



ANNO 2024
NUMERO 1

ABRUZZO WINE CULTURE

NUOVE LEVE DEL VINO

Quel volto young
dell'Abruzzo
che piace al mondo

PERSONAGGI

Giulia Cataldi Madonna
Andrea Quaglia
Natalino Colantonio
Federico De Cerchio
Fabio Di Donato

PAESAGGI

Nel cuore d'Abruzzo
alla scoperta della
Valle Peligna



INDICE INDEX

/ 5	NUOVE LEVE DEL VINO. Quel volto young dell'Abruzzo che piace al mondo NEW WINE RECRUITS. The World Enamoured of Abruzzo's young winemakers
/ 10	GIULIA CATALDI MADONNA Quello sguardo pop sulla tradizione Giving tradition some pop appeal
/ 16	ABRUZZO WINE ACADEMY Buona la prima per Abruzzo Wine Academy Abruzzo Wine Academy: right first time
/ 18	FEDERICO DE CERCHIO De Cerchio, perseveranza e grandi risultati De Cerchio, perseverance and great results
/ 22	GIOVANI E CORAGGIOSI Due realtà abruzzesi che hanno in comune la forza di una scelta YOUNG AND DARING Two Abruzzo businesses with bold decisions in common
/ 32	BOSSANOVA Ritmo, energia per la nuova leva del vino New wine recruits with rhythm and energy
/ 38	FABIO DI DONATO La produttività' del confronto generazionale Producton as a generational challenge
/ 42	NEL CUORE D'ABRUZZO Alla scoperta della Valle Peligna IN THE HEART OF ABRUZZO Discovering the Peligna Valley
/ 52	CONSORZIO VINI D'ABRUZZO Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo e le DOC The Consorzio Vini d'Abruzzo and the protected DOC zones



Cari lettori, nelle prossime pagine di questo terzo numero della nostra rivista avrete modo di ripercorrere momenti attorno a cui è ruotato il lavoro del Consorzio negli ultimi mesi e anche di approfondire tematiche molto interessanti, in particolare abbiamo voluto accendere i riflettori sui giovani produttori, che sono il nostro futuro, e sul nuovo volto della viticoltura regionale con il debutto, con l'ultima vendemmia, del Modello Abruzzo.

I giovani viticoltori, alcuni con una importante tradizione vitivinicola familiare alle spalle, altri che hanno intrapreso ex novo un progetto enologico, dimostrano grande vivacità e dinamicità imprenditoriale. Vignaioli che hanno studiato, si sono laureati, hanno fatto le loro esperienze all'estero e hanno sentito poi il richiamo delle loro radici. La capacità di trasformazione, di ricerca, di innovazione, rispettando la terra e i suoi frutti con un approccio sempre più sostenibile, accomuna questi giovani entusiasti, pronti ad affrontare le nuove sfide tramutandole in opportunità e pronti a cogliere gusti e consumi di vino che hanno avuto negli ultimi anni un evidente cambio di rotta.

Credo che il nuovo corso intrapreso con l'introduzione del Modello Abruzzo sia strategico per affrontare al meglio proprio le nuove sfide dei mercati: ci presentiamo ora con un'identità più forte dell'enologia regionale valorizzando al contempo i singoli territori e rendendo facilmente riconoscibile la scala dei valori delle diverse tipologie di vino ai consumatori. Abbiamo sdoganato un nuovo modo di concepire l'organizzazione delle denominazioni d'origine e delle igp, più semplice e allo stesso tempo più dettagliata e più funzionale alla promozione, proprio per andare incontro alle esigenze del consumatore in continua evoluzione.

Lavoriamo dunque, assieme ai giovani, per innalzare sempre più il valore qualitativo dei nostri vini, garantendo sostenibilità sociale, economica ed ambientale al grande sistema vitivinicolo abruzzese. È una bella sfida che, sono sicuro, ci darà soddisfazioni.

Buona lettura e brindiamo assieme, fiduciosi, al nuovo anno che ci aspetta!

“
I GIOVANI VITICOLTORI, ALCUNI
CON UNA IMPORTANTE TRADIZIONE
VITIVINICOLA FAMILIARE ALLE SPALLE,
ALTRI CHE HANNO INTRAPRESO EX
NOVO UN PROGETTO ENOLOGICO,
DIMOSTRANO GRANDE VIVACITÀ E
DINAMICITÀ IMPRENDITORIALE.

OUR YOUNG WINEMAKERS REVEAL
DYNAMIC BUSINESS VERVE, AND WHILE
SOME COME FROM A VENERABLE FAMILY
WINEMAKING TRADITION, OTHERS
HAVE EMBRACED A VIGNERON PROJECT
FROM SCRATCH.
”

Dear readers, the pages of this third issue of our magazine share with you some of the situations that engaged the Consorzio in recent months workwise, but we also explore some fascinating themes, in particular we turn the spotlight on young producers, the future of the industry, and the new face of regional viticulture from the last harvest, with the introduction of the Abruzzo Model.

Our young winemakers reveal dynamic business verve, and while some come from a venerable family winemaking tradition, others have embraced a vigneron project from scratch. Producers who studied, graduated, grew their experience abroad, then felt the call of their roots. These enthusiastic young people share an ability to drive change, research, innovation, respecting the land and its fruits with an increasingly sustainable approach. They are ready to overcome new hurdles by transforming them into opportunities and they are ready to grasp wine preferences and consumption trends that have developed in recent years, indicating a clear change of direction.

I believe that the orientation now sought with the introduction of the Abruzzo Model is strategic to a better approach for facing new market challenges: we now offer a stronger regional winemaking identity while promoting individual terroirs and providing consumers with a scale of values for the different types of wine. We have established a new way of conceiving the organization of designations of origin and PGIs, simpler yet more detailed and functional for promotion, precisely to meet constantly evolving consumer demands.

Thus we work side-by-side with the younger generation to continue to raise the quality bar for our wines, guaranteeing social, economic, and environmental sustainability for the great Abruzzo wine system. It is a great test but I have no doubt we will pass with flying colours.

Enjoy the magazine and let us raise our glasses confidently to toast the new year awaiting us!

ABRUZZO
WINE CULTURE
ANNO 2024 NUMERO 1

Editore / Publisher
Consorzio Tutela
Vini d'Abruzzo
Sede legale: Corso Matteotti
66026 Ortona (CH) Italy

Registrazione Tribunale
di Chieti n.6045 del 10/07/2022

Direttore Responsabile
Editor in chief
Davide Acerra
comunicazione@vinidabruzzo.it

Redazione
Corso Matteotti
66026 Ortona (CH)
Tel. + 39 085 905 9679
info@vinidabruzzo.it

Hanno collaborato
Contributors
Giorgio D'Orazio
Francesca Mancini
Giuseppe Cavaliere

Fotografie / Photography
Andrea Straccini

Progetto grafico
Graphic design
Lara Lamonaca

Traduzioni / Translation
Angela Arnone MSM

Stampa / Print
AGE Srl
Via Vaccareccia, 57
Pomezia



Alessandro Nicodemi
Presidente Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo
President of the Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo



NUOVE LEVE DEL VINO. QUEL VOLTO YOUNG DELL'ABRUZZO CHE PIACE AL MONDO.

*NEW WINE RECRUITS. THE WORLD ENAMOURED
OF ABRUZZO'S YOUNG WINEMAKERS.*

Penna / by Giorgio D'Orazio **Foto / ph.** Andrea Straccini

È un dato, dell'Abruzzo del vino si sente parlare sempre di più e sempre meglio. Riconoscimenti singoli o collettivi, specialmente nell'ultimo decennio, che stanno aumentando esponenzialmente la visibilità della comunità enoica regionale in Italia e nel mondo. Bisogna dire grazie alla bravura di molti produttori che, più di prima, hanno saputo interpretare le potenzialità delle zone viticole e delle varietà autoctone. Bisogna però ringraziare anche tutta quella new generation di vignaioli-imprenditori del vitivinicolo abruzzese che, forte della caparbieta che ha sempre contraddistinto i "laboriosi individui dell'Abruzzo", ha incrementato l'attività commerciale, di promozione e comunicazione sui mercati nazionali ed esteri. La società del vino abruzzese ha vissuto infatti una notevole crescita di nuove cantine e etichette nell'ultimo trentennio, una ondata di novità che dura con continuità ancora oggi, con entusiasmo e fiducia nel settore che porta sempre più giovani, anche senza alcun legame vitivinicolo alle spalle, a formarsi e investire in questo piccolo e straordinario universo delle uve, dei vini d'Abruzzo. Cosa sta cambiando, allora, e come sta cambiando, alla luce del turn over generazionale, questo primario trainante comparto regionale? La risposta è in una nuova, innovativa, probabilmente comune e sicuramente accomunante visione che trasmettono i giovani produttori abruzzesi in relazione al proprio ruolo in un mestiere-impresa decisamente cambiato rispetto al passato e in un contesto territoriale sempre più proiettato altrove. Approcci che riguardano presupposti produttivi e obiettivi commerciali, da un lato più scrupolosi, dall'altro più "smart", ma comunque riferiti ad una maggiore consapevolezza delle potenzialità di questo lavoro in ottica globale. Conoscendo, intervistando, frequentando la nuova leva vitivinicola d'Abruzzo, emergono sostanzialmente quattro costanti che aiutano a capire come muta e cambierà – e riteniamo in meglio – il panorama enoico

Fact! We are hearing more about wine in Abruzzo and what we hear is getting better all the time. Individual or collective recognition, especially in the last decade, is the reason behind the exponential increase in the visibility of the region's wine community in Italy and around the world. We have to thank the many talented producers who – more than ever before – have been able to interpret the potential of the winegrowing areas and native varieties. However, we must also thank the entire new generation of regional entrepreneur- winemakers who are just as hardheaded as the iconic "industrious individuals of Abruzzo" that preceded them. They have intensified their marketing, promotion and communication actions across domestic and foreign markets. The Abruzzo wine scenario has expanded significantly in the last thirty years and new wineries and labels are riding the crest of an ongoing wave of innovation that continues with enthusiasm and confidence. The industry attracts increasing numbers of young people – even those with no existing winegrowing ties – who train and invest in Abruzzo, a small but amazing universe of grape and wine. So what is changing and how is this central driving force in regional winemaking changing in the light of generational turnover? The answer lies in a new, groundbreaking, probably shared and certainly unifying vision that young Abruzzo producers convey with regard to their role in a profession-trade that has changed distinctly with respect to the past and in a territorial context progressively projected elsewhere. On one hand, the approach to production notions and commercial objectives is more scrupulous and on the other "smarter", but still referred to a greater awareness of the potential of this work from a global perspective. Getting to know, interviewing, and spending time with Abruzzo's new winemaking elite, four basic constants emerged and helped us understand how the region's current and immediate future wine panorama is changing and will continue to change, and we believe for the better. More sustainable production,

presente e dell'immediato futuro per la regione. Più sostenibilità produttiva, anzitutto. Sì, perché rispetto al passato in agricoltura è cambiato davvero tanto, grazie all'innovazione, senza dubbio, ma anche grazie ad un'altra conseguenza della conoscenza più profonda, ovvero il ritorno al meglio di alcune impostazioni tradizionali messe da parte per un po'. Complice anche una più diffusa istruzione e formazione dei nuovi produttori, più specializzati, più consci (e più disposti all'ascolto) di cosa-come si fa "fuori", in altre regioni, in altre nazioni. Bisogna riconoscere infatti che tanto in vigna quanto in cantina si sta verificando una sterzata verso soluzioni più responsabili, supportate anche da una crescente volontà di armonia con l'ambiente naturale. C'è poi nei giovani una nuova concezione di territorio e del senso della comunità del vino: insegnano che il territorio è tale fintanto che viene custodito e presidiato, ma soprattutto che non basta conseguire l'eccellenza del proprio orticello perché il territorio vinca. Da qui un'aumentata apertura verso i "colleghi" e un più forte sentimento di comunità, di collaborazione, confronto e condivisione nella quotidianità e nelle ambizioni collettive del settore. Terza costante per la new generation è quella di una maggiore confidenza con l'estero rispetto al passato, specialmente nei rapporti diretti con gli operatori e con i clienti: le lingue giocano un ruolo fondamentale in questo caso e l'inglese, lasciapassare per tutti i principali mercati, è o dovrebbe essere ormai un bagaglio scontato; in più non sono da sottovalutare le componenti culturali "esterofile" che accrescono la disponibilità a viaggiare con più facilità e felicità. In ultimo, è evidente l'aggiornato modo di raccontarsi e raccontare terra, azienda, vini: cresciuti col web, con i nuovi media, con i social network, i giovani produttori sono abituati a scavare nel bello e nel buono della propria zona, del proprio lavoro, dei prodotti, sono capaci di arrivare ben oltre i confini – fisici e territoriali – per raccontare in maniera evoluta e dinamica il proprio brand, la propria storia, le proprie etichette, stabilendo modalità di comunicazione e connessioni che costruiscono una diversa narrazione del vino abruzzese e una ulteriore percezione dell'Abruzzo e della sua principale produzione agricola rispetto al passato, con risvolti commerciali decisamente positivi. Chi sono, dunque, questi giovani del vino abruzzese e dove hanno portato un nuovo stimolo? In questi decenni, abbiamo registrato, accanto al nuovo corso di vecchie realtà consociate, la corposa presenza di iniziative private. Alcune nate dallo scioglimento di precedenti esperienze cooperative, altre dal termine dei rapporti di conferimento di vignaioli che hanno

first of all. Yes, because compared to the past, a lot has changed in agriculture, thanks to innovation, without a doubt, but also thanks to another consequence of deeper knowledge, namely the return to the best of some traditional approaches that had been set aside for some time. More widespread education and learning for new producers is another factor. They are more specialized, more aware (and more willing to listen) of what and how it is done "outside", in other regions, in other nations. Indeed, it must be conceded that both in the rows and in the cellar there is a shift towards more responsible solutions, also supported by a growing desire for harmony with the natural environment. Moreover, young people have a new concept of terroir and sense of wine community: they show us that the terroir will remain such as long as it is safeguarded and monitored, but above all that for the terroir to be triumphant it is not enough to achieve excellence in one's own backyard. Hence the increased openness towards "colleagues" and a stronger feeling of community, collaboration, debate, and sharing in everyday life and in the industry's collective ambitions. The third constant for the new generation is that of greater familiarity with foreign countries compared to the past, especially in direct relationships with operators and customers: languages play a fundamental role in this case and English, the key for all main markets, is now – or should be – a given. Moreover, the love of things foreign should not be underestimated as a cultural trigger that increases willingness to engage in easier and happier travel. Lastly, the contemporary approach to describing oneself and land, cellar, and wines is evident. Having grown up with the web, new media, social networks, young producers are used to considering the beauty and integrity of their own district, their work, and their products. They are capable of reaching well beyond physical and geographical borders to speak of their brand, history, and labels in a dynamic, mature way. A way that establishes communication methods and connections that draft a different narrative of Abruzzo wine, show another layer of regional perception and its main agricultural production compared to the past, with a decidedly positive marketing impact. So who are these young Abruzzo wine people and where have they directed their new motivation? In recent decades we see the substantial presence of private initiative alongside the new direction of old associated wineries. Some derive from the closure of existing wine cooperatives, others from the expiry of grape sales contracts and vigneron preferring to start their own winemaking and bottling companies. Then, particularly in the case of younger producers, there is the desire to

scelto di mettersi in proprio per la trasformazione e l'imbottigliamento; altre ancora, in particolare nel caso dei produttori più giovani, nate dalla volontà di costituire una propria realtà, ex novo oppure recuperando la propria storia e rilanciando preesistenti aziende agricole familiari convertite o rifocalizzate sull'attività vitivinicola. C'è chi nell'ultimo decennio o giù di lì ha realizzato un sogno o un piano preciso, creando la propria impresa, rinnovando vigneti e cantine non più produttivi o condotti da terzi, magari vigne di famiglia oppure acquisite da altri, chi ha trasformato una esistente azienda e chi ne ha messo in piedi da zero un'altra, fondando il suo progetto di vino. Pensiamo ad **Abbazia di Propezzano, Amorotti, Bossanova, Caprera, Cingilia, Inalto, Le Prunaie, Massetti, Maurizi, Nic Tartaglia, Podere San Biagio, Tilli, Tocco...**

C'è chi, invece, ha fatto il suo ingresso nell'azienda già avviata, già in corsa, già conosciuta per il carisma dei genitori, dei nonni, realtà create negli ultimi 50 anni dal nulla oppure proprietà avite ammodernate. Pensiamo a **Miriam Masciarelli** (San Martino sulla Marrucina) con alle spalle la lezione imprenditoriale del padre Gianni e della madre **Marina Cvetic**, a **Giulia Cataldi Madonna** che ha assimilato gli insegnamenti del padre Luigi (Ofena); a **Chiara De Iulii Pepe**, terza generazione dal mitico capostipite Emidio (Torano Nuovo), a **Gabriele Valentini** che affianca il padre Francesco Paolo nella secolare cantina resa celebre nel mondo dal nonno Edoardo; a **Giovanni Santoleri** con la cantina guidata prima della scomparsa dal papà Nicola (Guardiagrele) o ad **Alessandro Filomusi Guelfi** che ha preso in mano l'azienda paterna dell'indimenticabile Lorenzo (Tocco da Casauria). Pensiamo ad **Anna Maria Sorricchio** che segue le orme del padre Guido e dello zio Francesco nella tenuta Barone di Valforte a Silvi, alle nuove generazioni della **famiglia Pasetti** nelle aziende Pasetti di Domenico (Francavilla al Mare) e Contesa di Rocco (Collecervino), alle **sorelle Olivastri** (Tommaso Olivastri, San Vito Chietino), a **Federico De Cerchio** nuova leva della "Famiglia" di Villamagna, a **Valeria Tatoni** della Tenuta De Melis di Penne, a **Maria Paola Di Cato** e **Lorenza Ludovico** delle omonime aziende di Vittorito, a **Giovanni D'Alesio**, accanto allo zio Lanfranco nella cantina di Città Sant'Angelo, a **Federica Topi**, volto dell'azienda Terraviva di Tortoreto fondata dal padre Pietro oppure a **Gaetano jr. Lamaletto** del Feuduccio di Orsogna.

Questa nuova generazione di produttori, così legati al proprio progetto agricolo e commerciale e così disponibili a girare il mondo, i nuovi mercati, per raccontare l'Abruzzo con le proprie etichette, si confronta poi con una nuova generazione di clienti e di ristoratori, enotecari, sommelier. È cambiato, sta cambiando

establish their own cellar, from scratch or by recovering their past and relaunching family estates that had been converted to or refocused on winemaking. There are those who have made a dream come true by putting in place a precise plan in the last decade, creating their own business, renovating vineyards and cellars that were no longer productive or were managed by third parties, perhaps family vineyards or newly purchased. Some have converted an existing winery; some have started anew, establishing their own wine venture: **Abbazia di Propezzano, Amorotti, Bossanova, Caprera, Cingilia, Inalto, Le Prunaie, Massetti, Maurizi, Nic Tartaglia, Podere San Biagio, Tilli, Tocco** are just some we could mention.

On the other hand, there are those who join an established winery that is up and running, already known thanks to charismatic parents or grandparents, businesses developed from nothing in the last five decades, or updated ancestral properties. For instance **Miriam Masciarelli** (San Martino sulla Marrucina), sustained by the business experience of her late father Gianni and her mother **Marina Cvetic**; **Giulia Cataldi Madonna** who espoused the teachings of her father Luigi (Ofena); **Chiara De Iulii Pepe**, third generation of the legendary founder Emidio (Torano Nuovo); **Gabriele Valentini** who has joined his father Francesco Paolo in the centuries-old cellar made famous worldwide by grandfather Edoardo; **Giovanni Santoleri** with the winery managed before the death of his father Nicola (Guardiagrele); **Alessandro Filomusi Guelfi**, who took over the winery of his unforgettable father, Lorenzo (Tocco da Casauria). Then there is **Anna Maria Sorricchio**, following in the footsteps of father Guido and uncle Francesco in the Barone di Valforte estate in Silvi; the new generations of the **Pasetti family** in Domenico's Francavilla al Mare Pasetti enterprise and Rocco's Collecervino Contesa winery; **the Olivastri sisters** (Tommaso Olivastri, San Vito Chietino); **Federico De Cerchio**, the next generation of the Villamagna "family"; **Valeria Tatoni** of Penne-based Tenuta De Melis; **Maria Paola Di Cato** and Lorenza Ludovico of the eponymous Vittorito cellars; **Giovanni D'Alesio** alongside his uncle Lanfranco in the Città Sant'Angelo cellar; **Federica Topi**, face of the Terraviva winery in Tortoreto, founded by her father Pietro; **Gaetano Jr Lamaletto** of Feuduccio in Orsogna.

