

Vinea Maris: terra, mare, cantina, lago e neviere. Le fantasie di affinamento del medico subacqueo Marroni

15 Giugno 2025

di **Marcella Pace**



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Cosa accade ad un vino, le cui uve di uno stesso vitigno, vendemmiate nelle medesime condizioni, sottoposte alla stessa vinificazione, proseguono poi con un affinamento in cinque diversi ambienti? Se l'è domandato, e sta dando la sua risposta, **Alessandro Marroni**, medico subacqueo, noto per il suo ruolo in Dan Europe Foundation, fondazione internazionale che fornisce assistenza medica in tutto il mondo ai subacquei in difficoltà.

Lo sta facendo con Vinea Maris, micro cantina con sede a Montepagano, frazione di Roseto degli Abruzzi (Teramo). Partendo da circa due ettari di vigneto biologico, coltivati in regime naturale, con trattamento solo con prodotti organici e lieviti indigeni, nel cuore della Riserva naturale del Borsacchio, Marroni ha iniziato a produrre vini naturali, senza additivi, con l'obiettivo di far esprimere al meglio il terroir.

Avvalendosi della consulenza enologica del professor **Leonardo Seghetti**, ha creato un progetto che asseconda le sue fantasie di affinamento. Ecco che le bottiglie possono riposare in cantina, sotto terra, nei fondali del mare Adriatico, a 20 metri di profondità, nel limo di un laghetto di campagna o ancora nelle antiche neviere del borgo medioevale di Montepagano.



Le circa 6.500 bottiglie prodotte ogni anno sono il risultato della coltivazione in vigna di Passerina, Malvasia di Candia, Sauvignon Blanc, Traminer; per i rossi Merlot, Primitivo e una piccola quota di Cabernet Franc. Vinea Maris vanta **una collaborazione speciale con il ristorante stellato D.One di Montepagano**, dove vengono proposti per abbinamenti esclusivi

firmati dallo chef **Davide Pezzuto** e una carta tematica dedicata ai “vini estremi” premiata anche a Milano Wine Week.

Per la prima volta Vinea Maris sarà presente ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato alla spumantizzazione organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo che torna per la terza edizione dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell'Emiciclo, all'Aquila.

All'assaggio Marroni proporrà Bolle di Ostro, uno spumante metodo classico pas dosè, affinato in cantina, “morbido, accattivante, sapido e aromatico, con i giusti toni di acidità, che nobilita i pregi della Malvasia. Un vino da gustare sia con un aperitivo che anche a tutto pasto”, spiegano dall'azienda.

LE FOTO



Alessandro Marroni













