

il Centro

QUOTIDIANO DELL'ABRUZZO

Cotto & CRUDO VINI E SAPORI D'ABRUZZO

"L'amore tuo diffonde il suo vigore in tutto il mio essere, come un vino."

Paul Verlaine (1844-1896)

VIGNE D'ABRUZZO

di Jolanda Ferrara

Un San Valentino più frizzante del solito per Francesco D'Onofrio e la sua cantina Marchesi de' Cordano nella storica tenuta Santa Caterina, tra Catignano e Loreto Aprutino. Un brindisi davvero spumeggiante è quello che attende il giovane vignaiolo di Villamagna e il suo alter ego Vittorio Festa, figlio d'arte, indispensabile supporto tecnologico di Marchesi. Questa sera al Salone delle Fontane - Eur, il gioiello aziendale Santagiusta brut metodo classico verrà premiato come Miglior spumante d'Italia a "I Migliori Vini Italiani", kermesse romana organizzata da Luca Maroni. Con un perlage fine e persistente, appena tremila bottiglie in commercio, le bollicine del Santagiusta brut metodo classico - uno dei pochi spumanti abruzzesi a chiudere la filiera sul territorio - si sono imposte sulla nutrita selezione di etichette nazionali, tra cui Franciacorta e Trento Doc. Un bel colpo anche per l'Abruzzo del vino - che promette qualità ma che stenta ad affermarsi su territori finora poco competitivi come quello delle bollicine, conferma D'Onofrio. Un'affermazione decisa per un prodotto balzato agli onori delle cronache sul nascere, un paio di vendemmie orsono: il primo brut metodo classico a base di pinot nero - blanc de noir - prodotto in quota in Abruzzo.

Uve sane e curate maniacalmente nel vigneto di Adriana Tronca a Tione, Goriano Valli, nel parco del Sirente. Delle due annate prodotte, la prima, 2011, solo 18 mesi sui lieviti, è stata premiata "per originalità" dal Pescara Abruzzo Wine 2013. Poi l'azzardato confronto - inedito in Abruzzo - con i blasonati champagne francesi, in cantina a Loreto. Quindi la seconda edizione, l'annata 2012, 24 mesi sur lie, sboccatura luglio 2015, oggi eletta da Maroni, autore dell'"Annuario dei migliori vini italiani". Il giornalista romano discepulo di Veronelli porta l'Abruzzo nel cuore (nonna di Avezzano, e quando non è a Roma abita a Rocca di Mezzo) e più volte si è detto «estasiato» dai «frutti bluastri e antociani inossidabili» del Montepulciano d'Abruzzo tanto da offrirsi, qualche anno fa, come testimonial dell'innovativo ampliamento aziendale di Mar-



Francesco D'Onofrio (a sinistra) e Vittorio Festa nella cantina Marchesi de' Cordano

Il Santagiusta sul trono degli spumanti italiani

Bel colpo per la cantina Marchesi de' Cordano, tra Loreto Aprutino e Catignano. Il brut del vignaiolo D'Onofrio e l'enologo Festa conquista il critico Maroni

«Sono incredulo e felice. Era una degustazione alla cieca, la commissione ha fatto un bel lavoro. Puntavamo sul Santinumi riserva, che si è piazzato 3° Miglior rosso d'Italia

chese di Cordano. Francesco, come spiega tanto successo? Sono ancora incredulo. Ma felice. Era una degustazione alla cieca, la commissione ha fatto un bel lavoro. E pensare che puntavamo sul Santinumi riserva, che si è piazzato come terzo Miglior vino rosso d'Italia. Del Santagiusta brut tengo a sottoli-

neare che si tratta di un pas dosé, cioè un dosaggio naturale, senza liqueur d'expedition. Parla espressione del territorio. Abbiamo prolungato la permanenza sui lieviti da 18 a 24 mesi perché l'eleganza del Pinot ha bisogno di tempo per esprimere la massima fragranza. Stiamo pensando a una versione 36 mesi.