This new generation of producers, driven by their agricultural and marketing aspirations, so willing to travel the world, explore new markets, tell the story of Abruzzo with their own labels, then interacts with a new generation of customers and restaurateurs, wine merchants, sommeliers. The Ho.Re.Ca world has

anzi, anche il mondo Ho.re.ca, con attività storiche passate di mano e nuove realtà che guardano al vino e che puntano a proporlo in maniera completamente diversa, più consapevole, più propositiva, più articolata, più disposta, anche, a premiare la qualità con il prezzo. Allo stesso tempo, è mutato e continua ad evolversi il nuovo mondo della clientela finale. Il vino-alimento della tavola quotidiana ha lasciato posto, nei consumi, alla bevuta dell'aperitivo, del dopocena, della cena al ristorante. Si beve meno vino, anzi molto meno in generale se negli ultimi 15-20 anni in Italia il consumo pro-capite risulta dimezzato, ma sicuramente molto meglio. Specie fra i consumatori più giovani – dai 25 ai 35 anni – ovvero i buoni clienti del futuro prossimo, che lasciano evidenziare anche incrementi nei consumi sulle fasce medio-alte di vini, spinti dalla fortuna di una “cultura del vino” sempre più diffusa e recepita dai drappelli di “bevitori” over 40 che popola degustazioni, eventi, fiere, corsi, visite in cantina, tour vinicoli, in Italia e all'estero. Più passione e maggiore conoscenza, d'altra parte, sostengono anche il mondo del vino abruzzese dei “nuovi” produttori, i cui progetti, in controtendenza rispetto agli standard del passato, sono quasi sempre focalizzati sul recupero del patrimonio varietale, sulla valorizzazione di territori vocati (anche dimenticati), sulla sostenibilità e il rispetto delle lavorazioni – in vigna come in cantina – su produzioni contenute

changed, is still changing, with venerable companies changing hands and new companies that ponder wine and aim to market it in a completely different, more mindful, more proactive, more multifaceted way, and also more willing to pay the right price for quality. At the same time, the new world of end customers has changed and continues to evolve. Wine and food classics at table have given way to consumption of an aperitif, an after dinner drink at home or in a restaurant. We consume less wine, indeed much less in general – in the last 15-20 years Italy's per capita consumption has halved – but certainly consume better quality. Especially younger consumers (aged 25 to 35), which is to say the good customers of the near future, who also highlight increases in consumption of medium-high ranges of wines, driven by a welcome “wine culture” that is becoming increasingly widespread and taken on board by groups of over-40s “drinkers” who can be found at tastings, events, fairs, courses, cellar visits, wine tours, in Italy and abroad. More passion and greater knowledge, on the other hand, also support the “new” producers in the world of Abruzzo wine, whose projects – in contrast with the standards of the past – are almost always focused on the recovery of varietal heritage; exploitation of wine country that has often been forgotten; sustainability and respect for workmanship in the rows and in the cellar; on

spesso in decine di migliaia di bottiglie per assicurare non solo alta qualità ma identità, personalità, carattere alle proprie etichette. Oggi possiamo dirci pronti per disegnare una aggiornata mappa dei nuovi vini d'Abruzzo. Una mappa che sembra sempre più in linea con la morfologia, con l'anima della regione. La quale, sostanzialmente, è molto più a suo agio con tante piccole eccellenze raccolte in contesti misurati, che con le omologabili quantità su larga scala.

productions often limited to tens of thousands of bottles to ensure not only high quality but identity, personality, appeal for their labels. Today we can say we are ready to draw an updated map of the new wines of Abruzzo. A map that seems gradually more in line with the morphology, with the soul of the region. Which, essentially, is much more at ease with many small peaks of excellence located in precise contexts, than with standardized large-scale quantities.

ABBZIA DI PROPEZZANO - Paolo Savini de Strasser ha riportato la produzione vinicola dai circostanti vigneti di famiglia nella trecentesca abbazia di Morro d'Oro (TE). **AMOROTTI** - Gaetano Carboni ha riaperto una cantina storica nel palazzo di famiglia a Loreto Aprutino (PE), lanciando il proprio progetto vitivinicolo. **BOSSANOVA** - Nat Colantonio e Andrea Quaglia, uniti nella musica e nel vino, hanno trasformato una piccola casa colonica a Controguerra (TE) nella loro nuova azienda. **CAPRERA** - Luca Paolo Virgilio ha scoperto a Pietranico (PE) il luogo ideale per produrre le uve più adatte alla sua idea di vino e costruire una nuova cantina. **CINGILIA** - Fabio Di Donato ha messo a frutto le competenze agronomiche ed enologiche strutturando la propria azienda in casa, nella campagna di Cugnoli (PE). **INALTO** - Adolfo De Cecco ha trasformato una cantina a Ofena (AQ) e impiantato vigneti fino a 800 metri nell'aquilano, dando vita al suo progetto dei vini d'altura. **LE PRUNAIE** - Leonardo Petrucci ha riattivato la produzione in una proprietà familiare a Catignano (PE) con l'idea di realizzare una propria cantina. **MASSETTI** - Francesco Massetti, agronomo, ha dato vita alla sua azienda vitivinicola in un vecchio casale nella panoramica campagna di Colonnella (TE). **MAURIZI** - Morgan Maurizi ha dato forma al suo progetto di azienda vinicola curando i vigneti già condotti dal papà Giuliano in agro di Controguerra (TE). **NIC TARTAGLIA** - Nicola Tartaglia ha accresciuto la proprietà viticola paterna ad Alanno (PE) e rinnovato la conduzione per avviare la sua personale produzione di vini. **PODERE SAN BIAGIO** - Jacopo Fiore, appassionato vignaiolo, si è concentrato sui vigneti già curati dal papà Pietro a Controguerra (TE) per realizzare il suo concetto di vino. **TILLI** - Pier Carmine e Sara Tilli hanno realizzato una nuova cantina dall'architettura contemporanea affacciata sulla Maiella, fra i vigneti di famiglia a Casoli (CH). **TOCCO** - Lorenzo e Danilo Tocco hanno dato identità alla produzione vitivinicola avviata dal padre Enisio creando una dinamica azienda ad Alanno (PE).

ABBZIA DI PROPEZZANO - Paolo Savini de Strasser brought wine production from his family's nearby vineyards back to the fourteenth-century abbey of Morro d'Oro (TE). **AMOROTTI** - Gaetano Carboni reopened a venerable winery in his family's Loreto Aprutino (PE) mansion, launching his own wine project. **BOSSANOVA** - Nat Colantonio and Andrea Quaglia, partners in music and in winemaking made over a small farmhouse in Controguerra (TE) to become their new cellar. **CAPRERA** - Luca Paolo Virgilio built a new cellar in Pietranico (PE) when he discovered it was ideal for growing the grapes most suited to his wine concept. **CINGILIA** - Fabio Di Donato has put his agronomic and winemaking skills to good use by shaping his own winery at home, in the Cugnoli (PE) countryside. **INALTO** - Adolfo De Cecco converted an Ofena cellar and planted vines up to 800 metres in the L'Aquila area, starting his high-altitude wine project. **LE PRUNAIE** - Leonardo Petrucci rebooted production at the family's Catignano (PE) estate with the idea of starting his own cellar. **MASSETTI** - agronomist Francesco Massetti started his winery in an old farmhouse in the scenic Colonnella (TE) countryside. **MAURIZI** - Morgan Maurizi shaped his winery project in the Controguerra (TE) countryside when he took over the vineyards once managed by his father Giuliano. **NIC TARTAGLIA** - Nicola Tartaglia has grown his father's Alanno (PE) estate and changed management to put his stamp on wine production. **PODERE SAN BIAGIO** - to make his wine concept a reality, passionate winemaker Jacopo Fiore focused on the vineyards that were tended by his father Pietro in Controguerra (TE). **TILLI** - Pier Carmine and Sara Tilli's new winery, set among the family vineyards in Casoli (CH), vaunts contemporary architecture overlooking Mount Maiella. **TOCCO** - Lorenzo and Danilo Tocco's dynamic Alanno (PE) winery, founded by their father Enisio, now bottles wines with identity.



QUELLO SGUARDO POP SULLA TRADIZIONE

GIVING TRADITION SOME POP APPEAL



Giulia Cataldi Madonna

Penna / by Giorgio D'Orazio Foto / ph. Andrea Straccini

“ C'È UN RITORNO ALLA TERRA DELLE GENERAZIONI PIÙ GIOVANI, SPECIALMENTE NEL VINO. ”

Un iconico tavolo di alluminio e vetro di Carlo Scarpa al centro del salone delle feste, sette-ottocentesco nei parati, negli arredi, su un pavimento di legno antico. Giulia ci cammina scalza e dalla finestra un fascio della luce calda del Forno d'Abruzzo riflette e dà colore a questo connubio-contrasto fra storia e contemporaneità. La tradizione, la vetustà, la memoria appartiene a questa azienda, a questa famiglia, con la stessa nonchalance con cui le appartiene il linguaggio della modernità.

Un tocco aulico e uno pop. Il territorio avito e il design d'avanguardia. Nelle persone e nei vini. Li ritrovo, un po', come costante, anche nelle generazioni dei Cataldi Madonna. Accade se penso a Luigi, il Professore per tutti – che se lo chiamate barone come fanno alcuni qui a Ofena, richiamando le radici familiari, si schermisce – lui che ama lo spirito (malandrino) della gioventù e che ha messo su negli anni '90, da docente universitario di filosofia (all'estero e in Italia), una azienda vitivinicola oggi conosciuta e apprezzata nel mondo. Accade anche se penso alla figura di Antonio (Tonino), padre di Luigi, legato alla sua terra, che ha dato continuità all'attività produttiva paterna consegnando le basi al figlio, ma lo ha fatto da grande architetto razionalista (è considerato uno dei professionisti più apprezzati della sua generazione nel centro Italia). E accade, ora, mentre incontro Giulia nello storico e da poco restaurato Palazzo Cataldi Madonna, sulla sommità del borgo ofenese, nella aquilana valle del Tirino, l'unica figlia di Luigi, oggi con tre quarti di redini aziendali in mano: smart, frizzante, sportiva, multitasking – insomma perfettamente dentro al suo tempo e alla sua generazione, è del 1992 – ma consapevole di un risalente passato che porta nel cuore e sulle spalle con divertita spontaneità.

C'è un ritorno alla terra delle generazioni più giovani, specialmente nel vino.

“Negli ultimi anni ho visto tanti giovani riavvicinarsi all'attività agricola. Sono favorevole al ritorno in campagna, vedere i ragazzi che si accostano alla materia prima, vedere l'Abruzzo interno avere nuove

An iconic Carlo Scarpa aluminium and glass table has pride of place in the centre of the ballroom, paired with 18th–19th-century wallpapers, furnishings, and an antique wood floor. Giulia walks barefoot and a beam of warm Forno d'Abruzzo light pierces the window to reflect and colour this contrasting marriage of past and present. Tradition, antiquity, memory are part of this winery, this family, with the same nonchalance that it speaks the language of modernity. A courtly touch and a pop feel. The age-old estate and the avant-garde design. In people and wines. I find this to be something of a constant, even in the various generations of Cataldi Madonnas. I find it when I think of Luigi, “the Professor” as he is known, who shies away from his title of baron, which some here in Ofena use, referring to his family roots. Luigi loves the (mischievous) spirit of youth and he was a university professor of philosophy (abroad and in Italy) in the 1990s when he founded a winery now known and appreciated the world over. Same thing happens when I think of Luigi's father Antonio (Tonino), his bond with his land, who gave continuity to his own father's production by teaching his son the basics, but he did so as a great Rationalist architect (he is considered one of the most admired professionals of his generation in central Italy). And now I see it again as I meet Giulia in the historic, recently restored Palazzo Cataldi Madonna, at the top of the hamlet of Ofena, in L'Aquila's Tirino valley. She is Luigi's only daughter and today holds three-quarters of the corporate reins: smart, vivacious, sporty, multitasking. In short, the perfect expression of her time and generation, born in 1992, but aware of a long-standing past that she carries in her heart and on her shoulders with amused spontaneity.

The younger generations are getting back to the land, especially the vineyards.

“In recent years I've seen many young people come back to agriculture. I'm all in favour of a return to the land, seeing the younger generation approach the raw material, seeing new opportunities for inland Abruzzo. I think recovering primary production is the right turning point for restoring the value of our region. We have

“
THE YOUNGER
GENERATIONS ARE
GETTING BACK TO THE
LAND, ESPECIALLY
THE VINEYARDS.
”

chances, ritornare alla produzione primaria penso sia la svolta giusta per ridare valore al nostro territorio. Abbiamo tante cose che noi, in primis, non valorizziamo, conoscerle attraverso i prodotti della terra, sporcarsi le mani, è fondamentale oggi. Sono sotto gli occhi di tutti sempre più ricambi generazionali nelle aziende. A me fa particolarmente piacere perché per anni mi sono confrontata più con persone della generazione precedente che con coetanei, seppure l'esperienza è importante e aiuta. Ma siamo nel 2024; negli ultimi 10, 20 anni il settore vitivinicolo è fortemente cambiato, quindi avere interlocutori che vivono il cambiamento, che vi si adattano meglio, mi fa sentire meno sola!"

Questo cambiamento, questo ritorno all'agricoltura, quanto ha toccato l'aquilano?

"Proporzionalmente direi molto. Notarlo in un contesto territoriale come quello della provincia dell'Aquila è qualcosa in più. Un secolo fa era la provincia più vitata d'Abruzzo, oggi è quella che pesa meno sotto l'aspetto vitivinicolo. Per noi è la conferma che abbiamo fatto bene, da decenni, a credere e investire in questa terra. Anche chi si era spostato, oggi sta tornando. Sono nate aziende nuove, sono stati recuperati vecchi vigneti e se ne stanno impiantando tanti altri nelle valli aquilane. Si tratta quasi sempre di piccoli produttori, appassionati e impegnati, che hanno un obiettivo, non c'è speculazione. Questo interesse fa bene alla zona e dà più importanza anche al mio lavoro".

Che rapporti hai e che rapporti osservi fra i giovani vignaioli abruzzesi?

"Vedo molta apertura mentale e volontà di confronto e in Abruzzo non è affatto scontato. Con alcuni abbiamo spesso organizzato incontri comuni, informali, per confrontarci su alcuni vini, su alcuni aspetti del nostro lavoro. Vedo che c'è questa curiosità di capire l'altro, la voglia di comprendere i problemi e le caratteristiche delle diverse zone, si intuisce la possibilità di collaborare, la disponibilità ad aiutarsi e a fare qualcosa assieme. Ma si potrebbe fare di più, ovviamente; dobbiamo imparare a conoscerci un po' meglio, bisogna uscire di più dalle proprie realtà. Ci sono alcune cantine che mi piacerebbe approfondire, perché arricchiscono il patrimonio regionale. In questo gli eventi del Consorzio e dei gruppi di produttori svolgono un ruolo efficace. Insomma va stimolata l'interconnessione fra produttori, ma c'è intanto

many things that we are the first to fail to exploit and is fundamental today to get to know them through the fruits of the earth, getting our hands dirty. Increasing generational changes in wineries are there for all to see. I'm particularly pleased because for years I've interacted more with people of the previous generation than with peers, even though experience is important and helps. But it's 2024 and in the last 10, 20 years the wine sector has changed drastically, so having counterparts who experience the change, who adapt to it better, makes me feel less alone!"

How much has this change, this return to agriculture, affected the people of L'Aquila?

"In proportion, I'd say a lot. Noticing it in a territorial context like the province of L'Aquila is something more. A century ago, the province had the largest extension of vineyards in Abruzzo; today it carries the least weight in terms of winemaking. For us, it confirms that for decades we've done the right think, believing and investing in this land. Even those who had moved away are now coming back. New wineries have opened; old vineyards have been restored and many others are being planted in L'Aquila's valleys. These are almost always small producers, who are passionate and committed, who have a goal, so there is no speculation. This interest is good for the area and also gives more importance to my work."

What relationships do you have and what relationships do you observe among young Abruzzo wine-makers?

"I see a lot of open-mindedness and willingness to talk, which isn't a given in Abruzzo. We often organize get-togethers with some of the others to discuss various wines and aspects of our work. I see a curiosity to understand others, the desire to understand the problems and characteristics of different areas. I sense the possibility of cooperation, willingness to help each other and do things together. But more could be done, of course. We need to learn to know ourselves a little better, we need to get out of our own comfort zones more. There are wineries I'd like to explore further, because they enrich the region's heritage. In this respect, Consorzio and producer group events play an effective role. In short, interconnection between pro-





Giulia Cataldi Madonna

una buona base di partenza. Un aspetto da non sottovalutare è il ricambio generazionale anche nell'ho. re.ca. più datata; il rapporto fra giovani produttori e giovani ristoratori credo sia molto importante per il futuro del vino abruzzese”.

Cosa è cambiato nella vostra generazione rispetto alla “vecchia”?

“I tempi hanno cambiato certamente approcci e possibilità. I vecchi produttori, spesso, facevano due lavori. Si dividevano fra la propria professione o impresa e l'azienda. Oggi invece i giovani che si dedicano ad una realtà di famiglia o propria si occupano quasi esclusivamente di vino. Un altro punto a favore dei più giovani è la conoscenza dell'inglese, molto più diffusa e matura rispetto al passato recente, questo rappresenta un valore aggiunto all'estero; la lingua apre le porte, permette di trasmettere al meglio la propria identità e il proprio carattere e dunque favorisce i commerci. Nei mercati stranieri costruire il rapporto col referente è fondamentale e la personalità del produttore fa tantissimo. E poi c'è la dimestichezza con i social, che se usati bene influiscono davvero tanto sulla nostra capacità di arrivare al cliente, che oggi vuole una comunicazione del vino più fresca, brillante, meno sentori gusto-olfattivi e più storie di uomini e territori insomma”.

E il tuo rapporto di cambio - o scambio - generazionale come è stato?

“Papà mi ha lasciato molto spazio da subito, ha favorito il mio ingresso in azienda, potendo sempre contare sul confronto per arrivare alla soluzione. Siamo diversi, ma i pilastri fondamentali li condividiamo, sia nella filosofia aziendale che nello stile produttivo. Siamo orgogliosi delle nostre tradizioni, ma le leggiamo in chiave dinamica. Nella quotidianità, lui è il poliziotto cattivo ed io quello buono, ci siamo dati questi ruoli. Lui, fra l'altro, è ancora molto all'avanguardia, quindi accetta le mie nuove idee e anche se non le condivide mi lascia fare, mi lascia imparare anche osando o sbagliando. E se tentenno è sempre lì pronto a darmi una spintarella per andare avanti”.

“

**SIAMO ORGOGLIOSI
DELLE NOSTRE
TRADIZIONI, MA LE
LEGGIAMO IN CHIAVE
DINAMICA.**

”

“

**WE'RE PROUD OF OUR
TRADITIONS, BUT
WE READ THEM IN A
DYNAMIC WAY.**

”

ducers must be stimulated, but in the meantime that's a good starting point. An aspect not to be underestimated is the generational turnover also in the Ho.Re. Ca. industry – I believe the relationship between young vigneroni and young restaurateurs is key to the future of Abruzzo wine.”

What has changed in your generation compared to the “oldies”?

“Times have certainly changed approaches and potential. Older producers often worked two jobs. They divided their time between their profession or business and the winery. Today, however, young people who are part of a family winery or have their own business work mainly with wine. Another point in favour of the younger generation is their knowledge of English, which is much more widespread and fluent than in the recent past, and this is an added value abroad. Language opens doors, allows you to convey your identity and character effectively so promotes business. In foreign markets, building a relationship with the contact person is fundamental and the producer's personality is important. Then there is familiarity with social media, which influences our ability to reach the customer if used really well. Today consumers look to fresher, brighter wine communication, fewer sensorial profile notes and – in a nutshell – more human and terroir stories.”

And how did your generational change - or exchange - work out?

“Dad left me a lot of space right away, he encouraged me to be part of the winery, and I was always able to count on talking things over to arrive at a solution. We're different, but we share the fundamentals, both in winery philosophy and in production style. We're proud of our traditions, but we read them in a dynamic way. In everyday life, he's bad cop ... I'm good cop: we gave each other these roles. Among other things, he's still very much on the cutting edge, so he accepts my new ideas and even if he doesn't agree with them he lets me go ahead. He lets me learn even by risking or making mistakes. And if I hesitate, he's always there, ready to give me a nudge in the right direction.”

