendone” dice Sofia. Il 2010 è più terroso (tabacco), animale (pelliccia), balsamico (menta). Il 2007 è seduzione assoluta: un’esplosione balsamica che s’irraggia su un clamoroso finale di mora. Il 2003 è un lago di frutti neri, è sangue e *tapenade*. Il 2001 offre spezie macinate, carnosità, persistenza. L’Abruzzo conosce la piana agricola solo in prossimità del mare, come accade a Giulianova, fondata intorno al 1470 dal duca di Atri Giulio Antonio Acquaviva, che le diede il proprio nome e un impianto urbanistico ortogonale, tipico delle località di mare e così diverso rispetto a quello più sghembo e tortuoso dei borghi collinari. La cantina FARAONE è ubicata nella val Tordino, nell’immediato entroterra di Giulianova. Il *MdA Colline Teramane Santa Maria dell’Arco* nasce dalle vigne della parte più alta, meglio esposta e più sabbiosa, dei sette ettari in forte pendenza in località Collepietro a Mosciano Sant’Angelo. Il 2017, ultima annata in commercio (fa cinque anni di botte grande), ha notevole profondità di frutto e, come dimostra a distanza di anni anche il 2007, coniuga felpa e densità, potenza e grazia. Giovanni Faraone, che ha cominciato i primi imbottigliamenti nel 1970 ed è scomparso nel 2019, definiva i suoi Montepulciano come dei rossi fatti da un bianchista. La succosità, la scioltezza e la sapidità del *MdA Le Vigne 2019* ne sono al contempo testimonianza e omaggio: il figlio Federico, primo enologo della famiglia, ha mano felice anche nei bianchi, come testimonia il *TdA Santa Maria dell’Arco 2021* (nocciola tostata, agrume aspro, austerità abruzzese). A causa di un’annata falciata dalla peronospora, nel *CdA Le Vigne 2023*, imbottigliato anche in magnum (Federico è il primo ad averlo fatto), è confluito tutto il montepulciano aziendale: frutto selvatico e croccante, punteggiature balsamiche, sorso gustoso e contrastato.

“Gli anziani chiamavano ‘rosso’ il Cerasuolo e ‘nero’ il Montepulciano” mi dice Alessandro Nicodemi mentre mi fa assaggiare il *CdA Superiore Le Murate 2023* (fiori e lamponi, tannino stuzzicante, sapidità finale). Il suo colore è ceraso, come dovrebbe sempre essere, e nella prossima versione del disciplinare (Alessandro è l’attuale presidente del Consorzio Vini d’Abruzzo, il primo di una cantina privata, anziché sociale, a essere eletto) ci saranno delle rigorose specifiche a riguardo per bandire i colori più tenui. Poco prima mi aveva mostrato con giustificato orgoglio i 25 ettari vitati, più i 6 a oliveto, disposti ad anfiteatro intorno a FATTORIA NICODEMI, l’azienda agricola di famiglia fondata dal padre Bruno nel 1970 che dal 2000 Alessandro conduce insieme alla sorella Elena. Siamo in contrada Veniglio a Notaresco, nella val Vomano. Nell’ampia e affidabile gamma produttiva spicca la linea Cocciopesto, la più recente, dove

i vini maturano in anfore di malta solidificata, porose come l'argilla ma neutre. Il *TdA Cocciopesto 2021* traduce l'essenza fremente di arbusti, grano, erbe, fiori e terra di questo bianco, mentre il *MdA Colline Teramane Cocciopesto 2021* offre un frutto netto, vivido, croccante dal sapore compatto, lungo, modulato. Oltrepassando il fiume Vomano verso Atri, i crinali collinari si moltiplicano, i campi, dove la vigna sembra quasi perdersi tra uliveti, boschi e seminativi, si distendono a perdita d'occhio, gli spazi si aprono e sembrano diventare sconfinati come i silenzi. La cattedrale medievale di Atri è un gioiello (la facciata orizzontale, tipica delle chiese abruzzesi, il portale, il rosone, il campanile, gli affreschi), la passeggiata nel borgo un incanto. La zona è celebre per i suoi calanchi, spettacolari fenomeni erosivi che aprono voragini lungo le pareti delle colline.

