

A Vinaria prodotti ultrapremiati, antichi vitigni riscoperti e vini gastronomici

21 Ottobre 2024



PESCARA – Ci sono tante storie dietro i vini all’assaggio a Vinaria. C’è il racconto dei produttori che grazie al lavoro e al sacrificio ottengono premi blasonati. Ci sono veri e propri percorsi gastronomici e ci sono vitigni antichi riscoperti, reimpiantati e che oggi finiscono nei calici.

È quest’ultimo il caso di Cantina Tollo che, rappresentato dalla responsabile Horeca, **Stefania Tiberio**, ha portato tanti vini in degustazione, tra cui “Maiolica, un vitigno autoctono abruzzese, antichissimo che risale al 1800”, spiega, “riscoperto da pochissimo da Cantina Tollo e impiantato proprio nel comune in provincia di Chieti. È un prodotto con un colore più scarico rispetto al Montepulciano, è un rosso rubino tenue. È un vino che fa una macerazione carbonica, da cui vengono fuori tutti gli aromi del vitigno”.

La famiglia Rabottini, con sede a San Giovanni Teatino (Chieti) ha iniziato il cammino nel vino partendo da vigne vecchie. Proprio dalle uve di Trebbiano e Montepulciano hanno tirato fuori una “linea gastronomica”, spiega **Isabella Iezzi** che conduce l’azienda insieme al marito

Massimo Rabottini. “La vigna del trebbiano ha circa 45 anni, quella del Montepulciano oltre 50 e da quella facciamo il Cerasuolo e il Montepulciano. Sono vini lungamente affinati, che coprono tutto un percorso, e da qui i nomi Per Iniziare, A Salire, Per finire a cui si aggiungono poi un passito rosso Per Concludere e l’olio Per Condire. La new entry è Ficcanaso, un gioco nato con mio marito Massimo, titolare e agronomo, per la produzione di Trebbiano e Montepulciano da vigne giovani”.

Si chiama Kerrias il prodotto di punta portato da Tenuta del Priore. “È un vino Montepulciano”, spiega **Giammarco Cioce**, responsabile commerciale, “di una vigna singola ad Atri (Teramo), con le uve raccolte a mano. Il 50 per cento del vino va in ceramica e il 50 in barrique e poi facciamo un assemblaggio. Questo permette al vino di invecchiare nel tempo, mantenendo bene il frutto”.

All’interno dello stand Villamagna doc, tra i sei produttori della denominazione, Torre Zambra ha puntato sul vino, fresco di Tre Bicchieri, il premio del Gambero Rosso, assegnato al Villamagna doc 2022. “Dopo tanti anni di sacrifici e lavoro” commenta la titolare **Graziana De Cerchio**, “abbiamo ottenuto questo premio, che ci riempie di orgoglio e che stimola la rete ad andare avanti con l’obiettivo di far conoscere il più possibile la nostra realtà e il territorio”.

In degustazione anche i vini pop di Sciarr-D’Alesio. “È una bellissima iniziativa”, ha detto **Lanfranco D’Alesio**. “L’auspicio è che Vinaria torni il prossimo anno e che partecipino anche aziende ancora più importanti. Noi siamo piccoli, ma esprimiamo il territorio”.

pubbliredazionale