BUONA LA PRIMA PER ABRUZZO WINE ACADEMY-

ABRUZZO WINE ACADEMY: RIGHT FIRST TIME



Dal 27 al 30 novembre 2023 il Consorzio Tutela Vini Abruzzo ha ospitato la prima edizione della Abruzzo Wine Academy. Il progetto nasce dall'idea di creare una rete di ambasciatori dei Vini d'Abruzzo nel mondo capace di amplificare il lavoro che l'Abruzzo vitivinicolo sta portando avanti da tempo e di supportare Consorzio e produttori nei loro paesi di origine. Il corso, realizzato assieme al giornalista e Wine Educator Filippo Bartolotta, ha visto 24 professionisti da Canada, Stati Uniti e Cina impegnati ad ampliare e perfezionare la loro conoscenza dei vini d'Abruzzo per poterli poi meglio raccontare sui mercati internazionali. La prima edizione dell'Academy ha visto la partecipazione di una selezione tra gli operatori provenienti da Stati Uniti, Canada e Cina, tre mercati molto importanti per i vini d'Abruzzo, ma sono già arrivate diverse richieste da altri paesi per poter frequentare il prossimo appuntamento. I tre giorni sono stati costellati da lezioni, degustazioni e visite alle realtà più rappresentative della regione, con focus dedicati alle DOC e DOCG, al mondo della cooperazione e al Trebbiano d'Abruzzo.

Infine i professionisti hanno dovuto affrontare un esame per il conseguimento del titolo di "Ambasciatori dei Vini d'Abruzzo", così sono ora abilitati a poter raccontare al meglio i vini della regione a professionisti e winelovers dei loro paesi d'origine. "Per noi l'export conta più del 40% del fatturato. E' fondamentale, per comunicare al meglio il nostro territorio, formare dei professionisti che siano in grado di trasmettere i nostri valori, il nostro impegno e dedizione e la ricerca della qualità che da anni la regione ha posto come obiettivo principale. - racconta **Alessandro Nicodemi, Presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo** - siamo rimasti stupiti in positivo del numero di richieste che ci sono pervenute per partecipare alla tre giorni di Academy ma soprattutto dal livello di dedizione e di impegno con cui i nuovi ambasciatori hanno affrontato il percorso. Siamo sicuri ci racconteranno al meglio in tutto il mondo".

"La Wine Academy è un progetto pensato per una formazione a 360 gradi, in grado di essere multilivello, partendo dalla storia fino all'orografia e alla viticoltura - spiega **Filippo Bartolotta, docente dell'Academy** - ogni partecipante ha potuto toccare con mano la realtà vitivinicola abruzzese cogliendone gli aspetti fondamentali e ognuno di loro ha creato legami con i produttori e il Consorzio che dureranno negli anni"

The Consorzio Tutela Vini Abruzzo hosted the first edition of the Abruzzo Wine Academy from 27 to 30 November 2023. The project grew from the idea of creating a worldwide network of Abruzzo wine ambassadors who would support from their home countries the work the region's winegrowers have been putting in place for some time, but also the Consorzio and its wineries. The course was developed in tandem with journalist and wine educator Filippo Bartolotta, joined by 24 wine professionals from Canada, the United States, and China, all determined to expand and perfect their knowledge of Abruzzo wines so they would be able to provide in-depth descriptions of them on international markets. The first edition of Wine Academy was attended by a selection of specialists from North America and China, leading markets for Abruzzo wine sales, but several requests have already arrived from other countries to be able to attend the next edition. Three days of lessons, tastings, and visits to Abruzzo's most representative wineries, focusing on DOCs and DOCGs, the cooperative sphere, and Trebbiano d'Abruzzo. Finally, the professionals sat an examination to obtain the title of Ambasciatori dei Vini d'Abruzzo - Abruzzo Wine Ambassadors, so they are now qualified to share the best descriptions of regional wines with professionals and wine lovers back home. "Exports account for more than 40% of our turnover. If we are to communicate our district in the best possible way, it is essential to train professionals who can convey our values, our commitment and dedication, and a quest for quality that has been the region's main objective for many years," says **Alessandro Nicodemi, President of the Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo**. "We were absolutely and positively amazed by the number of requests we received to register in the three-day Academy but above all by the level of dedication and commitment that the new ambassadors invested in their learning path. We are sure they will be able to describe us in the best possible way all over the world."

Filippo Bartolotta, Academy educator, explains "The Wine Academy is a project intended to offer complete training at every level, starting from history and covering orography and viticulture. Each participant was able to experience first-hand the reality of the Abruzzo wine industry, capturing its fundamental aspects, and the bond developed with the producers and the Consorzio will endure over the years."

DE CERCHIO, PERSEVERANCE AND GREAT RESULTS

DE CERCHIO, PERSEVERANCE AND GREAT RESULTS



Federico De Cerchio

Penna / by Francesca Mancini Foto / ph. Andrea Straccini

Villamagna riposa all'ombra della Maiella che si incrocia col Gran Sasso d'Italia, mentre guarda il mare che è proprio lì, cristallino e illuminato dal sole che sta andando a rifugiarsi dietro la montagna. La temperatura è ancora mite, nonostante sia già iniziato novembre ed una leggera brezza muove delicatamente le foglie delle viti che, ordinate in filari, colorano gli agri di terra appartenenti dal 1910 alla Famiglia De Cerchio. Oggi alla guida del gruppo vinicolo (che ha tenute anche in Sicilia e Puglia) c'è Federico De Cerchio, nipote di Laurentino e figlio di Riccardo che, nel 2018 poco più che trentenne, ha scelto di tornare a casa dopo la laurea in Business Administration in Svezia e la vendita dell'e-commerce, wineowine.it, creato insieme ad un socio poco dopo l'uscita dall'università e subito esploso.

“Sono tornato a Villamagna perché era arrivato il momento di cambiare qualcosa all'interno della nostra azienda, Torre Zambra – racconta Federico De Cerchio mentre si muove tra i tralci di uva Montepulciano – Era necessario iniziare a produrre vino in maniera diversa, più giovane e moderna. I tempi cambiano velocemente e con essi il gusto dei consumatori, motivo per cui ogni volta che sono negli USA, in Canada, in Europa o in Oriente analizzo e registro le richieste del mercato; oggi il vino deve essere di facile beva ed elegante. Il nostro Montepulciano deve essere adeguato a questo, niente più strutture eccessive”.

I risultati di tanto impegno iniziano subito a presentarsi fin tanto che nel 2022 il fatturato annuo fa registrare il +30% rispetto al precedente con un incremento dei clienti nei mercati esteri che rappresentano circa l'80% del totale ottenuto, motivo per cui Federico De Cerchio continua a sviluppare progetti che comprendono una nuova cantina e un relais con camere, piscina e piccolo ristorante per i turisti curiosi di conoscere la DOC “Villamagna”, ottenuta con uve di Montepulciano situate su terreni vocati alla qualità compresi tra il comune di Villamagna e parte dei territori confinanti di Bucchianico e Vacri.

Quale approccio hai scelto per la gestione della tua azienda?

“Questa è una zona molto vocata per la coltivazione della vite perché il particolare microclima e la mancanza di grandi sbalzi termici dovuta alla vicinanza del mare e della montagna ci rende particolarmente fortunati. È la natura la prima ad operare in vigna in maniera diretta e spontanea. Qui a Villamagna oggi abbiamo 43 ettari di vitigni coltivati tra i 120 e i 200 metri di

Villamagna slumbers in the shadow of Mount Maiella, the range intersecting with Mount Gran Sasso. And the sea is right there, crystal clear and lit by the sun on its way to twilight behind the mountain. The temperature is still mild, even though November is already here and a light breeze delicately moves the leaves on the vines whose rows colour the fields of the De Cerchio family estate, owned since 1910. Today the wine group (which also has estates in Sicily and Puglia) is managed by Federico De Cerchio, grandson of Laurentino and son of Riccardo. In 2018, in his early thirties, after graduating in Business Administration in Sweden, he chose to come home to Abruzzo and embarked on an e-commerce project, wineowine.it, which he developed with a partner shortly after leaving university and which was an immediate success.

“I came back to Villamagna because the time had come to change something in our winery, Torre Zambra,” says Federico De Cerchio as he strolls among the Montepulciano vine shoots. “We had to start producing wine in a different, younger, more modern style. Times change quickly and with them consumer tastes. That's why every time I'm in the USA, Canada, Europe, or the East, I analyse and record market demand. Today, wine must be stylish and easy to drink. Our Montepulciano must be shaped to this, no more heavyweight structure.”

The results of so much commitment began to appear immediately and in 2022 annual turnover showed +30% compared to the previous year with an increase in overseas customers, representing approximately 80% of the total reached. This is why Federico De Cerchio continued to develop projects that included a new cellar and a relais with rooms, swimming pool, and a small restaurant for tourists curious to learn about the Villamagna DOC, made with Montepulciano grapes from wine country dedicated to quality, between the municipality of Villamagna and part of the bordering districts of Bucchianico and Vacri.

What approach have you chosen for managing your winery?

“This is true wine country and we're lucky because of the particular microclimate: we have the sea and the mountains nearby, so no significant sudden temperature spikes. Nature is the first to work in the vineyard and in a direct, spontaneous manner. Here in Villamagna today we have 43 hectares of vines growing at 120–200 metres above sea level, on hills facing south-east. We're talking only native grapes such as Pecorino,

altitudine su colline esposte a sud-est e parliamo solo di uve autoctone quali Pecorino, Passerina, Trebbiano e, ovviamente, il Montepulciano; abbiamo solo dovuto scegliere come valorizzare questa miniera naturale e lo abbiamo fatto convertendo in biologico tutte le coltivazioni e adottando metodi di coltura non invasivi”.

Questo è di certo in dato importante che ha permesso alla De Cerchio di ottenere le certificazioni che riguardano l'ICEA, che esegue una valutazione documentale del piano di gestione dell'azienda al fine di descrivere tutte le misure che intende adottare per il rispetto dei requisiti del biologico riferiti all'attività condotta e svolge ispezioni e analisi sulla base di una attenta analisi dei rischi volte a confermare il mantenimento delle condizioni di conformità e la puntuale e corretta tenuta delle registrazioni obbligatorie richieste ai fini del controllo. “Abbiamo anche la certificazione Just Vegan (Agroqualità) – continua De Cerchio – e la Equalitas, con le quali ci impegniamo a non utilizzare prodotti di origine animale in tutti i processi produttivi e a ridurre l'emissione di CO2”.

Qual è il futuro del vino a tuo avviso, ci sono particolari tendenze?

“Come detto prima, giro tanto per lavoro e faccio molta attenzione alle mode e alle correnti che possono crearsi anche all'interno dell'universo enoico, per esempio: in Cina il vino si beve poco, interessa quasi più il contenitore che il contenuto, in Italia e in Europa, invece, è la qualità a giocare le carte, mentre in America conta soprattutto la sostenibilità in questo momento, per questo ci stiamo muovendo per accontentare tutte le richieste e per entrare sempre più nel mondo della ristorazione”.



Passerina, Trebbiano and, obviously, Montepulciano. We just had to choose how to make the most of this natural paradise and we did it by converting all crops to organic cultivation and using non-invasive methods.”

This is certainly an important aspect that has allowed De Cerchio to obtain ICEA certification, a documentary evaluation of the winery's management plan that describes all the measures it intends to adopt to comply with organic product requirements for the business in question. Inspections and evaluations are put in place on the basis of a careful risk analysis and aiming to confirm the reliability of conformity as well as the timely and correct keeping of mandatory records required for control purposes. “We also have Just Vegan (Agroquality) certification and Equalitas, with which we undertake not to use products of animal origin in any production process and to reduce CO2 emissions,” continues De Cerchio.

What is the future of wine in your opinion, are there any particular trends?

“As said before, I travel a lot for work and I pay close attention to the trends and currents that can also arise in the wine universe. For example, wine is rarely drunk in China – it's almost more about the container than the content, whereas in Italy and Europe it is quality that has the upper hand, while in the USA, sustainability counts above all at the moment, which is why we're moving to meet all demands so we can be increasingly present in the world of catering.”



GIOVANI E CORAGGIOSI

YOUNG AND DARING



Claire Staroccia e Dan Gibeon

Penna / by Francesca Mancini Foto / ph. Andrea Straccini

“

DUE REALTÀ ABRUZZESI CHE HANNO IN COMUNE LA FORZA DI UNA SCELTA

”

È dall'avere il coraggio delle proprie azioni, sostenerle e difenderle senza riguardo, che abbiamo scelto di muoverci per cercare giovani che abbiano compiuto una scelta, quella di tornare o di restare, con la consapevolezza di dover rinnovare un patto di fede ogni giorno, un atto d'amore che richiede impegno, intimità e passione, sempre. Con questi presupposti, saliti in macchina, partiamo per due destinazioni opposte per georeferenziazione e vicine per comunione d'intenti e pensieri che viaggiano alla stessa potenza e intensità di frequenza, tanto da creare un bagliore luminoso in grado di calamitare, sedurre e convincere chi, come noi, è curioso di scoprire e conoscere le realtà di Rito Pane a Stiffe (AQ) e In Bottega a Rapino (CH).

Il Rito di Claire e Dan, dall'Inghilterra a Stiffe

Partendo dalla costa pescarese, per arrivare a Stiffe, una piccola frazione di 36 abitanti del paesino di San Demetrio ne' Vestini, si può scegliere di attraversare le cosiddette Svolte di Popoli, un segmento stradale lungo 7,53 km ed una pendenza media del 6,4% in grado di mettere alla prova gli stomaci più forti, ma anche di regalare paesaggi sconfinati, conturbanti e di bellezza rara. Proprio qui, dove i segni di quel dannato lunedì del 2009 in cui la terra d'Abruzzo ha tremato forte aprendo profonde e insanabili ferite nei cuori di tutti, Claire Staroccia, nata a Londra da mamma inglese e papà romano, cresciuta nella Capitale, e Dan Gibeon, from Essex, hanno dato i natali a Rito, un home restaurant di 8 posti, locato in un vecchio mulino di famiglia di lei.

Lui, dai tratti somatici tipicamente nordici, è nato in quella parte dell'Inghilterra che confina a Sud-Ovest con la contea della Grande Londra; da lì parte per lavorare in cucina e frequentare l'università in Food & Culinary Arts, a cui aggiunge l'esperienza al 64 Degrees, dove conosce Douglas McMaster, chef owner del Silo – aperto a Brighton e poi a Londra – integralista della ristorazione antispreco. In quel ristorante, Claire e Dan, hanno incrociato per caso i loro passi e il loro destino. Lei, a 19 anni sceglie di partire per l'Inghilterra con l'obiettivo di portare a termine il Foundation Course di Arte & Design a Brighton, ma mentre si muove dietro il bancone di una caffetteria, capisce che la cucina potrebbe diventare per lei una zona confortevole, molto più del design; vola quindi in Svizzera alla volta di una scuola che le dà le basi per dirigersi poi in Provenza a studiare pasticceria e panificazione. Torna

Our quest for young people whose decision was to return to or make a fresh start was based on the courage of their actions, supported and defended to the hilt, the awareness that they would have to renew a pact of faith every day, an act of love that required commitment, closeness, and passion, always. With this premise, we got behind the wheel and set off for two destinations that are polar opposite in terms of georeferencing and close neighbours in terms of shared intent and thinking. Travelling at the same speed and intensity of frequency, they create a luminous glow that can magnetize, seduce, convince those who – like us – are curious to explore and learn about Stiffe's Rito Pane in L'Aquila and Rapino's In Bottega in Chieti.

Claire and Dan, from London to Stiffe to open Rito Pane

To get to Stiffe, a tiny hamlet of 36 inhabitant that is part of the village of San Demetrio ne' Vestini, we travel the 7.53km of the Svolte di Popoli road with an average gradient of 6.4%, quite capable of putting even the hardest stomachs to the test, but also offering boundless, staggering landscapes of rare beauty. Here, one tragic Monday, the lands of Abruzzo quaked so hard that the wounds scarring every heart and have never healed. Here, we find Rito Pane, an 8-seater home restaurant, located in an old mill owned by the family of Claire Staroccia, which she opened with partner Dan Gibeon. Claire was born in London and raised in Rome, with an English mother and Roman father while Dan is an Essex boy to the core, from the southwest border of the County of Greater London to be precise. He set off to study Food & Culinary Arts at university while working in restaurant kitchens and expand his experience at 64 Degrees, where he met Douglas McMaster, chef-owner of Silo (first restaurant in Brighton and a second in London) and catering zero-waste integralist. In that restaurant, Claire and Dan's paths and destinies crossed by pure chance. Claire was 19 when she chose to leave for the UK with the aim of completing the Art & Design Foundation Course in Brighton, but as she was working in a coffee shop, she realized that cooking could be her real comfort zone, much more than design. Then she headed for Switzerland to attend a cookery school foundation course that prepared her for the next step in Provence, to study pastry-making and baking. She

“

TWO ABRUZZO BUSINESSES WITH BOLD DECISIONS IN COMMON

”

in Italia, passa per il Pagliaccio di Anthony Genovese, a Roma, ma il suo sogno resta il Silo, dove riesce finalmente a farsi assumere dopo qualche tentativo da McMaster, che le insegna come fare il pane partendo dalla molitura del grano. A questo punto Dan si sposta a Londra per l'apertura del nuovo Silo, dove diventa head chef e sceglie di cucinare insieme a Claire, suggellando così la loro liaison amoureuse e mettere in piedi le basi di una complicità lavorativa oggi sempre più solida. Il progetto è di partire per l'America, Dan lo fa, ma Claire resta bloccata in Italia dalla pandemia, motivo per cui raggiunge i genitori in Abruzzo, a Stiffe, dove almeno ci sono ancora quel forno a legna e la bella cucina in muratura, elementi che poi diventeranno senza nessun processo logico forzato la sostanza di Rito Pane.

Dan raggiunge Claire e, per una strana congiuntura astrale, i due entrano in relazione con i ragazzi dell'enoteca Casale Liberati, un altro progetto stoico nato a Stiffe, e Ralph Boston, originario di Belfast – un tempo dirigente Amazon, oggi a capo della Fattoria Valle Magica di Carapelle Calvisio, sotto Campo Imperatore – che ha mollato tutto per vivere di allevamento di animali da cortile, pecore, asini, capre e maiali neri d'Abruzzo. Da questo momento Claire e Dan iniziano a scrivere la storia di Rito, che nasce come piccolo forno di pani ottimi prodotti su prenotazione, realizzati ad arte con sole farine di Senatore Cappelli, Solina e farro Monococco di Claudio Mancinelli, di San Demetrio ne' Vestini. Dal pane all'home restaurant è un attimo, così oggi entrando da Rito Pane ci si accorge subito della cifra stilistica della giovane coppia che non ha voluto servirsi di nessuna tecnologia applicata alla cucina (non c'è neppure la lavastoviglie) per mettere in piedi la loro idea di ristorazione: nessuna costruzione, nessun menu prestabilito, nessuna linea, solo un breve regolamento che inviano ai clienti al momento della prenotazione. Prodotti locali – oltre i formaggi e le carni, le verdure ed i tartufi arrivano da Fossa – respiro internazionale per piatti che fanno girare la testa e sconvolgono il



returned to Italy, spent a while at Anthony Genovese's Pagliaccio, in Rome, but she had her sights set on Silo, where she finally managed to persuade McMaster to hire her. Then he taught her how to make bread starting from milling grain.

This was precisely when Dan moved to London for the opening of the new Silo, where he became head chef and chose to cook with Claire, thus writing their love story and laying the foundations of an increasingly solid professional team. The plan was to leave for the US, which Dan did, but Claire was locked down in Italy by the pandemic, which is why she joined her parents in Abruzzo, in Stiffe, where at least that wood-burning oven and beautiful brick kitchen were still in working order. These two elements then became the iconic heart of Rito Pane, without too much forethought.

Dan joined Claire and serendipity brought them into contact with the folks from the Casale Liberati wine shop, another project rolling with the punches in Stiffe, and also with Belfast-born Ralph Boston. A former Amazon manager, Ralph gave up everything to make a new life breeding farmyard animals, sheep, donkeys, goats, and Abruzzo black pigs, and now running Fattoria Valle Magica in Carapelle Calvisio, below Campo Imperatore. This was when Claire and Dan began to write the story of Rito Pane, which began as a small bakery producing excellent bread to order, masterfully made only with Senatore Cappelli, Solina, and Einkorn flours, provided by Claudio Mancinelli, from San Demetrio ne' Vestini.