Ce n'è giusto uno di fronte alle vigne scoscese dell'azienda agricola CIRELLI: si è aperto dopo l'acquisto del podere nel 2003 da parte di Francesco Cirelli, un laureato della Bocconi che ha coronato il proprio sogno di diventare un imprenditore agricolo, un custode del paesaggio. "Qui la terra è sempre in movimento. Belli da vedere, i calanchi sono una minaccia costante per l'agricoltura" mi dice. Siamo in contrada Colle San Giovanni, nella valle del Piomba, ultimo avamposto delle colline teramane prima della provincia di Pescara. Dal 2006 Francesco ha abbracciato la via del biologico e poi del biodinamico, necessari perché le erosioni si propagano più facilmente sulle argille povere di humus. È stato il primo in Abruzzo a far fermentare il vino in anfora nel 2011. Il *TdA Anfora 2022* è un bianco fresco-floreale, preciso, dritto, persistente. Il *CdA Anfora 2022* ha vivezza di tamarindo, rose, agrumi e un segno gustativo asciutto, salivare: con l'evoluzione, vedi il 2019, diventa più terroso, boschivo, selvatico. Il *MdA Cocciopesto 2021 Anfora 2021* procede per austerità e sottrazione, con erbe medicinali irrorate da un



piccolo frutto selvatico e croccante, il 2020 sfoggia il turgore della marasca, la profondità della mora, la capillarità del tannino.

NELLA PROVINCIA DI PESCARA

L'Abruzzo è anche terra di oliveti: l'oro verde della regione conta ben nove milioni di piante. A Loreto Aprutino, primo comune italiano per densità olivicola (7000 abitanti e un milione e mezzo di ulivi), c'è a riguardo un detto inequivocabile: "Oggi le verdure senza l'olio non le voglio". Il centro del borgo, uno dei più belli (il nucleo storico medievale) ed eccentrici (non ha una vera piazza) della regione, ospita il Museo dell'Olio, che custodisce gli storici macchinari dell'Ottocento e illustra l'evoluzione nei secoli delle tecniche di lavorazione delle olive.

In un palazzo storico di via del Baio, a pochi metri da Castello Chiola, c'è l'abitazione della famiglia VALENTINI, la cui storia agricola, risalente al 1650 – primato regionale, blasone nazionale –, comincia proprio con la produzione di olio, di cui è tuttora esemplare interprete. La svolta enoica arriva molto più tardi, negli anni Cinquanta del Novecento, con la figura di Edoardo Valentini, personaggio pionieristico che asseconda la propria vocazione enologica anziché quella avvocatzia di famiglia, producendo vini poi entrati nell'immaginario collettivo. Il figlio Francesco Paolo, che ne prosegue l'opera dopo la sua scomparsa nel 2006, non è meno rigoroso nelle scelte: dai 65 ettari vitati a pergola vengono ogni anno immesse nel mercato dalle 30.000 alle 40.000 bottiglie. "Non creo, non costruisco: assemblo" dice Francesco sulla propria attività di vinificatore, da sempre subordinata a quella di vignaiolo. Le annate

