

# Cotto & CRUDO VINI E SAPORI D'ABRUZZO

## L'ABRUZZO NEL BICCHIERE

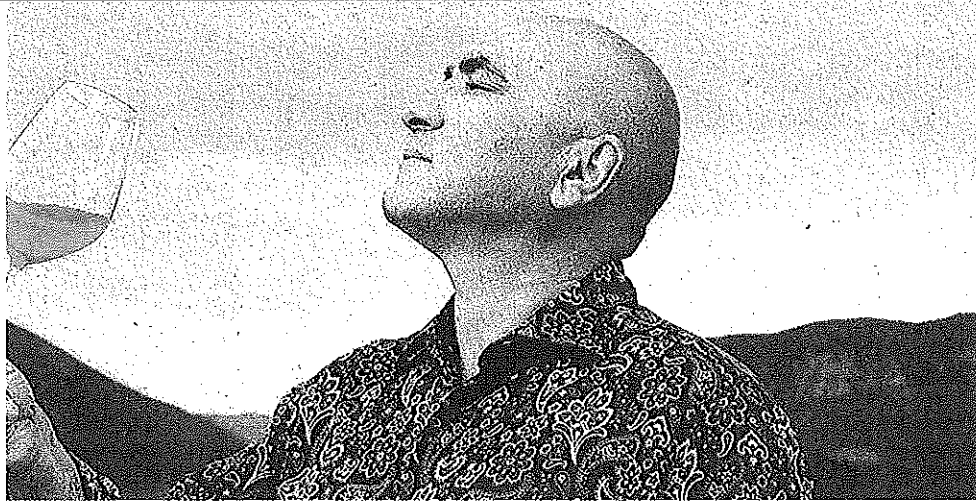
di JOLANDA FERRARA

**F**resco, sapido, beverino, inebriante senza esagerazione, da bere con gli occhi. Cosa chiedere di più a un vino "estivo"? Morbido e grintoso, rosso ciliegia come le cerasse di maggio, grado alcolico perfetto anche come aperitivo, la versione rosata del vitigno principe del territorio - il Cerasuolo di primo fiore di uva Montepulciano d'Abruzzo - è un po' il segreto per vedere la vita in rose, almeno a tavola.

Il vino di tutti i giorni, come da memoria contadina. Più che una tendenza, con il Cerasuolo d'Abruzzo - doc riconosciuta nel 2010 - si è di fronte a una storia da riscoprire. E raccontare. Un gioiello enologico unico, espressione autentica del terroir ma più gentile e raffinata del vigoroso Montepulciano dal quale trae origine.

Un patrimonio di saperi e sapori che si attesta da qualche anno tra i rosati italiani più apprezzati grazie alla sua tipicità. E ai lusinghieri risultati raggiunti dalle cantine abruzzesi. «Il Cerasuolo che si beve oggi è prodotto in modo diverso da quello ottenuto fino agli anni '70» racconta Marcello Zaccagnini, partito con le prime vinificazioni intorno al 1974 nella sua cantina in alta Val Pescara, piè del Morrore. «La tecnologia ha aiutato molto contribuendo a dare al Cerasuolo d'Abruzzo un'identità ben precisa: colori, profumi, acidità. Nell'84-'85 grazie all'evoluzione tecnologica, siamo passati dalla spremitura dell'uva nera di Montepulciano d'Abruzzo alla criomacerazione del mosto con le bucce e successivo controllo della temperatura durante la fermentazione della sola frazione limpida. Oggi oltre al Cerasuolo del Tralceuto produciamo un rosato spumantizzato con metodo champato».

Uva sana, raccolta ben fredda alle 4 del mattino e subito pigiata, è alla base della profumata finezza del Cerasuolo di montagna Notte vigneto Sant'Eusanio 2014 prodotto da Leonardo Pizzolo dall'ultimo ettaro in quota e in ombra già dal pomeriggio nella sua Valle Reale, Gole di Popoli, agricoltura sostenibile e basso impatto



Marcello Zaccagnini con un calice del suo Cerasuolo: è proprio con questo vino che l'azienda di Boiognano ha iniziato negli anni '70.