From bread to home restaurant in no time at all. So if you go to Rito Pane, you will immediately note the style cypher of the young couple who rejected technology in the kitchen (not even a dishwasher) to put in place their idea of catering: no construction, no set menu, no line, just a short list of rules they send to customers when they book. Local cheese and meat; vegetables and truffles from Fossa. International vision for dishes that turn heads and startle the palate with their precision, purity, and flavour.



Rito Pane

palato per precisione, pulizia e gusto. L'ambiente è caldo, il forno a legna e le candele lo arricchiscono di luce soffusa, tutto è molto rilassante, come la playlist che Dan sceglie insieme ai vini da proporre in carta tra Abruzzo e resto del mondo. I posti a sedere intorno al tavolo sociale sono solo 8, il servizio viene effettuato una volta al giorno per quattro giorni a settimana, i piatti non sono mai definitivi, come il menu deciso a seconda della disponibilità degli ingredienti reperiti, e che viene messo in chiaro solo prima della cena. Una volta al mese c'è la serata dedicata esclusivamente alla pizza, realizzata con l'impasto del loro pane, ma cotta in maniera differente. Alla domanda su come e dove vedono il loro futuro Claire e Dan ci fanno intendere che non hanno intenzione di mollare, anzi, magari di ingrandire la famiglia Rito con altre piccole attività locali e di volare all'estero, ogni tanto, per divertenti pop-up culinari.

The setting is warm, the wood-burning oven and some candles cast a tempting soft light, everything is very relaxed, like the playlist Dan chooses along with the wines for the menu – Abruzzo and beyond. There is only room for 8 at the social table, the restaurant only serves dinner, four evenings a week, dishes are never the same nor is the menu, which is only shared before dinner and is decided according to the ingredients available. Once a month there is an evening dedicated to pizza, made with their bread dough, but cooked differently. When asked how and where they see their future, Claire and Dan make it clear that they have no intention of giving up, quite the contrary, they may expand the Rito pane family with other small local businesses, and fly abroad every now and then, for fun culinary pop-ups.



La radicalità dei Rapino's Boys

Sono cugini Giuseppe Medaglia e Rocco Michelli, rispettivamente proprietario e manager di In Bottega, il gastro-bistrot aperto a Rapino, che conta poco più di 1.000 abitanti in provincia di Chieti, dove Giuseppe ha deciso di radicare e intraprendere nella ristorazione. Giovane sì, ma con tanto senso di appartenenza ad una terra che ha scelto come casa e bottega, appunto, nonostante anche qui le difficoltà si facciano sentire ogni giorno con tutte le loro spigolature; dopo un breve periodo all'estero, nel 2016, Giuseppe torna e decide di aprire il suo primo locale, asceso subito a luogo di ritrovo per gli amici del posto che volevano passare del tempo in compagnia di una birra artigianale o un buon cocktail. Il successo arriva, la formula così impostata funziona, le serate passano liete, le cose vanno bene, ma il destino beffardo vuole che la pandemia sia proprio dietro l'angolo e che con essa arrivi la chiusura forzata. A mani ferme, Giuseppe e Rocco, che sin dal primo giorno di In Bottega inizia a lavorare per suo cugino, rimuginano sul da farsi.

Entrambi sentono la necessità di cambiare, di rinnovare puntando su qualcosa di più concreto, sulla cucina; i primi tempi sono duri, la clientela locale non risponde bene alla novità messa in carta nonostante la validità della proposta, l'angoscia e l'ansia si fanno sentire, ma Giuseppe e Rocco non si perdono d'animo, anzi, si adoperano ancor più, fino a far diventare Rapino la meta di curiosi gourmands disposti a muoversi dalle città limitrofe per raggiungere quella piccola fucina creativa che è, oggi, In Bottega.

Venticinque posti a sedere, design pulito, mura bianche e piastrellato, legno e ferro a scandire gli ambienti, il piccolo ingresso con bancone e le due salette laterali che si aprono in maniera prospiciente, un grazioso sottoscala con una parte della cantina e un tavolo per due, romantico e intimo, cui segue la piccola cucina dotata di tutto punto e governata da Emanuele Cozzolino; insieme, i tre ragazzi, studiano i piatti che si alternano in maniera divertente e goduriosa.

Il menu, breve e preciso, con piatti che solleticano l'appetito ed eccitano il gusto, cambia due volte l'anno, ma tutti i giorni ci sono dei fuori carta che arricchiscono la proposta: antipasti, primi, secondi e contorni tutti incentrati sulla produzione limitrofa. La carne la prendono dal macellaio di fiducia, i formaggi sono tutti abruzzesi, le verdure sono a chilometro zero e, se qualcosa arriva da fuori, allora deve essere per forza di grande qualità perché altrimenti non entra in cucina. Della selezione di referenze enoiche se ne occupa Rocco, che ha fatto di un passatempo estivo

Radical Rapino Boys

Cousins Giuseppe Medaglia and Rocco Michelli are respectively owner and manager of In Bottega, the gastro-bistro in Rapino, a village of just over 1,000 inhabitants in the province of Chieti, where Giuseppe decided to put down roots and start a restaurant business.

Young yes, but with a great sense of belonging to a land that he has chosen as his home and workplace, despite the fact that even here challenges arise every day with all their excruciating facets. After a short period abroad, Giuseppe returned in 2016 and decided to open his first business, which immediately became a meeting place for local friends who wanted to spend time with a craft beer or a good cocktail. Success arrived, the style of the bar worked, evenings were fun, things were going well, but fate had other plans and the pandemic was just around the corner, forcing Giuseppe to close. Their hands idle, Giuseppe and Rocco (who had been working for his cousin from In Bottega's day one) mulled over what to do.

Both felt the need for change, a revamp focusing on something more concrete, on cuisine. At first times were hard, locals did not respond well to the novel menu despite valid recipes. Anguish and anxiety were daily companions. Giuseppe and Rocco did not lose heart, on the contrary, they continued to work even harder, until Rapino became a destination for curious gourmands willing to travel from neighbouring towns to reach the small creative hotbed that In Bottega has become.

Twenty-five seats, clean design, white tiled walls, wood and iron characterizing the interiors, the small entrance has the counter and the two side rooms open opposite each other, a nice vault with part of the cellar and a romantic, intimate table for two, alongside a small but fully equipped kitchen managed by Emanuele Cozzolino. The three young men devise dishes that alternate in a blissfully entertaining way.

The menu, short and to the point, offers tempting dishes that tickle taste buds and changes twice a year, but every day there are special dishes to spice up the choice: starters, first courses, mains and sides all focused on local production. All the meat is from their trusted butcher, cheeses are all from Abruzzo, vegetables are zero kilometre and if something comes from beyond the borders, then it has to be of supreme quality otherwise it will not get a foot in the kitchen. Rocco selects wines making a summer pastime into his passion and greatest commitment. The wine list keeps everyone happy and for spirit fans, Robber, an



la sua passione e il suo impegno più grande; la carta dei vini accontenta tutti, e per gli amanti dei distillati arriva Robber, un London Dry Gin autoprodotta out of control. Lo abbiamo detto che i Rapino's Boys, riservano sempre grandi sorprese, infatti nel 2022, il progetto In Bottega si è sdoppiato con l'apertura di Bevitoria Urbana a Francavilla al Mare, una vinetteria scanzonata che offre, oltre a delle ottime bottiglie, cocktail e birre, una cucina più smart e veloce, divertente, in pieno stile street.

over-the-top house-produced London Dry Gin. We said that the Rapino Boys are always full of surprises? So, in 2022, the In Bottega project doubled-up with the opening of Bevitoria Urbana in Francavilla al Mare, a light-hearted wine bar not only selling excellent bottles, cocktails and beers, but also serving smarter, faster, fun, street-style cuisine.



BOSSANOVA, RITMO, ENERGIA PER LA NUOVA LEVA DEL VINO

BOSSANOVA, NEW WINE RECRUITS WITH RHYTHM AND ENERGY



Natalino Colantonio e Andrea Quaglia

Penna / by Giorgio D'Orazio Foto / ph. Andrea Straccini

“

UN ATTIMO DI
SENSAZIONE
ESOTICA SUBITO
SCALZATO
DALL'AUTENTICITÀ
DEL PAESAGGIO

”

La strada curva e prosegue nella campagna di Controguerra. Una, due case, con i loro campi, i mezzi agricoli, i panorami delle colline teramane tutto intorno. È un piccolo cartello che ci indica la cantina, “Bossanova”, un attimo di sensazione esotica subito scalzato dall'autenticità del paesaggio. Qui è nato Andrea Quaglia, classe 1990, che ha creato questa nuova, energica, musicale realtà vitivinicola abruzzese nel 2018 insieme a Natalino “Nat” Colantonio, che di anni ne ha qualcuno in più.

“Suo nonno faceva vino sfuso qui, con un ettaro e tremila metri piantati negli anni '70 a Trebbiano e Montepulciano, vinificava in una piccola cantina sotto casa, è stata la nostra base per partire”, racconta Nat. Lui, in piena carriera manageriale, per importanti aziende nel settore nautico e degli elettrodomestici, girava il mondo ma sentiva dominante la passione per la natura, i ritmi agricoli, sentiva di dover tornare alla terra, quella che gli era rimasta dentro nei ricordi d'infanzia, quando da piccolo osservava i nonni fare un po' di vino a San Giovanni Lipioni, frazione di Celenza sul Trigno, nell'Abruzzo chietino.

Andrea, diplomato al conservatorio, musicista di professione, veniva nel frattempo “richiamato” dalla terra, dalla vigna, perché in famiglia bisognava decidere cosa farne. “Era il 2014, stavo a New York, fu un'annata terribile per il vigneto, così mia madre mi mise di fronte a una scelta, o dimetterlo, o tornare”, ricorda Andrea che, intanto, aveva preso a studiare Enologia, memore delle esperienze di produzione col nonno.

“In quello stesso periodo, era il 2015 seguivo un master”, ci dice invece Nat, “e un coach americano ci fece la sua lezione dal vigneto che aveva piantato in Toscana. Il vino mi entrava sempre di più in testa, fra coincidenze, occasioni, cose che forse inconsapevolmente cercavo, leggevo sempre più libri sull'argomento.

Frequentavo l'ambiente grazie alla conoscenza con la famiglia di Emidio Pepe, giravo per cantine, fiere, eventi, degustazioni, insomma questo mondo cominciava a prospettarsi come una alternativa per il mio futuro”.

The road twists and continues into the Controguerra countryside. One or two houses with their fields, farm vehicles, views of the Teramo hills all around. A small sign points us to the Bossanova winery. A split second of exotic confusion immediately resolved by the authenticity of the landscape. Andrea Quaglia was born here, in 1990, and founded this new, dynamic, musical Abruzzo wine business in 2018, with Natalino “Nat” Colantonio, who is a few years older.

“His grandfather made bulk wine here, with one hectare and three thousand square metres planted to Trebbiano and Montepulciano in the 1970s. He made wine in a small cellar under the house and that was where we started out,” says Nat who was a manager for leading nautical and household appliances industries, travelling the world but nurturing an overwhelming passion for nature, the tempo of agriculture. He was drawn back to the land that was rooted deep in his childhood memories, recalling how he watched his grandparents make wine in San Giovanni Lipioni, a hamlet of Celenza sul Trigno, in the province of Chieti, in Abruzzo.

Meanwhile, Andrea, a conservatory graduate and a professional musician, was “called back” to the land and the vines because his family had to decide what to do with it. “It was 2014, I was in New York, it was a terrible year for the vines, so my mother gave me an ultimatum: if I didn't come home, she would get rid of it all,” recalls Andrea. He had started studying oenology, remembering his winemaking experiences with his grandfather. “At the time – 2015 – I was enrolled in a master's degree,” Nat tells us, “and an American coach gave his lesson from the vineyard he had planted in Tuscany. Wine was getting into my head more and more, coincidences, occasions, things that perhaps I was looking for without realizing it. I read as many books as I could on the subject. I spent time in the winemaking system thanks to my acquaintance with Emidio Pepe's family. I went out to cellars, fairs, events, tastings. In short this world began to be a real alternative for my future.” While Andrea studied and

“

A SPLIT SECOND OF
EXOTIC CONFUSION
IMMEDIATELY
RESOLVED BY THE
AUTHENTICITY OF THE
LANDSCAPE.

”

Mentre Andrea studiava e si prendeva cura del suo vigneto, Nat faceva esperienze di vendemmia in alcune aziende della regione, deciso a intraprendere l'avventura vitivinicola anche in virtù della possibilità di piantare un ettaro di vigna proprio. Era il 2018.

L'anno in cui Andrea e Nat si incontrano casualmente, presentati da un comune amico, perché entrambi musicisti. Scatta così la prima scintilla di un progetto condiviso, da una chiacchierata che subito li ha portati al vigneto di Andrea, quello che oggi guardiamo dalla cantina Bossanova. "Era fine agosto," precisa Andrea, "invitai Nat a seguirmi, scendemmo in vigna con il rifrattometro, lui rimase folgorato dal posto, restammo due ore a parlare, parlare, parlare costruendo di fatto il nostro progetto.

Di lì a poco aprimmo la partita Iva e siccome la musica è uno dei primi elementi che ci ha legato, abbiamo deciso di chiamare l'azienda Bossanova, una parola che ci suonava più delle altre per fare vini artigianali, di qualità, rievocando l'altra nostra passione". "Vendemiavamo di giorno, sistemavamo la cantina e la sera andavamo a suonare", spiega Nat, "Andrea suonava, io cantavo, e tutto è andato per il verso giusto, per fortuna, con le prime soddisfazioni, tanto lavoro, molte scommesse, qualche opportunità di crescita. Oggi, nonostante ci siano stati gli anni di covid di mezzo, abbiamo quasi 9 ettari vitati e produciamo 50.000 bottiglie all'anno".

Siete partiti quasi da zero, com'è stato trasformarsi in produttori?

"Affascinante e difficile, pensa che quando, in pieno covid, abbiamo colto l'occasione di prendere una bella vigna di 4 ettari in affitto da un vicino, l'abbiamo chiamata Vigna Kamikaze.

Da un lato stavamo chiudendo accordi con una distribuzione e alcuni buyers internazionali, dall'altro c'era la pandemia. Ma è stato in quel momento che abbiamo fatto il salto trasformando realmente il progetto in azienda. Diciamo che ci hanno guidato un 50% di ragionamento e un 50% di follia, un impulso passionale diventato razionalità, grazie, soprattutto, alla grande sintonia che c'è tra noi, in tema di agricoltura, sostenibilità, scelte di vinificazione, stile dei vini, puliti, bevibili, territoriali".

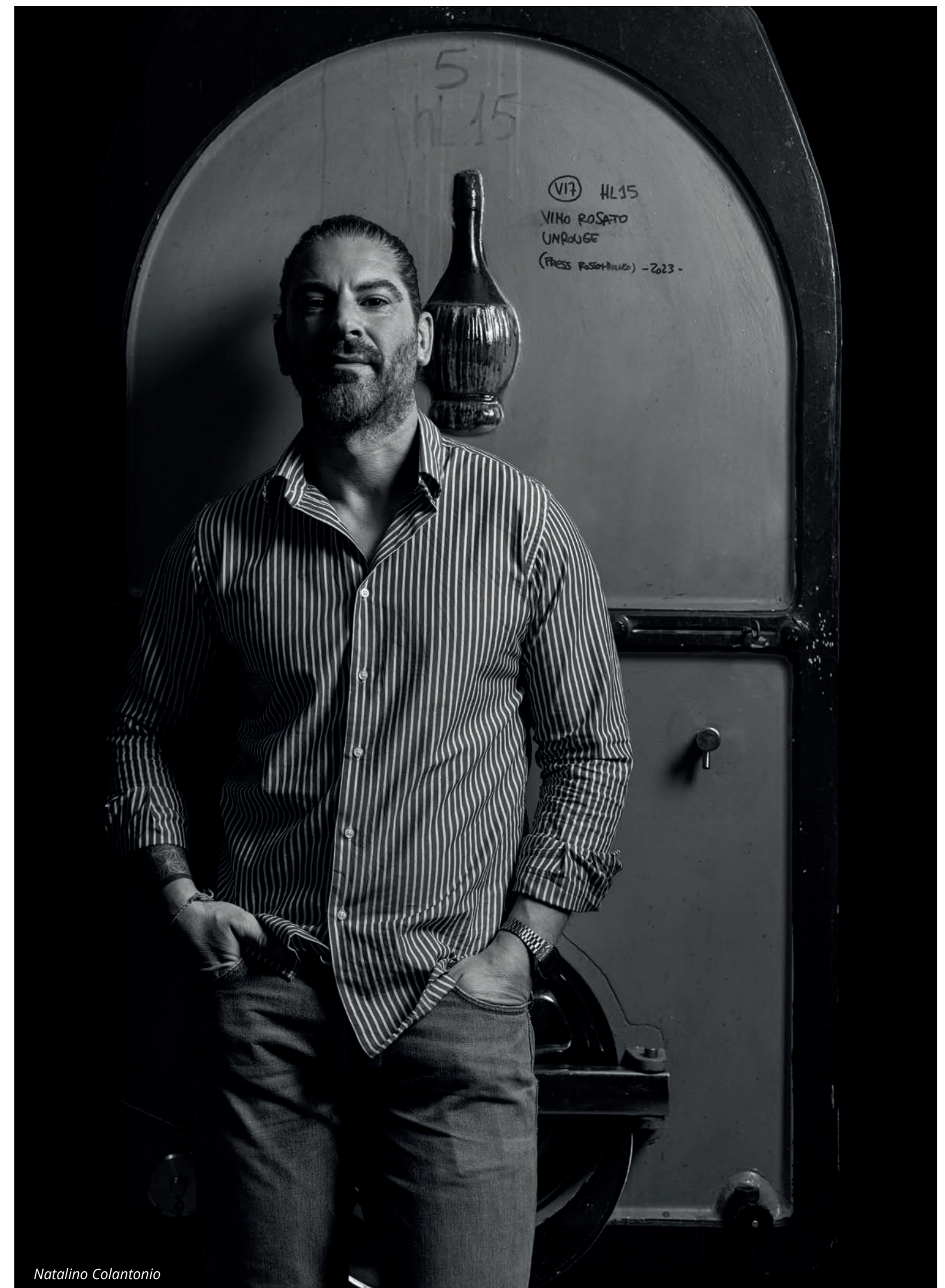
took care of his vineyard, Nat got some harvesting experience under his belt with regional wineries, determined to start his own winemaking adventure also because he was seeking to plant a hectare of his own vineyard. It was 2018.

The same year, Andrea and Nat met by chance, introduced by a mutual friend, because they were both musicians. There was the first spark of a shared project during a chat that immediately took them to Andrea's vineyard, the one we now see from the Bossanova winery. "It was the end of August," Andrea recalls, "I invited Nat to come with me and we went down to the vineyard with the refractometer. He was spellbound by the place and we stayed there for two hours talking, talking, talking, essentially laying the foundations for our project. Shortly after, we got ourselves a VAT code and since music is one of the first elements we share, we decided to call the winery Bossanova, a word that resonated with us more than others for making quality, artisanal wines while paying tribute to our other passion."

"We harvested grapes during the day, we fixed up the cellar, and in the evening we played music," explains Nat. "Andrea played, I sang, and everything went well, luckily. We began to see the first satisfying results, we worked hard, we wagered a lot, and there were some growth opportunities. Today, despite COVID in between, we have almost 9 hectares under vine and we produce 50,000 bottles a year."

You started almost from scratch, what was it like to become a producer?

"Fascinating and difficult. When we decided to rent a beautiful 4-hectare vineyard from a neighbour right at the height of COVID we called it Kamikaze. On one hand we were signing a distribution agreement and contract with international buyers; on the other, there was the pandemic. But it was at that moment in time that we made the leap by actually transforming a plan into a winery. Let's say it was 50% logic and 50% madness; a passionate impulse that became rationality, thanks above all to the fact that we are on the same wavelength in terms of agriculture, sustainability, winemaking choices ... clean, drinkable, terroir-true wines."



Natalino Colantonio

Il mercato del vino come vi ha accolti?

“Siamo stati “accompagnati” positivamente da un lato, poi abbiamo preso una bella sberla. Siamo entrati nel mercato in un momento in cui il segmento del vino non convenzionale era favorevole, poi il covid ha azzerato tutto, ma usciti dall'emergenza abbiamo ripreso con un certo entusiasmo il nostro lavoro e abbiamo proseguito con buoni risultati. Nell'ultimo anno e mezzo, invece, c'è stata una frenata terribile di tutti i consumi, un rallentamento del mercato. Noi abbiamo continuato il trend di crescita ma l'abbrivio dell'inizio è totalmente cambiato”.