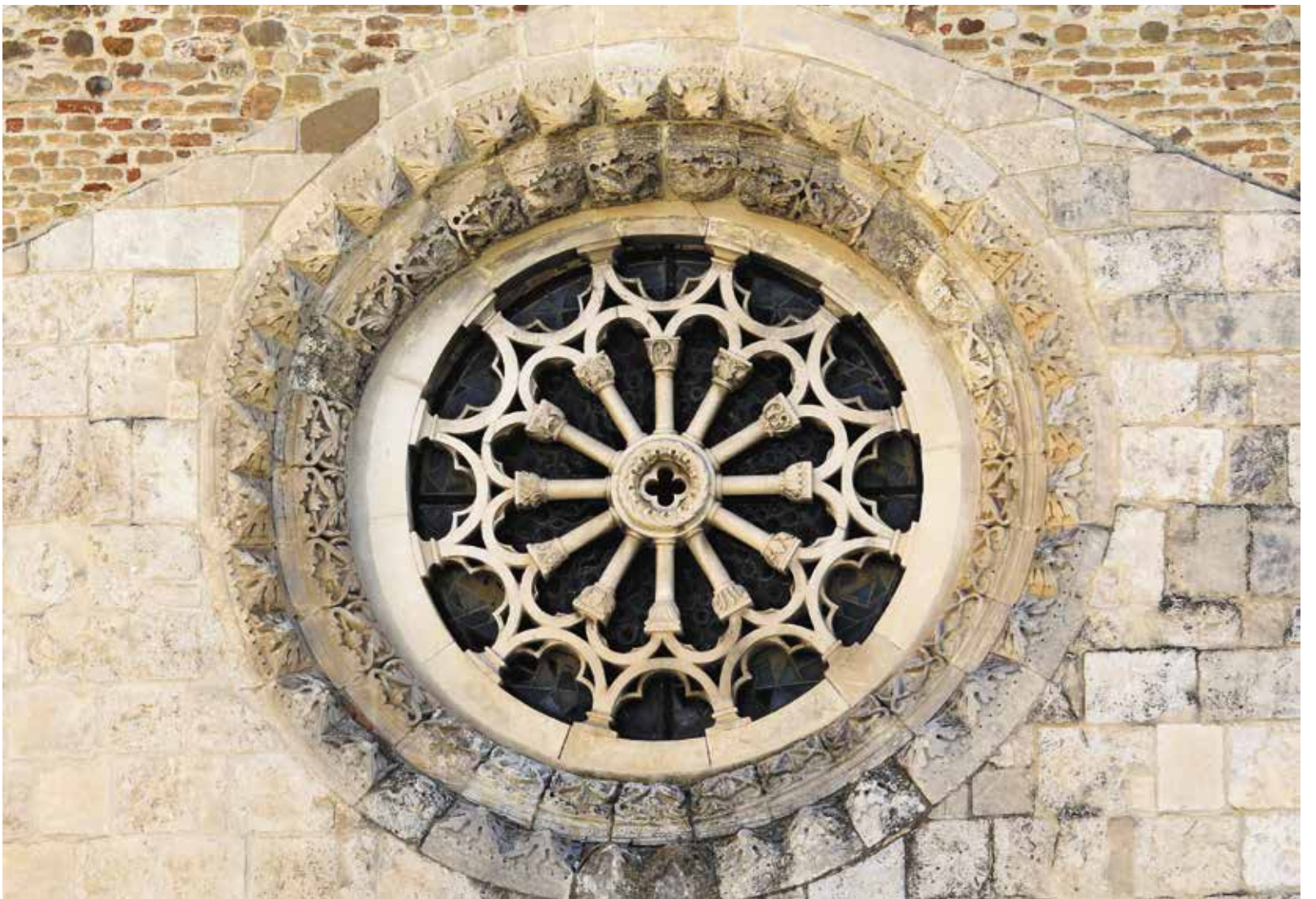


del Montepulciano escono sempre più con il contagocce, l'ultima è stata la 2017. Ne sono causa le anomalie generate dal cambiamento climatico, tra cui le vendemmie anticipate con maturazioni fenoliche incomplete. È uno dei temi sui quali dialoghiamo nello studio, mentre sorseggiamo due annate di *Trebbiano d'Abruzzo*, la 2020, ultima uscita (è un bianco di fermenti, contrasti e vibrazioni, di nespola e nocciola, di succosità e splendore), e la 2012, che sa di mandorla sbucciata, di sottobosco, di curry, di miele. È una conversazione a quattro: oltre a Francesco, ci sono la moglie Elena e il figlio Gabriele. Parliamo di vino (il fascino delle sue imperfezioni, il concetto di terroir), ma anche del rapporto tra padri e figli, di temi esistenziali e personali, di quanto il mondo attorno a noi stia cambiando.