«Come nasce il Progetto Santagiusta? È un progetto dedicato ai vini di montagna, nato per gioco e per ambizione. Per valorizzare l'Abruzzo interno pedemontano, territori incontaminati, escursioni estreme, esposizioni favorevoli per fare qualità. Con Vittorio Festa abbiamo iniziato il percorso nell'Aquilano, vallata del medio Aterno. E ci stiamo estendendo alle pendici del Gran Sasso, montagna di Cam-

«È un progetto dedicato ai vini di montagna. Per valorizzare l'Abruzzo pedemontano, territori incontaminati, escursioni estreme, esposizioni favorevoli per fare qualità

pli e Civitella del Tronto, con la prima sperimentazione in quota di Sauvignon. E sulla Maiella occidentale, a Roccamorice. Per Marchesi de' Cordano settimana romana da incorniciare: dall'11 al 14 premiazione del Santagiusta e banco di degustazione al Salone delle Fontane-Eur. Giovedì 18 all'Hotel Rome Cavalieri con Daniela

Scrobogna, docente della Fondazione Italiana sommelier, doppia verticale delle 2 etichette di punta, entrambe da Montepulciano in purezza: Trinità (5 annate) e il Terra Dei Vestini Santinumi Riserva (3 annate). E' la conferma delle straordinarie qualità del Montepulciano d'Abruzzo, vitigno legato come pochi altri in maniera indissolubile al suo territorio. La scelta di Loreto Aprutino e del suo paesaggio antico e quasi mistico dà forza alla nostra ambizione di produrre vini di potenza e longevità straordinarie. Quest'anno puntiamo al riconoscimento della Docg dell'area vestina. Un'offerta ulteriormente rafforzata dall'ampliamento della nostra produzione di vini da lieviti indigeni e agricoltura biologica.

LA SCHEDA

Successo dovuto al vitigno pinot nero



All'origine del successo del Santagiusta brut metodo classico c'è il vitigno base degli champagne più importanti, il pinot nero. La scelta di utilizzare il pinot allevato in quota in Abruzzo è la chiave della originalità del Progetto Santagiusta Vigneti di Montagna, intrapreso da Marchesi de' Cordano nel 2009 partendo dal territorio aquilano. Il nome dello spumante è un omaggio al territorio di provenienza delle uve, Tione degli Abruzzi (Goriano Valli), la cui santa protettrice è Santa Giusta. Condizioni pedoclimatiche uniche ed escursioni termiche ottimali del pendio Lamata a Tione, cru d'elezione per il pinot nero, garantiscono mineralità e struttura al vino, spiega Francesco D'Onofrio e aggiunge: «Il Santagiusta è uno spumante alternativo per un consumatore curioso ed evoluto. Appena tremila le bottiglie prodotte, riservate alla ristorazione di alta qualità ed enoteche specializzate». Ottimo a tutto pasto, il Santagiusta metodo classico è uno spumante intenso e complesso con note floreali di gelsomino e biancospino. Sentori fruttati di arancia amara e cedro. Sottofondo minerale ed erbaceo. Ricordi di crosta di pane, brioches e mandorle. Di corpo, fresco e sapido. Grande eleganza e ottima bevibilità. Abbinamenti suggeriti: piatti a base di pesce, primi piatti con verdure o funghi, carni bianche in cotture semplici, formaggi freschi e media stagionatura. (J.F.)

Note di Carne
 CANTINALE • PIZZERIA • MERCATO DI
San Valentino
 Menu
 Bruschette miste
 Pizze
 Arrostiti fatti a mano
 Gelato - Spumante
 Bevande - Vino
 Caffè - Espresso
 20 euro

San Valentino
 Menu
 Bruschette miste
 Pizze
 Arrostiti fatti a mano
 Gelato - Spumante
 Bevande - Vino
 Caffè - Espresso
 20 euro

Roma
 RISTORANTE • PIZZERIA • BAR
San Valentino
 Menu
 Antipasto profumato di pesce e prosciutto
 Risotto scampi e funghi
 Coda di manzo con patate
 Dessert - Spumante
 Bevande - Vino
 Caffè - Espresso
 20 euro

Pan Valentino
 Menu
 Antipasto profumato di pesce e prosciutto
 Risotto scampi e funghi
 Coda di manzo con patate
 Dessert - Spumante
 Bevande - Vino
 Caffè - Espresso
 20 euro