Costruire da giovani, però, aiuta molto.

“Essere giovani produttori aiuta davvero tanto in questo momento, perché quando sei giovane hai spirito, freschezza e anche un po' di incoscienza, sei disponibile a tutto, aperto. Ecco noi non ci siamo mai tirati indietro, abbiamo sempre coinvolto, ci dividiamo fra visitatori in azienda, eventi, fiere in Italia, nel mondo. In più la nostra generazione ha una marcia in più nella comunicazione commerciale grazie ai social, noi stessi partivamo da un'ottima base, eravamo già formati insomma (Andrea è un esperto di marketing digitale, ndr). I figli di internet conoscono tutti i canali moderni per avere visibilità e proporre le proprie etichette, si sa, per capire e prevedere ciò che non funziona o che funzionerà nel mondo del vino”.

Che impressione vi ha fatto la “società” del vino abruzzese?

“Siamo entrati presto in rapporti con il mondo dei giovani produttori della regione. In alcuni ci ritroviamo di più per logiche comuni, con altri meno. C'è una leva, anche non nuovissima, di produttori che consideriamo un po' estremista, chiusi, non disposti al confronto. Questo spesso è un problema, crediamo che convenga sempre essere neutrali e aperti, non c'è bisogno di trincerarsi per affermare la propria identità”.

Com'è percepito, all'estero, il lavoro di questa nuova generazione di produttori?

“Decisamente meglio rispetto al passato. Volti più presenti nelle situazioni del vino che contano un po' in tutto il mondo, figli di produttori storici e nuovi imprenditori che si sono fatti da soli la vigna, la cantina. Crediamo che soprattutto grazie a questo “movimento” di rapporti, di energie, di racconti, l'Abruzzo in generale è diventato qualcosa di più apprezzabile, di più riconoscibile e “spendibile” negli ultimi anni”.

How did the wine market welcome you?

“We got positive guidance on one hand, then we got a hard slap. We entered the market at a time when the unconventional wine segment was doing well, then COVID cancelled everything. But after the emergency, we got back to work with some enthusiasm and we continued, achieving good results. In the last year and a half, however, there has been a real drop in all consumption, a slowdown in the market. A growth trend continues but the momentum of the early days has changed dramatically.”

Starting out young is certainly helpful.

“Being young producers really helps a lot at the moment, because when you're young, you're feisty, fresh, and even a tad reckless, you're up for anything, open. Here we never hold back, we always get involved, we spread ourselves between winery visits, events, trade fairs in Italy and around the world. Moreover, our generation has a marketing communication edge thanks to social media, we started from an excellent base ourselves, we were already trained (Andrea is a digital marketing expert, ed.). The internet generation knows all the modern channels for visibility and to suggest their own labels, as we well know, to understand and predict what will or won't work in the world of wine.”

What was your impression of Abruzzo wine “society”?

“We quickly engaged with the regional world of young producers. With some we're on the same wavelength but not with everyone. There's a group – not even that new – of winemakers we see as a bit extremist, closed, not willing to talk about anything. This is often a problem: we believe it's always better to be neutral and open; there's no need to dig in your heels to assert your identity.”

How is the work of this new generation of producers perceived abroad?

“Definitely better than in the past. People are more present in wine situations that count all over the world – offspring of respected producers and new businesses who have created their own vineyard and cellar. Above all we believe that in recent years, thanks to this ‘movement’ of relationships, of energy, of stories, Abruzzo in general has garnered more respect, is more recognizable, and credible.”



Andrea Quaglia

FABIO DI DONATO LA PRODUTTIVITA' DEL CONFRONTO GENERAZIONALE

FABIO DI DONATO PRODUCTION AS A GENERATIONAL CHALLENGE



Penna / by Giorgio D'Orazio Foto / ph. Andrea Straccini

Il silenzio della campagna dell'alto pescarese circonda la cantina. A Cugnoli c'è un bel vento ed è il rumore di cantina ad indicarci l'ingresso. Giusto il tempo di buttare lo sguardo su una catasta di legna, su un trattore infangato, sulle fronde piegate dal peso delle innumerevoli olive di una secolare, scultorea pianta di Castiglione. Cerco le vigne, che sono più in là, eccone una, ed ecco che mentre l'aia ci affascina compare Fabio. Fabio "Cingilia" – perché in Abruzzo nell'uso quotidiano spesso l'attività, il mestiere, sostituisce il cognome, per rapidità, per maggiore identificazione – con lo sguardo indaffarato che deve riassettersi sull'accoglienza, sul nostro incontro. L'azienda agricola la conduce in prima persona, è una sua creatura, nata da buone radici di casa. "Quando ero piccolo il vino si faceva per autoconsumo, lo faceva mio nonno, poi mio padre, è così credo che ho capito qual era la mia passione e ho deciso, a fine anni '90, di studiare all'Istituto Agrario", racconta Fabio Di Donato, classe 1985. "Dopo il diploma mi sono laureato in Viticoltura ed Enologia, ho lavorato come aiuto cantiniere ed enologo per un periodo, esperienza per approfondire conoscenze e tecniche di cantina, ma già sentivo che la mia strada era produrre da me. Infatti avevo già cominciato una produzione di poche bottiglie a casa, i primi commerci mi hanno stimolato e da lì ho scelto di prendere altri vigneti in affitto. Vinificavo nel garage di casa, finché con papà abbiamo deciso di fare un piccolo investimento e creare questa struttura. Sono partito da 3.000 mq di vigna, da quasi 10 anni sto impiantando vigneti, oggi ho 7 ettari e mezzo vitati".

Insieme a tanti altri produttori, rappresenti la nuova generazione del vino abruzzese. Qual è la tua impressione su questo "giovane mondo"?

"Nella nostra regione l'ultima generazione di vignaioli ha portato a mio parere una ventata di freschezza e in generale ha portato con sé un'idea di qualità importante per il settore, quella di non seguire le mode e di mantenere, anzi a volte di recuperare, il legame con il territorio di appartenenza. Con la mania dei cosiddetti "vini naturali" che ha conquistato alcuni neo-produttori, il rischio è infatti quello di non essere se stessi per seguire le tendenze".

Che rapporti ci sono fra i "ragazzi del vino abruzzese"?

"Fra giovani produttori ci frequentiamo, usciamo insieme, c'è un bel rapporto, per quanto mi riguarda, specie con i coetanei della stessa zona. E ogni volta ci confrontiamo, ci raccontiamo, il discorso è scontato, cade sempre sul vino, discutiamo anche, poi c'è chi se la tira di più e vuole fare il personaggio, ovviamente, ma ci

The winery is steeped in the silence of the Upper Pescara countryside. There is strong wind in Cugnoli and it is the noise from the winery that points to the entrance. Just enough time to cast our gaze over a pile of wood, a muddy tractor, branches bent by the weight of the countless olives of a monumental age-old, Castiglione tree. I look for the vineyards, which are further away. I spot one and as the farmyard casts its spell, Fabio appears. Fabio "Cingilia" – because in Abruzzo the profession, the trade often replaces the surname in daily use, for faster, more precise identification – has the look of a busy man who resets to welcome us for our meeting. He runs the farm personally, it is his brainchild, arising from good home roots. "When I was little, wine was made for family consumption. My grandfather made it, then my father, and so I think I understood what my passion would be and at the end of the 1990s I decided to study at the agricultural institute," says Fabio Di Donato, who was born in 1985. "After that, I took a university degree in viticulture and oenology, I worked as a cellar assistant and winemaker for a time, experience I needed to further my cellar knowledge and techniques, but I already knew that my path was to be a winegrower myself. Indeed, I'd already started producing a few bottles at home, the first sales encouraged me, and from there I chose to rent other vineyards. I made wine in our garage until dad and I decided to make a small investment and develop this structure. I started with 3,000 sqm of vineyards, I've been planting vines for almost 10 years and today I have 7.5 hectares under vine."

You are one of many producers that represent the new generation of Abruzzo wine. What are your thoughts on this "young world"?

"I think the region's new generation of winemakers has brought a breath of fresh air and in general expresses an idea of quality that is important for the sector, the concept of not being a slave to trends and maintaining, or rather sometimes restoring the link with the district of origin. With the fad of so-called 'natural wines' that has seduced some new producers, the risk is actually that of betraying yourself to follow a trend."

How do the "Abruzzo wine kids" get along?

"The younger producers get together and we go out. There's a good relationship, as far as I'm concerned, especially with the peer group in the same area. And every time we talk, we chat about ourselves, the subject is obvious, it's always wine, we argue too. Then there are those who are more full of themselves and want to stand out from the crowd, obviously, but that's

sta perché credo che stare nel mondo del vino significa essere comunque persone particolari, i produttori non sono gente comune, abbiamo un ego notevole!”

Qual è il tema ricorrente, in negativo, delle vostre conversazioni?

“La burocrazia. È una delle cose di cui si discute di più. Gli adempimenti, le scadenze aumentano ogni anno, escono fuori sempre nuove formalità. Questo accomuna tutti e condividiamo sempre il nostro disappunto. E poi c'è il discorso del mercato, il chiodo fisso di un Abruzzo governato da quantità immense di vino prodotto in maniera industriale e tu, piccolo produttore di grande qualità, quando vai all'estero ti scontri con le grandissime realtà che fanno abbassare il prezzo anche del tuo vino, di questo si parla molto. Diventa difficile per noi far capire la differenza qualitativa, la personalità delle produzioni artigianali. Bisognerebbe riuscire a scardinare questo gap nel commercio estero”.

E in Italia, in Abruzzo, come è cambiato l'approccio al vino?

Rispetto al recente passato, in pochi anni, è cambiato drasticamente, specie per i consumatori più giovani. Prima si bevevano vini strutturati, alcolici, potenti, invece adesso si cercano vini con beva più facile, grado inferiore; vini con più acidità, più freschezza, di annata immediata, ma anche vini più genuini e meno trattati, meno costruiti a livello sensoriale. In passato si cercavano profumi riconoscibili e basta, oggi si pretende per le peculiarità di un vino autenticamente agricolo, ma non banale e soprattutto senza difetti. Oggi i giovani non bevono più a tavola, bevono quando escono, l'aperitivo, l'aperi-cena, il dopo cena, penso che l'andamento continuerà ad essere questo anche in futuro”.

Hai detto che i più giovani vorrebbero bere vino come birra.

“Al di là della battuta, sempre più clienti prediligono vini facili, poco alcolici, che scendono calice dopo calice. E noi incontriamo una grande difficoltà con i Montepulciano d'Abruzzo a 14 gradi per esempio, ma è una questione di varietà, per sua natura, contenendo le rese, intervenendo per la concentrazione qualitativa, alla fine si fa più danno che bene. Però se capiamo questo input del mercato, possiamo trovare un equilibrio, credo, senza snaturare le nostre tipicità, insegnando a chi vuole rossi veloci da bere, mirati su freschezza e bassa gradazione, che anche il Montepulciano sa trovare una via nuova rispetto al passato”.

okay because I believe that being in the world of wine in any case means being unusual people, producers are not ordinary folk ... we have pretty big egos!”

What is the negative theme that comes up most in your conversations?

“Bureaucracy. It's one of the things we talk about most. Requirements and deadlines increase every year, new rules always imposed. This is something we are all affected by and we always share our exasperation. Then there's the question of the market, the obsession of an Abruzzo governed by immense quantities of wine produced on an industrial scale and as small producers of top quality, we come up against the huge wineries on foreign markets who bring down the price of our wine too. We talk a lot about this. It's difficult for us to make people understand there's a difference in quality, that artisanal wine has character. We have to try and close this gap in foreign trade.”

And in Italy, in Abruzzo, how has the approach to wine changed?

“Compared to the recent past, in just a few years, it has changed drastically, especially for younger consumers. Previously we drank structured, alcohol-rich, full-bodied wines, but now we're looking for easier-drinking, less alcoholic products; wines with more acidity, more freshness, ready to drink, but also more authentic wines with fewer adjustments, less constructed on a sensorial level. In the past we looked for recognizable aromas and that was it; today we look for the unique traits of an authentic country wine, but not predictable and above all not flawed. Today young people no longer just drink during meals. They drink when they go out, a cocktail, an aperitif with finger food, an after dinner glass. And I think this trend will continue for the foreseeable future.”

You said that a younger age group would like to drink wine as if it were beer.

“Joking aside, more and more consumers prefer easy, low-alcohol wines that can be knocked back in quantity. Which would be difficult with Montepulciano d'Abruzzo at 14 ABV, for example, but it's a question of the nature of the variety. Limiting yield, intervening to concentrate quality, in the end you do more harm than good. But if we understand this input from the market, I believe we can find a balance without distorting our typicality, teaching those who want quick-drinker reds, focused on freshness and low alcohol content, that Montepulciano also knows how to find a new path, stepping away from the past.”

Com'è, invece, il confronto con la generazione del vino precedente alla vostra?

“Produttori ed enologi adulti o anziani, diciamo così, si scontrano in continuazione con la nostra generazione, anche giustamente, ritengo, dal loro punto di vista. Il confronto d'altra parte è sempre costruttivo. Noto che la “vecchia generazione” di enologi, per esempio, non riesce ad accettare il fatto che un vino non possa essere apprezzabile anche nelle sue imperfezioni, nei suoi aspetti più naturali, insomma sono cambiati gli orizzonti della tipicità, ci vuole apertura mentale anche per assecondare i mercati, questo porta a volte a uno scontro generazionale. Tutti però abbiamo il dovere di trovare un punto di incontro per lanciare insieme una idea comune di territorio produttivo. Le grandi aziende hanno gli strumenti per farlo, quindi una dialettica tra vecchia e nuova scuola, seppur difficile, sarebbe utile. Per noi, ma anche per chi da 40 o 50 anni lavora sempre nella stessa maniera. Purtroppo, si sa, l'Abruzzo per colpa di una mentalità chiusa, ha commesso degli errori di cui ancora oggi ci accorgiamo e di cui paghiamo ancora le conseguenze, sia nel mercato interno che estero”.

And how does all this impact your relationship with the wine generation before yours?

“Older, so to speak, winegrowers and winemakers clash continually with our generation, and I think rightly so from their point of view. On the other hand, debate is always constructive. For example, I note that the “old generation” of winemakers won't accept the fact that a wine can be appreciated even if it's not perfect, in its most natural aspects. In short, the horizons of typicality have changed, and to keep the market happy some flexibility is required, which sometimes leads to a generation clash. However, we are honour-bound to find a meeting point so we can launch a shared idea of a production district. Big wineries have the tools to do this, and although difficult, a dialectic between old and new schools would be useful. For us, but also for those who have always worked in the same way for 40, even 50, years. Unfortunately, as we know, Abruzzo's closed mentality has made mistakes that we are still aware of and which we are still paying for, both on domestic and foreign markets.”



NEL CUORE D'ABRUZZO, ALLA SCOPERTA DELLA VALLE PELIGNA
IN THE HEART OF ABRUZZO, DISCOVERING THE PELIGNA VALLEY



Penna / by Ivan Masciovecchio Foto / ph. Andrea Straccini

Cinta affettuosamente dall'abbraccio delle montagne del Morrone e della Maiella da un lato e dalle ultime propaggini del Sirente e dei monti Marsicani dall'altro, la valle Peligna rappresenta il cuore dell'Abruzzo enoico sia per la sua posizione geografica, sia soprattutto perché proprio da questa fertile conca tutta compresa nella provincia aquilana – narrano gli storici – la viticoltura ha cominciato ad espandersi nel resto della regione.

Arrivando dalla costa adriatica, benché situata in territorio pescarese, **Popoli Terme** rappresenta idealmente la porta d'ingresso all'areale peligno. Città delle acque e polo termale d'eccellenza, il suo centro storico custodisce numerosi tesori d'arte di pregevole fattura come la Taverna Ducale, piccolo gioiello di architettura medievale abruzzese un tempo avente funzione di dogana ed oggi sede di iniziative culturali. Poco fuori dal nucleo abitato, il castello Cantelmo domina la valle con le sue torri d'avvistamento dalle forme diverse. Al di là dei suoi tratti storici, l'elemento attrattivo più caratterizzante è rappresentato senza dubbio dalla Riserva regionale Sorgenti del Pescara, preziosa area protetta costituita da un limpido e cristallino specchio d'acqua dolce dalle incantevoli sfumature cromatiche che vanno dal verde smeraldo al blu turchese intenso.

Entrando quindi in provincia dell'Aquila, il borgo fortificato di **Vittorito** si presenta circondato da vigneti. Ospita l'Antica Casa Vitivinicola Italo Pietranonj, una delle cantine storiche d'Abruzzo con oltre due secoli di attività, al cui interno è possibile ammirare – anche entrando fisicamente dentro – una cisterna di 700 ettolitri realizzata nel 1893 e rivestita di mattonelle in vetro di Murano, nonché un imponente torchio in legno del Settecento e diverse botti in rovere e noce anch'esse ultracentenarie di oltre 300 ettolitri; autentici capolavori di architettura ed artigianalità enoica unici al mondo in grado di lasciare letteralmente senza parole. Solo una manciata di chilometri separano Vittorito da **Raiano**, sede della Riserva regionale Gole di San Venanzio, luogo di bellezza primordiale modellato nel corso di milioni di anni dalla potenza del fiume Aterno e segnato anche dalla presenza dell'uomo come testimoniano le pitture

LA VITICOLTURA
HA COMINCIATO
AD ESPANDERSI
NEL RESTO DELLA
REGIONE

“
THE BIRTHPLACE OF
VITICULTURE, WHICH
THEN BEGAN TO
EXPAND ACROSS THE
REST OF THE REGION
”

In the affectionate embrace of the Morrone and Maiella ranges on one side and by the final offshoots of the Sirente and the Marsica mountains on the other, the Peligna valley is the heartland of Abruzzo wine, both for its geographical position and because historians say that this fertile basin – lying entirely in the province of L'Aquila – was the birthplace of viticulture, which then began to expand across the rest of the region.

Arriving from the Adriatic coast, although located in the province of Pescara, **Popoli Terme** is the true gateway to the Peligno district. A town of mineral waters with an excellent spa, its historic centre houses numerous finely crafted art treasures like the Taverna Ducale, a jewel of Medieval architecture in Abruzzo that once served as a customs house and is now home to cultural projects. Just outside the inhabited centre, the Cantelmo castle dominates the valley with its watchtowers of different shapes. Beyond its historical features, the most characteristic attraction is undoubtedly the Sorgenti del Pescara Regional Reserve, a valuable protected area with a crystal-clear body of fresh water of enchanting hues that range from emerald green to intense turquoise.