A Loreto Aprutino la chiesa di San Pietro Apostolo ospita una cappella dedicata a San Zopito martire, dal 1711 patrono della città al posto di San Tommaso d'Aquino. Si narra che durante il trasporto dei resti del nuovo santo, un bue bianco, a differenza del suo padrone, si sia inginocchiato al suo passaggio. Per questo San Zopito viene onorato ogni lunedì di Pentecoste con la processione di un bue bianco fatto inginocchiare in alcuni punti del centro storico. Dante Di Tizio ha dedicato al santo della sua città il *MdA Terre dei Vestini San Zopito*, le cui uve arrivano da una vigna a tendone del 1969: il 2018 ha polpa profonda di frutto, profilo potente quanto equilibrato, tannino fine e persistente. Il Montepulciano è nelle corde di Dante, come dimostra il *MdA Riserva*, proveniente da un tendone del 1972 dai suoli sabbioso-calcarei (l'argilla si trova solo a 18 metri di profondità): il 2019 è un rosso di caratura, ma il 2018 è ancora più espressivo. "Alla cieca i Montepulciano migliori sono quelli che arrivano dai tendoni. Il problema è che i vinaccioli non sono più marroni come dovrebbero essere, tendono al verde anche nell'uva appassita che raccolgo a novembre per la marmellata". L'azienda di Dante, acquistata nel 1997 dal padre Luciano, si chiama TORRE RAONE e prende il nome da una torre di avvistamento eretta nell'XI secolo dal conte normanno Raone da Poliano: è circondata dai vigneti aziendali con un effetto scenico che non lascia indifferenti, specie al tramonto quando il sole scende dietro il Gran Sasso.

A TORRE DEI BEATI i coniugi Fausto Albanesi e Adriana Galasso sembrano aver trovato il *nomen omen* del loro carattere estroverso, sorridente, positivo. Come i vini che producono da più di vent'anni. Il *TdA Bianchi Grilli per la Testa 2022* (vendemmia notturna, un anno sulle fecce in acciaio e poi tonneau di acacia) ha carattere rurale (erbe, fiori, fienagione) e tratto fresco-sapido. Il *CdA Rosa-ae 2023* è prodotto con triplice tecnica (vinificazione in bianco a grappolo intero, salasso dalla vasca del rosso, macerazione a freddo sulle bucce), profuma di sottobosco e sa di tamarindo. I due *MdA Riserva* provengono dalle raccolte scalari degli impianti del 1972 presenti nella contrada di casa, di nome Poggioragione. Nel







2020 il *Cocciapazza* è trionfo di materia fruttata, spezie e sostanze ematiche, nel 2007 è oliva balsamica, irruenza ed eleganza, nel 2006 è al contempo orizzontale e verticale, è frutto di bosco e sottobosco, è personalità e persistenza. Il più minerale e lunare *Mazzamurello* ha nel 2020 spinta, asprezza e tannino imperioso, nel 2009 è apologo di erbe officinali e medicinali, nel 2006 è profondità nera, di frutto e minerali.

Incontro Giuliano Pettinella presso l'Abbazia di San Clemente a Casauria, una delle più belle architetture benedettine d'Italia. Ha un portico di severa simmetria, un portale istoriato da magnifici bassorilievi e un interno che lascia senza respiro per l'interpretazione basilicale dello spazio e la purezza delle linee. Di recente Giuliano, ex avvocato – come la moglie Francesca – convertito alla causa del vino, ha trasferito l'azienda PETTINELLA da Silvi Marina a Tocco da Casauria, luogo cui è legato fin dall'infanzia. Qui ha ricavato gli spazi della cantina nella casa del padre e piantato alcuni vigneti ad alberello da un clone locale, ribattezzato "toccolano", e da un altro della valle Peligna. Il *CdA Tauma 2022* ha carattere rurale, selvatico all'olfatto, con un palato viscerale che trasmette un senso di uva, di ciliegia, di terra, di spezia. Il *MdA 2022* ha profondità di colore, di frutto (amarena, cassis), di sensazioni minerali, una bocca piena, compatta, potente, aggraziata.