## L'amore ai tempi del Cerasuolo Boom per il vino delle seratine

L'ascesa del rosato prodotto dal vitigno Montepulciano comincia negli anni '80. Oggi non è più vino di nicchia, ma bevanda versatile adorata non solo dalle donne

CONSORZIO ENOLOGICO ITALIANO



### Vini rosati, Gran medaglia d'Oro al Val di Fara di Spinelli

Il vino rosato abruzzese si è imposto nel prestigioso Consorzio enologico internazionale 2015 abbinato al Vinitaly di Verona. Gran Medaglia d'oro della categoria per il Cerasuolo d'Abruzzo Doc Val di Fara 2014 della cantina Spinelli di Atesa. Medaglia d'oro al Cerasuolo Doc Pollutro 2014 della coop agricola

San Nicola di Pollutri. Medaglia d'argento a Terre di Chieti Rosato Mallorlo 2014 della cantina Orsogna di Orsogna. Medaglia di bronzo al Cerasuolo d'Abruzzo Doc Fonte Vecchia 2014 della cantina cooperativa del Fuclino di Avezzano Paterno. Infine tre Gran menzioni: la prima per il Cerasuolo d'Abruzzo Doc Colle

Maggio 2014 dell'azienda vinicola Torre Zambra di Villamagna; Gran menzione anche al Cerasuolo d'Abruzzo Doc Dama 2014 dell'azienda Marramiero di Rosciano; al Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2014 della cantina San Zeffarino di Ortona; al Cerasuolo d'Abruzzo Doc superiore Omen 2014 Codice Citra.

ambientale, area protetta dove è vietata qualsiasi attività inquinante. Un rosato atipico, stile quasi provenzale, acidità molto spinta e struttura leggera, macerazione minima ad esaltare il pallore del vino co-

lore champagne buccia di cipolla, fermentazione spontanea e note balsamiche di pino e muschio e di ciliegia selvatica del boschetto sulla strada vecchia per San Benedetto in Perillis. «Non un vino sempli-

ce ma che si beve bene, delicato ed elegante, di minuscola produzione in questa annata in cui non siamo riusciti a fare il suo gemello Cerasuolo Giorno: 670 le bottiglie prodotte, 500 per il commercio» avvisa il

vignaiolo veronese trapiantato in Abruzzo. Non lontano sull'alta collina casauriense, il Cerasuolo d'Abruzzo della rampante cantina Terzini si è riportato a casa per tre anni consecutivi la medaglia d'oro

LA CITAZIONE da "L'Italia in tavola" di Edoardo Raspelli (2007)

«Va bene realizzare i piatti con meno calorie, con un impiego più accorto e salutare dei grassi... ma non bisogna esagerare! Invece in casa nostra, nei nostri ristoranti si esagera: a furia di alleggerire, la gastronomia italiana è diventata esangue. Se a questo aggiungiamo che spesso la materia prima manca di caratteristiche, di vigore, di forza, di sapori, il gioco è fatto; meglio: è una disfatta... Ma oggi chi cucina più? Gli uomini non l'hanno mai fatto e non lo faranno certo ora; le donne mezzo secolo fa cucinavano 4 ore al giorno, oggi scongelano 40 minuti al giorno (prima colazione compresa). Il ristorante, allora, diventa il cuore di questo recupero, di questa salvaguardia.»

della Selezione internazionale Vini da Pesce, un argento a Bruxelles e un oro a Hong Kong. «Difficile trovare un Cerasuolo di 14 gradi, struttura forte che però non spaventa grazie ai solfiti molto bassi, un vino beverino e leggero» fa notare Domenico Terzini, primogenito di Aldo e fratello maggiore di Roberto. Una prova partita cinque anni fa dall'idea dell'enologo Vittorio Festa e del suo stretto collaboratore Nicola Razzi.

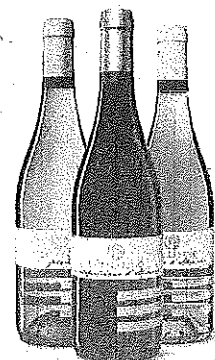
Sul piano interpretativo si segnala in questi giorni l'uscita sul mercato dell'ultimo nato della Fattoria La Valentina, l'azienda vitivinicola della famiglia Di Properzio a Spoltore, con Spelt Cerasuolo d'Abruzzo doc. Che da questa annata si fregia anche della menzione "Superiore", tipologia che richiede parametri più restrittivi (rese meno elevate), volume alcolometrico minimo più elevato (12 anziché 11%) e commercializzazione non antecedente al mese di marzo, spiega Claudia Bondi, wine expert della cantina pescarese. E L'ennesima riprova della trasversalità insita in un rosato calice di Cerasuolo. Non più e solo vino di nicchia o, peggio, "femminile". Piuttosto una risorsa ancora tutta da esplorare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SPAZIO D'IDEA

«I nostri vini riposano in "grotta"»

www.collefrisio.it



www.collefrisio.it