Then over the border into the province of L'Aquila, the fortified village of **Vittorito** is surrounded by vineyards and is home to the Antica Casa Vitivinicola Italo Pietranonj, one of Abruzzo's most historic cellars, with over two centuries in the business, and which offers visitors the chance to step inside a 700-hectolitre cistern built in 1893, clad with Murano glass tiles. There is also an impressive 18th-century wooden press and several oak and walnut barrels, over 300 hectolitres in capacity and more than a century old – authentic masterpieces of wine architecture and craftsmanship, unique in their genre and which literally leave visitors speechless. Only a few kilometres separate Vittorito from **Raiano**, home to the Gole di San Venanzio re-

rupestri di Rava tagliata, l'acquedotto romano delle Uccole ed il quattrocentesco eremo di San Venanzio, perfettamente incastonato e mimetizzato nella roccia come una sorta di ponte tra i due versanti della montagna. Raiano, inoltre, è tradizionalmente terra di ciliegie, omaggiate ogni anno nel mese di giugno con una folcloristica sagra che ha appena festeggiato la 67ma edizione. L'areale di diffusione del gustoso frutto rosso comprende anche la vicina **Corfinio** dove imperdibile risulta una visita alla cattedrale di San Pelino, uno dei monumenti più importanti del medioevo abruzzese. Capitale della Lega Italica durante la guerra sociale contro l'impero romano con il nome osco di Viteliú, è qui che fu coniatata per la prima volta nella storia una moneta con la scritta ITALIA, oggi preziosamente custodita all'interno del locale Museo civico archeologico De Nino. Procedendo lungo la strada statale 17, il borgo fortificato di **Roccacasale** si rivela aggrappato alle pendici del Morrone. Inserito nell'associazione dei Borghi Autentici d'Italia, si caratterizza per la suggestiva presenza del castello-recinto dell'XI secolo a pianta triangolare che domina il borgo dall'alto, inclinato lungo il versante della montagna. Avvicinandoci al capoluogo, il nucleo abitato di **Pratola Peligna** è invece sovrastato dal maestoso santuario della Madonna della Libera, edificato tra il 1851 e il 1860 e meta di pellegrinaggio soprattutto nella prima domenica di maggio, quando la statua della Vergine viene portata in processione per le vie del paese. Percorsi ancora pochi chilometri eccoci dunque giunti a **Sulmona**, una delle città d'arte più ricche di storia e fascino dell'intera regione, luogo natale del poeta Ovidio, cantore dell'amore. Dotata di un notevole patrimonio monumentale di straordinaria fattura capace di abbracciare diversi secoli – dalla cattedrale di San Panfilo con annessa cripta altomedievale al complesso dell'Annunziata, mirabile sintesi delle multiformi testimonianze storico-artistiche cittadine; dalla duecentesca chiesa di Santa Maria della Tomba all'imponente Porta Napoli – si caratterizza anche per essere luogo d'elezione dell'ordine celestiniano fondato nel XIII secolo dal monaco eremita Pietro Angeleri, ospitando – proprio ai piedi della montagna – l'abbazia di Santo Spirito al Morrone e, più in alto cesellato nella roccia, il piccolo eremo di Sant'Onofrio dove il religioso ricevette l'annuncio dell'elezione al soglio pontificio, avvenuta nel 1294 col nome di Celestino V. Poco distante, il sito archeologico del santuario

gional reserve, a place of primordial beauty shaped over millions of years by the might of the River Aterno but also revealing human presence, seen in the rock paintings of Rava Tagliata, the Roman aqueduct of Uccole, and the 15th-century hermitage of San Venanzio, perfectly set in and camouflaged by the rock, a sort of bridge between the two sides of the mountain. Raiano is traditionally also a cherry district, organizing a folk festival every year in June with and about to celebrate its 67th edition in 2024. The distribution area of the tasty red berry includes nearby **Corfinio** where a visit to the cathedral of San Pelino is a must as it is one of Medieval Abruzzo's most important monuments. Capital of the Italic League during the Social War against the Roman Empire, with the Oscan name of Viteliú, this is where the first coin in history was minted bearing the word ITALIA, and today jealously protected by the local De Nino archaeological museum. Proceeding along highway SS17, the fortified village of **Roccacasale** appears to clutch at the slopes of Mount Morrone. Included in the Borghi Autentici d'Italia lists of authentic Italian villages, it is known for the evocative 11th-century triangular castle-enclosure that dominates the village from above, sloping across the mountainside. As we approach the capital, the inhabited centre of **Pratola Peligna** is dominated by the majestic sanctuary of the Madonna della Libera, built in 1855–60, a destination for pilgrimages, especially on the first Sunday of May, when the statue of the Virgin Mary is carried in procession around the village streets. After travelling a few more kilometres, we arrive in **Sulmona**, one of the region's richest art towns for history and charm, birthplace of Ovid, the Roman poet of love. Vaunting a distinguished monumental heritage of extraordinary workmanship spanning several centuries, from the cathedral of San Panfilo with its adjoining early Medieval crypt to the Annunziata complex, a wonderful fusion of the city's multifaceted historical and artistic expressions to the 13th-century church of Santa Maria della Tomba and the imposing Porta Napoli. Sulmona was also the site preferred by the Celestine order, founded in the 13th century by the hermit monk Pietro Angeleri, who erected the abbey of Santo Spirito al Morrone right at the foot of the mountain and higher up chiselled the small hermitage of Sant'Onofrio into the rock, where the hermit was informed he had



DOVE GUSTARE LE SPECIALITÀ DELL'ABRUZZO PELIGNO
WHERE TO SAMPLE THE SPECIALITIES OF THE ABRUZZO PELIGNO DISTRICT

ANVERSA DEGLI ABRUZZI
BioAgriturismo
La Porta dei Parchi
laportadeiparchi.com
Formaggi e cucina
agropastorale
Cheese and rural cuisine

INTRODACQUA
Ristorante Anima
Fb: @ TheAnimAconcept
Cucina moderna di terra
Modern turf cuisine

Museo dell'Arte e della
Tecnologia Confettiera
Fb: @ Confetti Pelino
Museo del confetto, esposizione di attrezzature storiche e documenti
Sugared almond museum, exhibiting period equipment and documents

PACENTRO
Taverna de li Caldora
Fb: @ Taverna de li Caldora
Cucina tradizionale di terra,
Chiocciola Slow Food
Traditional turf cuisine, Slow Food restaurant

Ristorante
Posta Pacentrana
Fb: @ Ristorante Posta
Pacentrana
Cucina tradizionale di terra
Traditional turf cuisine

PETTORANO SUL GIZIO
Ristorante Il Torchio
Fb: @ Ristorante Il Torchio
Pettorano sul Gizio
Cucina tradizionale, specialità polenta rognosa
Traditional cuisine, chef special polenta rognosa

POPOLI
Ristorante Don Evandro
donevandroristorante.it
Cucina moderna di terra e
pesci d'acqua dolce
Modern turf and freshwater fish cuisine

PRATOLA PELIGNA
Mercato Centrale
mercatopratalacentrale.it
Colazione, bar, ristorante,
food store
Breakfast, bar, restaurant, food store

Pastificio Masciarelli
pastificiomasciarelli.it
Pastificio artigianale
Artisan pasta producer

ROCCACASALE
Ristorante Taverna Vecchia
Fb: @ Ristorante Taverna Vecchia
Cucina tradizionale di terra
Traditional turf cuisine

SULMONA
Ristorante
La Locanda di Gino
lalocandadigino.it
Cucina tradizionale di terra
Traditional turf cuisine

Cantina di Biffi
Fb: @ Cantina di Biffi
Vineria con cucina
Wine bar with kitchen

Ristorante Clemente
Fb: @ Ristorante Clemente
Cucina tradizionale di terra
Traditional turf cuisine

Agricola Iarussi
agricolaiarussi.it
Aglio rosso di Sulmona
Sulmona red garlic

VITTORITO
Azienda agricola Nero Peligno
neropeligno.com
Carne e prodotti di suino nero d'Abruzzo
Abruzzo black pork and other products



italico-romano di Ercole Curino arricchisce l'offerta culturale della città.

Scigno di tradizioni in grado di richiamare ogni anno migliaia di visitatori, la mattina di Pasqua Sulmona è teatro del rito della Madonna che scappa in piazza, uno dei più suggestivi della Settimana Santa, mentre in estate i suoi storici rioni sono ammantati dai colori della Giostra Cavalleresca. Entrambe le manifestazioni si svolgono nella centralissima piazza Garibaldi, l'antica piazza Maggiore, chiusa su un lato dalle ventuno arcate dell'acquedotto medievale edificato nel periodo svevo. Da Sulmona, inoltre, parte la storica Ferrovia dei Parchi, capolavoro di ingegneria ferroviaria inaugurato nel 1897, già conosciuto con il nome di Transiberiana d'Italia che, inerpicandosi tra le pieghe degli Appennini, collega le terre di mezzo abruzzesi-molisane fino ad Isernia. Purtroppo non più in servizio per il traffico di linea, oggi ospita solo treni turistici attivi tutto l'anno nei weekend.

Tra le specialità della tavola, la capitale peligna è famosa nel mondo per la produzione di dolci confetti, proposti in varie forme e colori ed apprezzati anche dalla casa reale inglese. Inoltre, da «terra di antica tradizione agricola» come raccontato da Ovidio, ospita anche la sede del Consorzio Produttori dell'Aglio Rosso, uno degli eco-

been elected pope in 1294, with the name of Celestine V. Not far away, the Italic-Roman Hercules Curinus sanctuary archaeological site enriches the city's cultural heritage.

A treasure chest of traditions that can attract thousands of visitors every year, on Easter morning Sulmona's Piazza Garibaldi is the scene of the Dashing Madonna rite, one of the most evocative of Holy Week. In summer its historic districts are swathed in colour as the Giostra Cavalleresca pageant takes place in the same square. This central location, once ancient Piazza Maggiore, is closed on one side by the 21 arches of the Medieval aqueduct built in the Swabian period. Not to be forgotten is the historic Ferrovia dei Parchi, a masterpiece of railway engineering inaugurated in 1897, which also starts from Sulmona, christened the Italian Trans-Siberia line as it climbs among the folds of the Apennines, connecting the areas between Abruzzo and Molise, as far as Isernia. Unfortunately no longer in daily service, the line is now used for weekend tourist trains active all year.

Sulmona is famous worldwide for its production of sugared almonds, offered in various shapes and colours, and a firm favourite with the British royal family.





**DOVE NASCONO I VINI
DELL’ABRUZZO PELIGNO
WHERE TO FIND
ABRUZZO PELIGNO WINES**

POPOLI
Valle Reale
vallereale.it

PRATOLA PELIGNA
Margiotta Vini
margiottavini.it

Cantina Blancodini
Fb: @ Cantina Blancodini

Valpeligna Vini
Fb: @ Valpeligna Vini

Agricola Estroversa
Fb: @agricolaestroversa

Pescara Vini
pescaravini.it

D’Alessandro Vini
dalessandrovini.com

Cantina De Cristofaris
cantinadecristofaris.it

PREZZA
Vini Praesidium
vinipraesidium.it

VITTORITO
Antica Casa Vitivinicola Italo Pietrantoni
Fb: @ Vini Pietrantoni

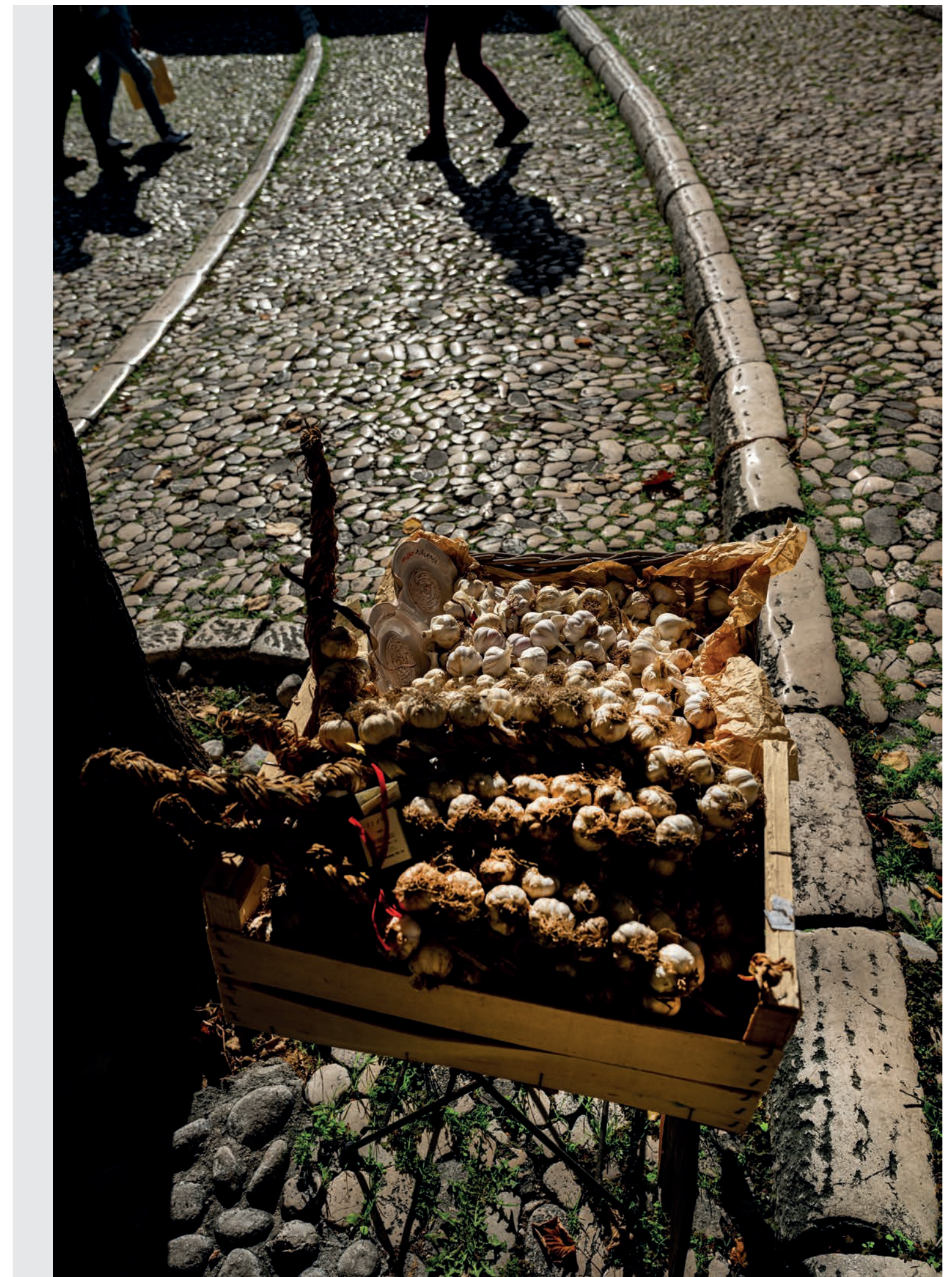
Azienda Agricola Ludovico
agricolaludovico.it

Azienda Agricola Di Cato
vinidicato.it



tipi più pregiati tra le circa 300 varietà presenti in tutta Italia, coltivato da secoli nell'areale peligno e celebrato ogni anno nel mese di luglio con una sagra organizzata in località Campo di Fano nel vicino comune di **Prezza**. Stretti tra i fiumi Sagittario e Gizio, i borghi di **Bugnara** e **Introdacqua** distano tra loro solo una manciata di chilometri. Il primo si caratterizza per essere una delle tre località peligne ad essere inserite insieme a Pettorano sul Gizio e Pacentro nel club dei Borghi più belli d'Italia –

But this is also a land of ancient agricultural tradition, described by Ovid, and it is the well-known base of the red garlic producers consortium, protecting one of the most prized ecotypes of the approximately 300 varieties present throughout Italy, cultivated for centuries in the Peligno area and celebrated every year in July with a festival organized in Campo di Fano, in the nearby municipality of **Prezza**. Nestling between the Sagittario and Gizio rivers, the





alle quali si aggiunge anche Anversa degli Abruzzi, luogo di cerniera con l'alta valle del Sagittario –, mentre il secondo, dominato da una maestosa torre quadrata con robusta cinta poligonale, vanta una tradizione musicale bandistica conosciuta in tutto il mondo.

Giunti quasi al termine del nostro itinerario, **Pettorano sul Gizio** rappresenta un autentico crocevia di biodiversità, interamente compreso all'interno del perimetro della Riserva regionale Monte Genzana Alto Gizio. Porta d'accesso meridionale alla valle Peligna, ha nel maestoso castello Cantelmo e nei resti della cinta muraria i suoi tratti distintivi di borgo fortificato. A tavola, da non perdere un piatto di polenta rognosa, preparazione povera della tradizione contadina ma ricca di gusto e sostanza. Sempre in tema di roccaforti, inconfondibile si presenta **Pacentro** alle pendici del Morrone con il suo iconico skyline contraddistinto dalle tre torri quadrate del suo incantevole castello. Tra i più antichi d'Abruzzo, a lungo conteso tra le famiglie Caldora, Cantelmo ed Orsini, la struttura odierna è il risultato di interventi succedutisi fino al XV-XVI secolo, periodo del suo massimo splendore. Una visita da non perdere anche per godere di una veduta spettacolare sull'intera vallata, rigenerando anima e cuore dopo il lungo viaggiare.

villages of **Bugnara** and **Introdacqua** are only a few kilometres apart. The first is famous as one of the three Peglino settlements – with Pettorano sul Gizio and Pacentro – to be included in the Borghi Più Belli d'Italia (most beautiful villages in Italy) rankings, without forgetting Anversa degli Abruzzi, a town that connects with the Upper Sagittario valley. While Introdacqua, dominated by a majestic square tower with robust polygonal walls, boasts a band tradition known throughout the world.

Having almost reached the end of our itinerary, at **Pettorano sul Gizio** we find an authentic crossroads of biodiversity, embraced by Monte Genzana Alto Gizio regional reserve. The southern gateway to the Peligna valley, its distinctive fortified village features include the majestic Cantelmo castle and the remains of the urban fortifications. Foodwise, we recommend “polenta rognosa”, a traditional peasant dish but rich in taste and texture. Still on the subject of strongholds, Pacentro is unmistakable on the slopes of Mount Morrone, its iconic skyline characterized by the three square towers of its enchanting castle. Among the oldest in Abruzzo, long disputed by the Caldora, Cantelmo and Orsini families, today's structure is the result of modifications that occurred in the 15th–16th centuries, at the height of its splendour. A visit not to be missed bearing in mind the spectacular view across the entire valley, regenerating heart and soul after the long journey.





Il Consorzio Tutela dei Vini d'Abruzzo, nato nel 2002, è un'associazione senza scopo di lucro costituita fra tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo - viticoltori, vinificatori e imbottiglieri - e svolge le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alle principali denominazioni di origine ed alle indicazioni geografiche protette del territorio regionale. La determinazione che i suoi soci - sempre attenti alla qualità - mettono nel loro lavoro: dalla cura del vigneto, all'applicazione nella trasformazione delle uve, dalla diligenza nell'invecchiamento all'attenzione per le esigenze dei clienti, rappresenta il punto di forza di un sistema vitivinicolo che vuole sempre più rafforzare la propria identità ed il proprio attaccamento ad un territorio straordinariamente vocato come quello della regione Abruzzo.

Il Consorzio tutela le più importanti denominazioni regionali: Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Trebbiano d'Abruzzo DOC, Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Abruzzo DOC, Controguerra DOC, Villamagna DOC, oltre alle IGP riconosciute. Dal 2023 le denominazioni sopra indicate possono essere

The Consorzio Tutela dei Vini d'Abruzzo, founded in 2002, is a non-profit association set up by all the control system players – winegrowers, winemakers, and bottlers – and tasked with protection, promotion, development, consumer information, and general care of interests relating to the region's main designations of origin and protected geographical indications. Its members are always attentive to quality and make a determined investment in their work, from care of vineyards to dedicated grape processing, diligence in aging to an eye on customer demands, an approach that makes them the bedrock of a winemaking system seeking to strengthen its identity at all times and proving its attachment to the superlative wine country of Abruzzo.

The Consorzio safeguards the most important regional designations like Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Trebbiano d'Abruzzo DOC, Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Abruzzo DOC, Controguerra DOC, Villamagna DOC, not to mention recognized PGIs. From 2023, the designations indicated above can

facilmente identificate nel cosiddetto **“Modello Abruzzo”**, che rappresenta un nuovo e moderno approccio della viticoltura abruzzese per la valorizzazione dei singoli territori, attraverso 4 sottozone provinciali, e delle sue peculiarità attraverso le tipologie superiore e riserva. Attraverso l'indicazione di specifiche sottozone provinciali, una per ogni ambito territoriale: **Colline Teramane, Colline Pescara, Terre Aquilane o Terre de L'Aquila e Terre di Chieti**, tutte le denominazioni a valenza regionale sono fortemente legate al proprio territorio, nell'ambito del quale ogni produttore può esprimere differenti livelli qualitativi attraverso l'uso delle menzioni “superiore” e “riserva” utilizzabili esclusivamente nell'ambito dei vini di sottozona.

be easily identified in the so-called **Abruzzo Model**, which represents a new modern approach to Abruzzo viticulture, developing individual districts through four provincial subzones, and showcasing individual traits in Superiore and Riserva versions. Through the indication of specific provincial subzones, one for each terroir: **Colline Teramane, Colline Pescara, Terre Aquilane/ Terre de L'Aquila, and Terre di Chieti**, all the designations of regional identity are strongly linked to their territory, within which each producer can express different quality levels through the use of the Superiore and Riserva labels to be used only for subzone wines.