NELLA PROVINCIA DI CHIETI

A San Martino sulla Marrucina è nato nel 1867 il Pastificio Masciarelli, il più antico d'Italia, poi trasferito a Pratola Peligna. Al centro del paese c'è una piazzetta intitolata a un altro Masciarelli, Gianni, la cui targa commemorativa recita: "Straordinario vignaiolo e geniale produttore sanmartinese che ha rivelato al mondo, con il suo vino, la storia, le tradizioni e le emozioni della sua terra". Gianni comincia la sua incredibile avventura nel 1981, all'età di 25 anni, quando ancora studiava economia all'università (l'avrebbe poi abbandonata per dedicarsi al vino), con i primi due ettari e mezzo presi in affitto dal nonno. Dopo la sua prematura scomparsa nel 2008, l'eredità delle TENUTE AGRICOLE MASCIARELLI è stata raccolta con intraprendenza e spigliatezza dalla moglie Marina Cvetic, legata al mondo del vino fin dall'infanzia, quando in Croazia aiutava il nonno, viticoltore e bottaio. Oggi dirige un impero produttivo: 300 ettari suddivisi in 60 appezzamenti lungo le quattro province; due milioni e mezzo di bottiglie suddivise in 8 linee e 28 etichette; un'importazione di vini esteri. I Montepulciano della casa raramente tradiscono. Il *MdA*

Marina Cvetic 2020, da cinque vigneti del chietino, ha profondità materica, note di grafite ed erbe medicinali, tannino vigoroso, finale fresco. Il *MdA Riserva Iskra 2019* (nome che in slavo significa "scintilla"), dalle vigne di Controguerra nel teramano, profuma di amarena e mora, ha tatto felpato, polpa fruttata, contrasto gustativo, tannino ruggente. Il *MdA Riserva Villa Gemma 2018* (il vino più celebre, in produzione dal 1984, proveniente dal vigneto Cave, l'ultimo a essere vendemmiato), colpisce per potenza d'inchiostro, cremosità fruttata, foderata tannica, lunghezza gustativa.

Vasto, "antichissima città, ariosa, aperta, alta sul mare" (Mario Soldati) è da ammirare dalla cima del campanile di Santa Maria Maggiore, la chiesa più importante della città, più importante perfino della Cattedrale. Da quassù si comprende la forma ellissoidale di piazza Rossetti, sorta sui resti di un anfiteatro romano, si ammira la squadrata monumentalità di Palazzo d'Avalos, ci si perde con lo sguardo lungo l'Adriatico. Per la molteplicità dei suoi scorci (impareggiabile quello sull'azzurro del mare incorniciato dal portale gotico della chiesa di San Pietro), Vasto andrebbe sempre chiamata Il Vasto, suo nome storico: è una delle poche città del mondo, come Il Cairo o Il Pireo, che può fregiarsi dell'articolo prima del nome.

Nella campagna dell'entroterra l'azienda agricola FONTEFICO abbraccia un'agricoltura polivalente: vigneti (15 ettari a coltivazione biologica sul pro-

montorio di Punta Penna), uliveti e frutteti più due ettari di tulipani e uno di lavanda. Rilevata da Alessandro Altieri, la tenuta, adibita a cantina nel 2006, è condotta dai figli Nicola ed Emanuele, il quale afferma: "Vogliamo fare vini genuini, salubri, eleganti. Niente di meglio che ascoltare un vino per produrlo". A riguardo il *TdA Superiore Terre di Chieti Porta Rispetto* ha un nome perfino icastico. Il 2023 e più ancora il 2022 offrono spiccati sentori agrumati (lime, cedro, pompelmo), vibrazioni sapido-pietrose, persistenza minerale. Il *Pecorino d'Abruzzo Superiore Terre di Chieti La Canaglia* è, nelle stesse due annate, più rustico e sulfureo, di sprezzatura acido-sapida. Il "cerasuolo" *Febbre d'Abruzzo 2021* sintetizza nel nome l'effetto travolgente e inaspettato che questa regione può provocare all'anima di chi la percorre per la prima volta. "Le uve dei nostri Montepulciano arrivano solo dalla pergola, che è spezia, liquirizia, cenere. Il filare è più denso, è cioccolato. I vecchi contadini chiamano il tendone 'vigna' e la spalliera 'filari', tanto che la manovalanza ogni tanto si confonde" dice Emanuele. Il *MdA Cocca di Casa 2021* mostra un incedere denso e dinamico, il 2020 sfoggia l'oliva, la mora, le erbe aromatiche e un tannino di rango.

L'autore ringrazia per la preziosa collaborazione il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.