Denominazioni ed Indicazioni tutelate dal Consorzio:

**DOP/DOCG
Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**

**DOP/DOC
Montepulciano d'Abruzzo**

Sottozona Casauria* (in corso di riconoscimento la DOCG “Casauria”)
Sottozona Terre dei Vestini
Sottozona Alto Tirino
Sottozona Terre dei Peligni
Sottozona Teate
Sottozona Colline Pescara
Sottozona Terre Aquilane o Terre de L'Aquila
Sottozona Terre di Chieti
Sottozona San Martino sulla Marrucina

Trebbiano d'Abruzzo

Sottozona Colline Teramane
Sottozona Colline Pescara
Sottozona Terre Aquilane o Terre de L'Aquila
Sottozona Terre di Chieti

Cerasuolo d'Abruzzo

Sottozona Colline Teramane
Sottozona Colline Pescara
Sottozona Terre Aquilane o Terre de L'Aquila
Sottozona Terre di Chieti

Abruzzo

Sottozona Colline Teramane
Sottozona Colline Pescara
Sottozona Terre Aquilane o Terre de L'Aquila
Sottozona Terre di Chieti

Controguerra

Villamagna

IGP/IGT*

Colli Aprutini; Colline Pescara; Colline Teatine; Colline Frentane; Colli del Sangro; Histonium o del Vastese; Terre di Chieti; Terre Aquilane o Terre de L'Aquila; Terre Abruzzesi o Terre d'Abruzzo

*dal 2024 dovrebbe essere utilizzata la sola IG “Terre Abruzzesi o Terre d'Abruzzo”

Designations and Indications protected by the Consorzio:

**DOP/DOCG
Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**

**DOP/DOC
Montepulciano d'Abruzzo**

Casauria* Subzone (Casauria DOCG award in progress)
Terre dei Vestini Subzone
Alto Tirino Subzone
Terre dei Peligni Subzone
Teate Subzone
Colline Pescara Subzone
Terre Aquilane/ Terre de L'Aquila Subzone
Terre di Chieti Subzone
San Martino sulla Marrucina Subzone

Trebbiano d'Abruzzo

Colline TeramaneSubzone
Colline Pescara Subzone
Terre Aquilane/ Terre de L'Aquila Subzone
Terre di Chieti Subzone

Cerasuolo d'Abruzzo

Colline TeramaneSubzone
Colline Pescara Subzone
Terre Aquilane/ Terre de L'Aquila Subzone
Terre di Chieti Subzone

Abruzzo

Colline Teramane Subzone
Colline Pescara Subzone
Terre Aquilane/ Terre de L'Aquila Subzone
Terre di Chieti Subzone

Controguerra

Villamagna

IGP/IGT*

Colli Aprutini; Colline Pescara; Colline Teatine; Colline Frentane; Colli del Sangro; Histonium or del Vastese; Terre di Chieti; Terre Aquilane/ Terre de L'Aquila; Terre Abruzzesi o Terre d'Abruzzo

*Only the Terre Abruzzesi/ Terre d'Abruzzo geographical indication is allowed since 2024

COME RICONOSCERE LE PRODUZIONI DOC?

I Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo, il Montepulciano d'Abruzzo, il Trebbiano d'Abruzzo, il Cerasuolo d'Abruzzo, Abruzzo, Controguerra e Villamagna DOC sono vini tracciabili dalla vigna alla bottiglia, il cui intero percorso produttivo è controllato e documentato. Utilizzando il Contrassegno di Stato che univocamente identifica ciascuna bottiglia, dal 1 dicembre 2018 è possibile scoprire caratteristiche e provenienza dei vini abruzzesi.



COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG

Riconosciuta quale sottozona del Montepulciano d'Abruzzo nel 1995, prima in Abruzzo, dal 2003 è assunta al livello più elevato della qualità: la DOCG. Essa rappresenta la denominazione territoriale per antonomasia, poiché da oltre venti anni costituisce il punto di riferimento di un ampio numero di produttori teramani che nella qualità e nel rispetto dell'espressione autentica del loro territorio hanno da subito creduto ed investito, tanto da richiedere ed ottenere la possibilità di anteporre il riferimento geografico a quello della denominazione storica di provenienza. Con i suoi dieci mila ettolitri di vino mediamente rivendicato ogni anno, le Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo rappresentano un interessante progetto di identità territoriale. Un disciplinare rigido, che prevede rese di soli 9,5 tonnellate per ettaro sia nella versio-

HOW TO RECOGNIZE DOC WINES

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Abruzzo, Controguerra, and Villamagna DOC are wines traceable from vineyard to bottle, whose entire production process is controlled and documented. By applying the State Mark identifying each bottle individually, from 1 December 2018 it is possible to track the characteristics and origins of Abruzzo wines.

COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG

The first Abruzzo subzone of Montepulciano d'Abruzzo, established in 1995, scaled the heights of quality to become a DOCG. It represents the quintessential terroir designation, with over twenty years standing as the point of reference for a large number of Teramo producers who believed in it without hesitation and invested in quality and respect for the authentic expression of their district, to the point of requesting and obtaining the option of placing geographical reference before the historical designation of origin. With an average 10,000 hectolitres of wine produced per year, the Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo label stands as an interesting terroir identity project. A rigid specification requires yields do not exceed

ne base che per la tipologia riserva, sono vini ottenuti dal vitigno Montepulciano per un minimo del 90%; al momento può concorrere alla produzione di detti vini il vitigno Sangiovese fino ad un massimo del 10% ma una modifica del disciplinare in corso di valutazione estenderà detta possibilità anche ad altri vitigni a bacca analoga idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo. Con la modifica del disciplinare di produzione approvata dall'Unione Europea nel 2023, oltre alle operazioni di vinificazione ed invecchiamento, anche le operazioni di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'Art. 3, allo scopo di garantire l'origine e per preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, nonché per salvaguardare la loro reputazione e ad assicurare l'efficacia dei controlli.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo "base" deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di un anno, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia, mentre il vino sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, di cui almeno un anno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione "riserva". Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. Sono vini di un colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento; con sentori di frutti rossi maturi, spezie, intenso; il sapore è secco, armonico, giustamente tannico; il titolo alcolometrico volumico totale minimo è pari al 12,50% vol. Sono vini di grande struttura, complessi dal punto di vista organolettico, dai forti connotati tipici del vitigno Montepulciano, destinati a medio-lunghi invecchiamenti.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Riconosciuto nel 1968 è oggi il vino più rappresentativo tra le denominazioni abruzzesi. Infatti, con i suoi 850 mila ettolitri mediamente rivendicati ogni anno, da solo rappresenta circa l'80% del totale dei vini a denominazione prodotti in Abruzzo ed è tra i primi cinque vini DOC prodotti in Italia.

Il vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno all'85%; possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%. Come dimostrano numerosi documenti storici, il vitigno Montepulciano è presente nella regione sin dalla metà del '700, dove ha trovato la sua terra d'elezione. Coltivato in passato nella Valle Peligna (provincia di L'Aquila) e nelle colline interne della provincia di Pescara, a partire dagli anni Cinquanta del '900 la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea ed oggi, con i suoi 17.500 ettari, costituisce il principale vitigno a bacca rossa della regione. Di fatto, il Montepulciano può essere considerato un vitigno "autoctono" avendo trovato nella regione Abruzzo il

95,000 kilos per hectare for both the base and Riserva versions, for wines using no less than 90% Montepulciano grapes and currently providing for no more than 10% Sangiovese variety in the blend, although modifications of the specification currently being evaluated would extend this possibility to other similar varieties suitable for cultivation in Abruzzo. With the modification of the production regulations approved by the European Union in 2023, in addition to winemaking and aging operations, bottling and bottle-aging processes must also be carried out in the production area delimited by Art. 3, with the aim of guaranteeing the origin and preserving the particular characteristics of the products, as well as safeguarding their reputation and ensuring the effectiveness of controls.

The Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo controlled and guaranteed designation of origin base wine must undergo a minimum mandatory aging period of one year, with at least two months bottle refinement, while wine aged for at least three years spending at least one year in oak and at least two months in bottle, may mention Riserva on the label.

The aging period starts on 1 November of the harvest year. These wines are an intense ruby red with purple hues, tending to garnet as they age; hints of ripe red berries, spice, on an intense nose; the palate is dry, harmonious, rightly tannin-rich; minimum total ABV is 12.50%. They are wines with great structure, sensorial complexity, strong traits typical of the Montepulciano grape, meant for medium-long aging.

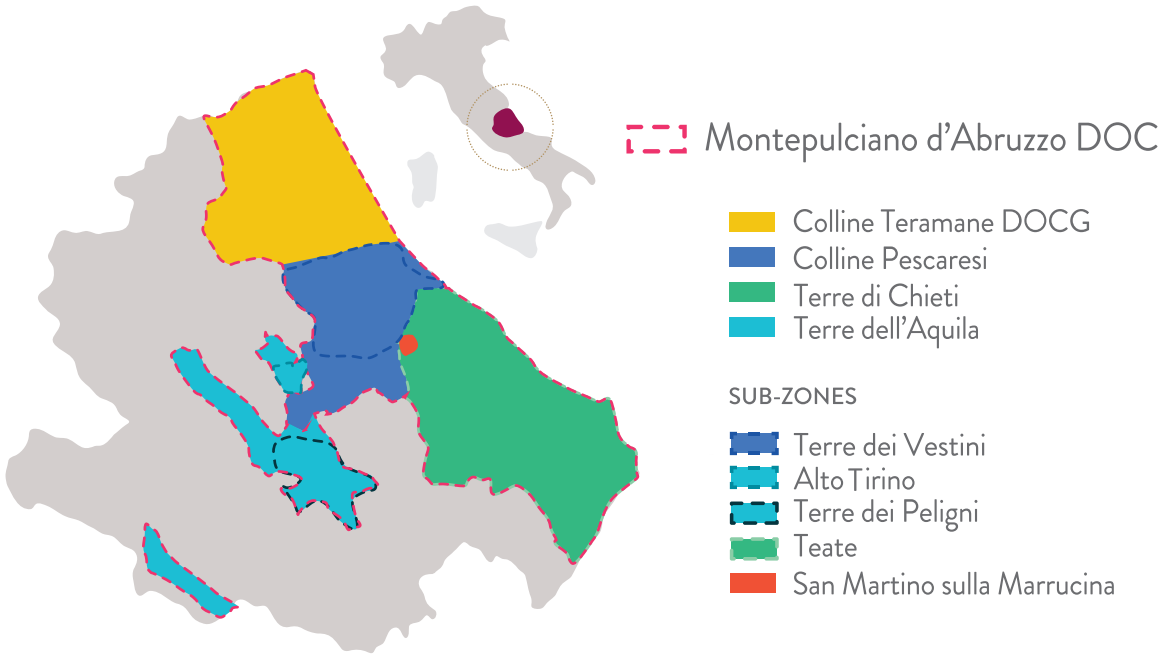
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Recognized in 1968, today the most archetypal wine of the Abruzzo designations, with 850,000 hectolitres declared annually, alone it accounts for around 80% of the total designation wines produced in Abruzzo and is one of the top five DOC wines produced in Italy.

Montepulciano d'Abruzzo controlled designation of origin wine must contain at least 85% Montepulciano variety from vineyards on the winery estate, while no more than 15% of other non-aromatic black grape varieties suitable for cultivation in the Abruzzo region may be used in the blend.

As shown by numerous historical documents, the Montepulciano vine has been present in the region since the mid-18th century, where it found a hospitable habitat. In the past it was grown in the Valle Peligna (province of L'Aquila) and on the inland hills of the province of Pescara, but from the 1950s its cultivation extended to the entire coastal hill district and today there are 17,500 hectares under vine so it is the region's main red grape variety. In reality, Montepulciano can be considered a "native" vine as it chose Abruzzo as its home.

A red grape variety with a medium-compact



suo territorio d'elezione. È un vitigno a bacca rossa, dal grappolo mediamente compatto di forma piramidale conica, spesso alato, e acino allungato con buccia pruinosa e consistente. Di maturazione piuttosto tardiva, dà un vino dal colore rosso rubino e profumi di viola, ciliegia, frutti di bosco, liquirizia, di immediata piacevolezza se bevuto giovane o di grande spessore se maturato a lungo in botti di rovere.

Il Montepulciano d'Abruzzo DOC viene ottenuto unicamente da uve coltivate in vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m.. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m. La resa massima di uva non deve superare i 15 tonnellate per ettaro e la gradazione alcolica minima al consumo deve essere pari al 12 % vol. L'immissione al consumo non può essere antecedente al 1° febbraio successivo all'annata di produzione delle uve.

Dalla vendemmia 2023 le tipologie “superiore” e “riserva”, fatti salvi i disciplinari di sottozona già in vigore, possono essere ottenute esclusivamente nell'ambito delle sottozone riconosciute per detta denominazione, che prevedono rese significativamente più basse di quella del disciplinare base e parametri qualitativi significativamente più elevati.

Occorre ricordare che per la provincia di Pescara, sin dalla vendemmia 2006, sono state riconosciute due sotto denominazioni: “Terre dei Vestini” e “Casauria o Terre di Casauria”, quest'ultima in corso di riconoscimento come DOCG “Casauria”, mentre dal 2023 si è aggiunta la sottozona “Colline Pescaresi”. Per la provincia di Chieti, sin dalla vendemmia 2010, è stata invece riconosciuta la sottozona “Teate”, alla quale dal 2023 si sono aggiunte le sottozone “Terre di Chieti” e “San Martino sulla Marrucina”, quest'ultima delimitata solo all'omonimo comune. Infine, per la provincia de L'Aquila, sempre dalla vendemmia 2010, sono state riconosciute le sottozone “Terre dei Peligni” e “Alto Tirino”, alle quali dal 2023 si è aggiunta la sottozona “Terre Aquilane o Terre de L'Aquila”.

I vini a DOC Montepulciano d'Abruzzo con l'indicazione di sottozona seguiti dalla menzione “superiore” devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi e non possono essere immessi al consumo prima del 1° ottobre successivo all'annata di produzione delle uve. I vini a DOC Montepulciano d'Abruzzo con l'indicazione di sottozona seguiti invece dalla menzione “riserva” devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento nell'area di produzione non inferiore a ventiquattro mesi, di cui sei mesi in legno, e non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo all'annata di produzione delle uve. Si tratta di vini di un colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento; con sentori di frutti rossi maturi, spezie, intenso; il sapore è secco, armonico, giustamente tannico; la gradazione alcolica minima al consumo deve essere pari al 12,5% vol.

conical pyramid cluster shape, often winged, and an elongated berry with firm, pruinose skin, it ripens rather late and gives a ruby red wine with aromas of violet, cherry, wild berries, liquorice, a pleasing early-drinker and with great depth if aged at length in oak.

Montepulciano d'Abruzzo DOC is obtained only from grapes grown in vineyards on hills below 600 metres in altitude or, when land faces south, this limit may be a maximum of 700 metres above sea level.

Grape yield may not exceed 15 tonnes per hectare and minimum alcohol content for consumption must be 12% vol., with release for consumption after 1 February in the year following the grape harvest.

Without prejudice to the subarea specifications already in force, from the 2023 harvest, the Superiore and Riserva labels can be obtained even just within the subareas recognized for the specific designation, providing for significantly lower yields than those for the base specification and with significantly higher quality parameters.

It should be remembered that from the 2006 vintage, the province of Pescara has two sub-designations: Terre dei Vestini and Casauria/Terre di Casauria, the latter recognized as Casauria DOCG, while the Colline Pescaresi subzone was added in 2023.

For the province of Chieti, the Teate subzone was recognized from the 2010 vintage, and in 2023 the Terre di Chieti and San Martino sulla Marrucina subzones were added, the latter limited to the municipality of the same name. Finally, for the province of L'Aquila, also from the 2010 vintage, the subzones Terre dei Peligni and Alto Tirino were recognized, to which the subzone Terre Aquilane/ Terre de L'Aquila was added in 2023.

Montepulciano d'Abruzzo DOC wines with indication of subzone followed by the Superiore mention must undergo refinement lasting no less than six months and cannot be released for consumption before 1 October following the year of harvest.

Those bearing subzone indication followed by the Riserva mention must undergo aging in the production area of no less than 24 months, of which six months in oak, and cannot be released for consumption before 1 January of the third year following grape harvest.

These wines are an intense ruby red with violet hues, tending to garnet with age; hints of ripe red berries, spices, on an intense nose; the palate is dry, harmonious, rightly tannin-rich; minimum total ABV is 12.50%.

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Riconosciuta nel 1972, la DOC Trebbiano d'Abruzzo con i suoi 150 mila ettolitre rivendicati mediamente ogni anno rappresenta la seconda denominazione regionale. Essa, unitamente al Montepulciano d'Abruzzo, costituisce il vino più legato al territorio abruzzese. Infatti, dell'esistenza del vitigno Trebbiano in Abruzzo vi è testimonianza sin dal XVI secolo quando Andrea Bacci, nella sua opera “De naturali vinorum historia”, segnala la presenza nel Fucino e nell'area Peligna di un vino ottenuto da uve Trebullanum. Nel tempo questo vitigno si è diffuso sull'intero territorio regionale ed oggi le due varietà “Trebbiano toscano” e “Trebbiano abruzzese” vengono coltivate su oltre 7.000 ettari.

Il Trebbiano d'Abruzzo DOC è ottenuto dalle uve delle varietà Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano per almeno l'85%, con il concorso di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nel territorio della regione Abruzzo, da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%. Di colore giallo paglierino, più o meno intenso, si fa ricordare per il suo profumo intenso e delicato, dal sapore che può andare dal secco all'abboccato, sapido, armonico, dal retrogusto leggermente mandorlato.

Le uve destinate alla produzione del Trebbiano d'Abruzzo DOC vengono ottenute unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m.. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m.

La resa massima di uva non deve superare i 17 tonnellate per ettaro e la gradazione alcolica minima al consumo deve essere pari al 11,5 % vol.

Per quanto poco considerato tra i vitigni nobili, proprio in Abruzzo il Trebbiano ha trovato un ecosistema ideale, ottenendo risultati rilevanti sia con vini giovani di

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

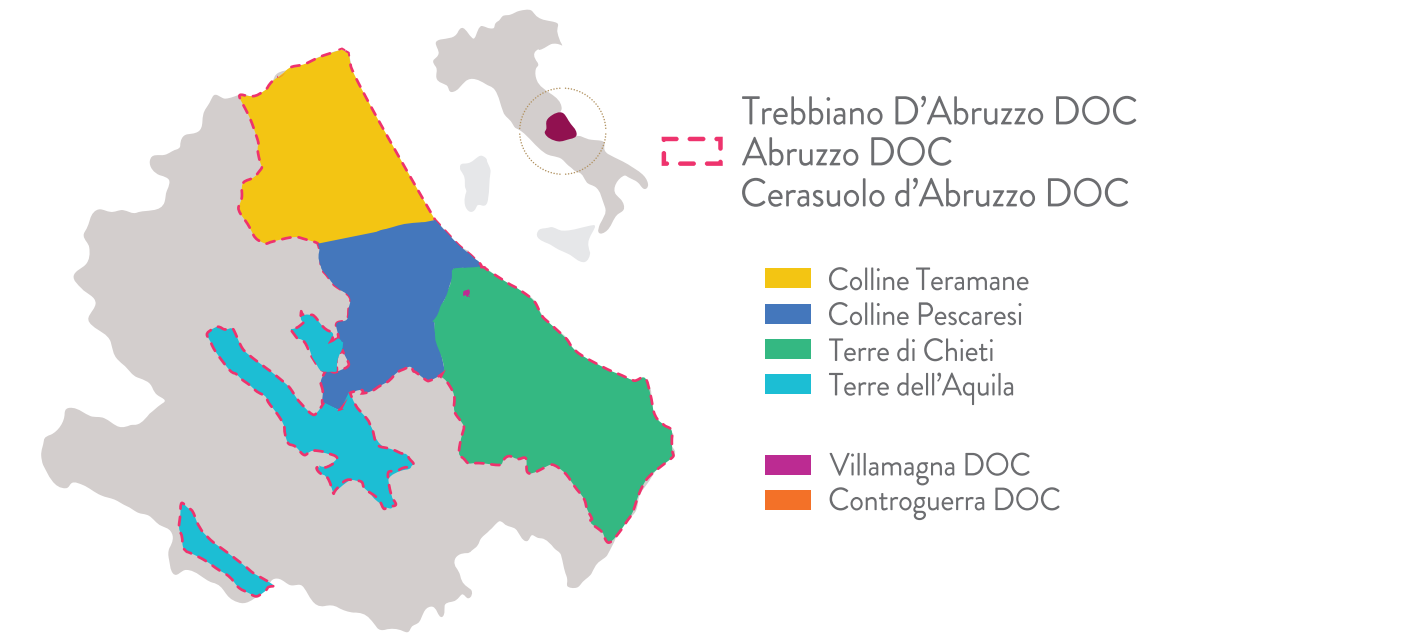
Recognized in 1972, Trebbiano d'Abruzzo DOC declares 150,000 hectolitres as an annual average to stand as the region's second largest designation. Together with Montepulciano d'Abruzzo, it is Abruzzo's most iconic wine, with proof that the Trebbiano vine has grown here since the 1500s, with Andrea Bacci's De naturali vinorum historia reporting a wine in the Fucino and Peligna areas obtained from Trebullanum grapes. Over time this vine has spread throughout the entire region and today there are two varieties, Trebbiano Toscano and Trebbiano Abruzzese, covering over 7,000 hectares.

Trebbiano d'Abruzzo DOC is obtained from at least 85% grapes of the Trebbiano Abruzzese and/or Trebbiano Toscano varieties, with the addition of other white grape varieties suitable for cultivation on Abruzzo regional territory, blended or alone for a maximum of 15%. Straw yellow of varying intensities Trebbiano d'Abruzzo DOC is memorable for its intense yet delicate aromas, with a palate ranging from dry to sweet, savory, harmonious, and with a hint of almond in the close.

Trebbiano d'Abruzzo DOC is obtained only from grapes grown in vineyards on hills below 600 metres in altitude or, when land faces south, this limit may be a maximum of 700 metres above sea level.

Grape yield may not exceed 17 tonnes per hectare and minimum alcohol content for consumption must be 11.5% vol..

Although not considered a noble vine, Trebbiano has found an ideal ecosystem precisely in Abruzzo, giving significant results both with pleasurable young wines



buona piacevolezza sia con vini di straordinaria longevità ottenuti con la fermentazione o con la maturazione in grandi o piccole botti di rovere.

Proprio per esaltare dette caratteristiche, anche per il Trebbiano d'Abruzzo dalla vendemmia 2023 le tipologie "superiore" e "riserva" possono essere ottenute esclusivamente nell'ambito delle quattro sottozone provinciali riconosciute per detta denominazione (Colline Teramane, Colline Pescaresi, Terre di Chieti e Terre Aquilane o Terre de L'Aquila), che prevedono rese significativamente più basse di quella del disciplinare base e parametri qualitativi più elevati. La resa media non può essere superiore ai 14 tonnellate per ettaro e la gradazione alcolica minima al consumo deve essere pari al 12 % vol.. I vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo con l'indicazione di sottozona seguiti dalla menzione "superiore" devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi e non possono essere immessi al consumo prima del 1° aprile successivo all'annata di produzione delle uve. Quelli invece che si fregiano dell'indicazione della sottozona seguiti dalla menzione "riserva" devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento nell'area di produzione non inferiore a dodici mesi e non possono essere immessi al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

CERASUOLO D'ABRUZZO

Il Cerasuolo d'Abruzzo, riconosciuto come denominazione a sé stante a partire dalla vendemmia 2010, si ottiene prevalentemente (almeno l'85%) se non esclusivamente dalle uve del vitigno Montepulciano utilizzando una particolare tecnica di vinificazione ossia le uve possono essere vinificate in bianco ovvero in presenza della buccia per un limitato periodo di fermentazione, al fine di conferire al vino ottenuto il caratteristico colore rosa ciliegia. Si tratta di un metodo antico, da sempre diffuso in terra d'Abruzzo, che nel corso degli anni ha subito una costante evoluzione tecnica pur rimanendo sempre fortemente legato alla tradizione.

La sua straordinaria freschezza unita all'eleganza dei suoi profumi fa del Cerasuolo d'Abruzzo un vino particolarmente piacevole e affascinante. Il suo odore è gradevole, delicatamente vinoso, fruttato, fine e intenso; il sapore è secco, morbido, armonico e delicato, con retrogusto mandorlato.

Con i suoi 100 mila ettolitri che mediamente vengono rivendicati ogni anno, il Cerasuolo d'Abruzzo costituisce uno dei punti di riferimento dell'intera enologia italiana nel segmento dei vini "rosa" e di fatto unica denominazione a potersi fregiare dell'appellativo "Cerasuolo" (fatta eccezione per il Cerasuolo di Vittoria che tuttavia è un vino rosso) che, come dimostrano numerose testimonianze storiche, deriva dal colore della "cerasa" o "cerasella" ossia dalla ciliegia coltivata alla fine dell'Ottocento nelle aree interne della regione Abruzzo.

Le uve destinate alla produzione del Cerasuolo d'Abruzzo DOC vengono ottenute unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m.. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m. La resa massima di uva non deve superare i 15 tonnellate per ettaro

and cellarable versions obtained after fermentation or maturation in large or small oak.

Precisely to showcase these characteristics for Trebbiano d'Abruzzo also, from the 2023 harvest the Superiore and Riserva types may be obtained only within the four provincial subzones recognized for this designation (Colline Teramane, Colline Pescaresi, Terre di Chieti and Terre Aquilane/Terre de L'Aquila), establishing significantly lower yields than that of the base specification, with higher quality parameters. Average yield cannot exceed 14 tonnes per hectare and the minimum alcohol content for consumption must be 12% vol.

Trebbiano d'Abruzzo DOC wines with indication of subzone followed by the Superiore mention must undergo refinement lasting no less than five months and cannot be released for consumption before 1 April following the year of grape harvest. Those bearing subzone indication followed by the Riserva mention must undergo aging in the production area of no less than 12 months and cannot be released for consumption before 1 November of the year following grape harvest.

CERASUOLO D'ABRUZZO

Cerasuolo d'Abruzzo, recognized as a designation in its own right from the 2010 vintage, is obtained from 85% to 100% Montepulciano grapes, using a special winemaking technique known as "off-the-skins", whereby red grapes are fermented as if making a white wine, with the presence of skins for a limited period, which gives the end wine its characteristic cherry colour. This ancient method has been widespread in Abruzzo since time immemorial and over the years has undergone constant technical evolution while never betraying traditional roots.

Its amazing freshness combined with the elegance of its aromas makes Cerasuolo d'Abruzzo a particularly pleasant and charming wine. The pleasing nose is delicately alcohol rich, fruity, fine and intense; the palate is dry, soft, harmonious and delicate, with an almond close.

With 100,000 hectolitres annual average recorded, Cerasuolo d'Abruzzo stands as a benchmark for Italian rosé winemaking overall and is the only designation to vaunt the Cerasuolo label (with the exception of Cerasuolo di Vittoria which is actually a red wine). The name, referring to the wine's cherry pink colour, is found in countless historical documents connected to "cerasa" or "cerasella", a cherry cultivated at the end of the 1800s in inland Abruzzo.

The grapes intended for Cerasuolo d'Abruzzo DOC production come only from grapes grown in vineyards on hills below 600 metres in altitude or, when land faces south, this limit may be a maximum of 700 metres above sea level. Grape yield may not exceed 15 tonnes per hectare and minimum alcohol content for consumption must be 12% vol..

From the 2023 harvest, for Cerasuolo d'Abruzzo also, the Superiore type may be obtained only within the four provincial subzones recognized for this designation (Colline Teramane, Colline Pescaresi, Terre di Chieti

e la gradazione alcolica minima al consumo deve essere pari al 12% vol. Dalla vendemmia 2023, anche per il Cerasuolo d'Abruzzo la tipologia "superiore" può essere ottenuta esclusivamente nell'ambito delle quattro sottozone provinciali riconosciute per detta denominazione (Colline Teramane, Colline Pescaresi, Terre di Chieti e Terre Aquilane o Terre de L'Aquila), che prevedono rese più basse di quella del disciplinare base ossia pari a 13,5 tonnellate per ettaro e parametri qualitativi più elevati. La gradazione alcolica minima al consumo deve essere pari al 12 % vol.. I vini a DOC Cerasuolo d'Abruzzo con l'indicazione di sottozona seguiti dalla menzione "superiore" devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi e non possono essere immessi al consumo prima del 1° aprile successivo all'annata di produzione delle uve.

ABRUZZO

La DOC "Abruzzo", riconosciuta dalla vendemmia 2010, è nata per tutelare e valorizzare in modo particolare i principali vitigni autoctoni regionali come Pecorino, Passerina, Cococciola e Montonico, capaci di soddisfare anche i consumatori più attenti ed esigenti con vini freschi, fruttati ed eleganti. Attraverso la DOC "Abruzzo" si è voluto identificare in maniera diretta il territorio di provenienza di questi vini e, con l'imbottigliamento in zona di produzione, si è voluto garantire la loro qualità, la loro tipicità e la loro origine.

Circa 40 mila ettolitri mediamente rivendicati negli ultimi anni, ma con trend di crescita costante, la DOC Abruzzo rappresenta un perfetto esempio di come sia di fatto possibile coniugare tipicità, qualità e innovazione attraverso un disciplinare attento al rispetto delle tradizioni ma aperto alla ricerca di nuovi prodotti, in particolare gli spumanti, in grado di rispondere alle esigenze dei consumatori moderni ed alle nuove tendenze di consumo. Infatti, con le recenti modifiche al disciplinare di produzione, nella DOC Abruzzo gli spumanti, sia metodo italiano che classico, hanno assunto un importante ruolo di riferimento che, anche attraverso l'uso del marchio consortile "TRABOCCO" (solo per il metodo italiano), puntano ad acquisire visibilità e riconoscibilità sui principali mercati di riferimento sulla che da tempo questi straordinari prodotti meritano. In applicazione del "Modello Abruzzo", anche per la DOC Abruzzo dalla vendemmia 2023 le tipologie "superiore" e "riserva" possono essere ottenute esclusivamente nell'ambito delle quattro sottozone ad ambito provinciale riconosciute, che prevedono rese più basse di quella del disciplinare base e parametri qualitativi significativamente più elevati.

Le rese produttive variano a seconda delle diverse tipologie così come le date di immissione al consumo che vanno dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve per vini bianchi al 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve per i rossi base, mentre vanno dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve per le tipologie con indicazione di vitigno con qualifica superiore e rosato superiore, al 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve per il bianco riserva ed al 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione

and Terre Aquilane/Terre de L'Aquila), establishing lower yields than that of the base specification, so no more than 13.5 tonnes per hectare and with higher quality parameters. The minimum alcohol content for consumption must be 12% vol. and wines cannot be released for consumption before 1 April following the year of grape harvest.

ABRUZZO

The Abruzzo DOC was recognized from the 2010 vintage and developed with the specific intention to protect and showcase the region's main native varieties of Pecorino, Passerina, Cococciola, and Montonico, capable of meeting the demands of even the most attentive consumers with fresh, fruity, elegant wines. Abruzzo DOC was intended to identify the district of origin of these wines directly, and bottling them in the production area to guarantee their quality, typicality and homeland.

With approximately 40,000 hectolitres recorded on average annually in recent years, but with a constant growth trend, Abruzzo DOC stands as a perfect example of how it really is possible to combine typicality, quality, and innovation through a specification attentive to respect for traditions but open to the quest for new products, in particular sparkling wines, capable of meeting the demands of modern consumers and new consumer trends.

With recent changes to production regulations, Abruzzo DOC sparkling wines (Italian and Classic methods) have taken on an important reference role. Supported by the TRABOCCO consortium brand (only for the Italian method), the wines aim to acquire the visibility and recognition long overdue on main reference markets for these remarkable products.

Applying the Abruzzo Model also to Abruzzo DOC from the 2023 harvest, the Superiore and Riserva label is now only possible within the four recognized provincial subzones, establishing lower yields than that of the base specification and significantly higher quality parameters.

The production yields vary according to the different types as well as dates of release for consumption which range from 1 December of the year of grape harvest for white wines to 1 January of the year following grape harvest for base red wines, then from 1 February of the year following grape harvest for reds with indication of grape variety and Superiore and Superiore rosé labels, to 1 February of the second year following grape harvest for Riserva whites and 1 November of the second year following grape harvest for Riserva reds.

CONTROGUERRA DOC

Recognized in 1996, the Controguerra DOC was the first regional designation with local specification (including only five municipalities in the province of Teramo along the Marche border) and with an "innovative" approach given the use of international varieties like Cabernet and Merlot, but nevertheless attentive to respecting the tradition and typicality of local vines like Passerina and Pecorino. This was the

delle uve per il rosso riserva.

CONTROGUERRA DOC

Riconosciuta nel 1996, la DOC Controguerra è stata la prima denominazione regionale a valenza locale (comprende solo 5 comuni della provincia di Teramo a confine con le Marche) con una impostazione “innovativa” poiché aperta all’uso anche dei vitigni internazionali, quali Cabernet e Merlot, ma tuttavia ben attenta al rispetto della tradizione e della tipicità dei vitigni locali quali Passerina e Pecorino. Prima denominazione abruzzese a prevedere la tipologia spumante metodo classico, utilizzando esclusivamente la tecnica della fermentazione in bottiglia, oltre che il novello ed il pasito, sia bianco che rosso, il quale se invecchiato per 30 mesi a decorrere dal 31 marzo dell’anno successivo alla vendemmia in caratelli di capacità massima di 500 litri, può portare in etichetta la menzione “Annoso”. Con i suoi 3.000 ettolitri prodotti mediamente ogni anno, la DOC Controguerra rappresenta un valido esempio di come si possibile coniugare la tradizione con l’innovazione, sapendo interpretare gusti e tendenze, che nel tempo si sono dimostrate vincenti anche grazie ad un attento lavoro in vigna ed in cantina.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 12 tonnellate per ettaro per i vini rossi e rosati, con o senza indicazione di vitigno, e le 14 tonnellate per ettaro per i vini bianchi, con o senza indicazione di vitigno. I vini presentano le caratteristiche tipiche dei vitigni di provenienza con titolo alcolometrico al consumo di media intorno a 12-12,5% vol.

I vini a DOC Controguerra bianco e Controguerra rosato non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio dell’anno successivo alla vendemmia, mentre il vino Controguerra rosso non può essere immesso al consumo prima del 31 marzo dell’anno successivo alla vendemmia.

Il vino Controguerra rosso riserva, può essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, a decorrere dal 1° dicembre dell’annata di produzione delle uve. Infine, il vino Controguerra spumante metodo classico prima dell’immissione al consumo deve subire un periodo minimo di permanenza sulle fecce di diciotto mesi; per il millesimato il periodo minimo è di ventiquattro mesi.

VILLAMAGNA DOC

Il territorio di Villamagna, in provincia di Chieti, è un territorio particolarmente vocato alla viticoltura di qualità e, grazie alla volontà e determinazione di un piccolo gruppo di produttori, dopo un lungo percorso è stata riconosciuta una nuova ed interessante denominazione di origine sulla quale pochi avrebbero scommesso. Invece, la convinzione che nel territorio di Villamagna e di alcuni comuni limitrofi si potesse produrre un rosso di grande struttura, ha fatto sì che dalla vendemmia 2011 sia arrivata ad ampliare l’offerta vitivinicola regionale anche la DOC Villamagna, costituita da un solo vino rosso, nella versione base e riserva, che in poco più di un decennio ha già raggiunto importanti traguardi qualitativi oltre che quantitativi. Con i suoi 3.000 ettolitri

first Abruzzo designation to include Classic Method sparkling wines, using only bottle refermentation technique, as well as Novello and Passito wines, both white and red, which can be labelled Annoso if aged for 30 months in barrels of no more than 500 litres, starting from 31 March of the year following grape harvest. With 3,000 hectolitres produced on average every year, the Controguerra DOC represents a valid example of how it is possible to combine tradition with innovation, knowing how to interpret tastes and trends successfully over time also thanks to careful work in the vineyard and in the cellar.

The maximum yield of grapes per hectare in specialized cultivation must not exceed 12 tonnes per hectare for reds and rosés, with or without indication of grape variety, and 14 tonnes per hectare for whites, with or without indication of grape variety. The wines show the typical characteristics of the vines of origin with an average alcoholic strength for consumption of around 12-12.5% vol.

Controguerra white and Controguerra rosé DOC wines cannot be released for consumption before 1 January of the year following harvest, while Controguerra red DOC cannot be released for consumption before 31 March of the year following harvest. Controguerra red Riserva can be released for consumption after an aging period of no less than 24 months, of which six months in bottle, starting from 1 December of the year of grape harvest. Finally, Controguerra Classic Method sparkling wine must undergo a minimum of 18 months on the lees before being released for consumption; for the vintage wine this must be a minimum of 24 months.

VILLAMAGNA DOC

The Villamagna district in the province of Chieti is an area particularly suited to quality viticulture and thanks to the will and determination of a small group of producers, and after a long journey, an interesting new designation of origin has been recognized, on which few would have wagered. Instead, the belief that Villamagna and some neighbouring municipalities composed a district where it was possible to produce a red of great structure, led to the Villamagna DOC being authorised from the 2011 vintage. This is a single red wine, both in the base and Riserva versions, that expands the regional wine offering and in just over a decade has already achieved important quality and quantity goals. With its average 3,000 hectolitres of annual production, the Villamagna DOC is an example of farsighted and careful work, first in the vineyard and then in the cellar, put in place by a group of passionate winemakers in the Chieti hinterland to give results of unquestionable quality, with a wine expressing the best of the Montepulciano grape.

The very restrictive specification provides for a grape yield of 12 tonnes per hectare, with an alcohol content for consumption of no less than 13% vol. for the red base and 13.5% vol. for the Riserva. The red Villamagna DOC must undergo minimum refinement until 1 September of the year following

mediamente rivendicati ogni anno, la DOC Villamagna rappresenta un lungimirante esempio di come il lavoro attento, prima in vigna e poi in cantina, di un gruppo di appassionati viticoltori della collina interna dell’area teatina possa dare risultati di indiscutibile livello, con un vino dove vitigno Montepulciano trova una delle sue migliori espressioni.

Il disciplinare, molto restrittivo, prevede ana resa in uva di 12 tonnellate per ettaro, con un grado alcolico al consumo non inferiore 13%vol. per il base e 13,5% vol. per il rosso riserva. Il vino a DOC “Villamagna” rosso deve essere sottoposto ad un periodo minimo di affinamento fino al 1° settembre dell’anno successivo a quello di vendemmia, mentre per la tipologia “riserva” il periodo minimo di invecchiamento e affinamento va protratto fino al 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia.

TERRE ABRUZZESI O TERRE D’ABRUZZO IGT

Riconosciuta ufficialmente dall’Unione Europea nel gennaio del 2024, la nuova IGT “Terre Abruzzesi o Terre d’Abruzzo” rappresenta il completamento di un lungo ed articolato percorso che ha portato all’approvazione del cosiddetto “Modello Abruzzo”, che caratterizza la nuova struttura delle Denominazioni e delle Indicazioni regionali. Essa costituisce la sintesi di un’ampia serie di vini di territorio, quello appunto abruzzese, che raccoglie l’eredità di una serie di indicazioni geografiche provinciali e sub provinciali nate a metà degli anni ’90 del secolo scorso che, sebbene siano cresciute in maniera significativa sia in termini quantitativi che qualitativi, sono sempre rimaste confinate in ambiti locali. La nuova indicazione, che si propone di rappresentare l’identità di un territorio unico, vuole superare i localismi per entrare a pieno titolo tra le indicazioni più importanti a livello nazionale con i suoi oltre 500 mila ettolitri potenziali.

Una indicazione che offre una amplissima scelta di vini da vitigno (ben 33) e differenti tipologie di prodotto dai classici rosso, bianco e rosato, ai frizzanti e passiti. Le rese variano dalle 26 tonnellate/ettaro per i bianchi, alle 24 per i rossi e rosati, per finire alle 22 tonnellate per ettaro per i vini con la specificazione di vitigno/i. Si tratta di vini freschi, fruttati, eleganti che bene rispondono alle esigenze di un consumatore attento alla qualità ma anche desideroso di avvicinarsi al vino in maniera molto meno tradizionale, ampliando le occasioni di consumo anche ai momenti di convivialità. Molto interessanti in questo senso saranno le tipologie derivate da due o tre o quattro varietà, per le quali occorrerà fare riferimento ai parametri propri delle tipologie monovarietal e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

grape harvest, while for the Riserva, minimum aging and refinement must be extended until 1 November of the second year following grape harvest.

TERRE ABRUZZESI/TERRE D’ABRUZZO IGT

Officially recognized by the European Union in January 2024, the new Terre Abruzzesi/Terre d’Abruzzo IGT stands as the closing stage in a long, complex journey that led to the approval of what is called the Abruzzo Model, embodying the new structure of regional designations and indications. It can be seen as the symbol of an extensive range of regional wines, those of Abruzzo, which gather together the legacy of a series of provincial and sub-provincial geographical indications established in the mid-1990s. Although the wines have grown significantly in quantitative and qualitative terms, they have never travelled beyond the local area so the new indication aims to identify a unique district, intending to push out boundaries and grow into one of the most important at national level, with over 500,000 hectolitres in potential.

An indication that offers a very wide choice of wines from 33 grape varieties and different types of products, from the classic red, white and rosé, to sparkling and dessert wines. Yields vary from 26 tonnes per hectare for whites, to 24 for reds and rosés, with 22 tonnes for wines with grape variety specification. The fresh, fruity, elegant wines respond well to consumers seeking quality but also eager to approach wine in a much less traditional way, expanding opportunities for consumption to include all kinds of social interaction. In this sense, types blended from two or three or even four varieties are interesting, referring to monovarietal parameters, in particular to the variety present in the highest percentages.

