

“Arte in barricaia”, Stefano Arienti firma l’etichetta in edizione limitata Angelo Nero

3 Dicembre 2025

di Redazione



SPOLTORE – Il 27 novembre si è tenuta a Santa Teresa di Spoltore (Pescara) la terza edizione di Arte in barricaia, il progetto annuale firmato Mastrangelo Tenimenti del Grifone che mette al centro l’incontro tra arte contemporanea e cultura del vino. Un’idea di **Filiberto Mastrangelo**, titolare dell’azienda insieme alla moglie **Martina Danelli**, delegata de Le Donne del Vino Abruzzo, che ogni anno rinnova la sinergia tra creatività, territorio e gesto artigianale.

Ogni anno la cantina seleziona un artista per firmare la nuova etichetta di “Angelo Nero”, il vino d’autore in tiratura limitata — solo 100 bottiglie numerate per annata — che si reinventa

a ogni vendemmia. Per questa edizione è stato scelto **Stefano Arienti**, tra i più importanti artisti italiani contemporanei, con la consulenza curatoriale di **Giacinto Di Pietrantonio**.

Arienti, noto per il suo approccio sperimentale e poetico basato sulla trasformazione di materiali e immagini della quotidianità — poster, riviste, tessuti, puzzle, almanacchi — tramite gesti minimi come piegature, forature, strappi o assemblaggi, ha realizzato per Angelo Nero un'opera-etichetta unica. L'immagine scelta reinterpreta un simbolo legato ai temi della vita e della trasformazione, in perfetta sintonia con la filosofia del vino. Punto di partenza è il celebre Scheletro che fuma una sigaretta di Vincent Van Gogh, conservato al Van Gogh Museum di Amsterdam, da lui reinterpretato eliminando la sigaretta e lavorando l'immagine fino a trasformarla in una nuova icona.

“Sono soddisfatto di questo lavoro — ha detto Arienti — abbiamo tolto la sigaretta, troppo ironica. Il vino rosso nel teschio richiama sangue, intensità, una simbologia che appartiene all'immaginario collettivo”.

L'artista ha ricordato il proprio legame personale con il mondo agricolo: “Non ho fatto studi artistici, sono laureato in agraria e ho persino dato l'esame di viticoltura. Sono nato in campagna, mio padre aveva un piccolo vigneto e produceva un vino terribile che chiamava Acerbone, perché praticamente imbevibile. Forse anche per questo oggi bevo pochissimo, ma il mondo del vino mi affascina da sempre”.

L'artista ricorda anche precedenti collaborazioni con realtà come Marchesi Antinori e Cantina Cherico de Leudi, esperienze che lo riportano ogni volta alla tradizione italiana e alle sue radici familiari.

“In ogni edizione cresce la voglia di sperimentare e di alzare l'asticella. Angelo Nero può essere definito il vino che non c'è — spiega Mastrangelo — perché ogni anno nasce un vino diverso. In base all'andamento dell'annata scegliamo le uve migliori per creare vini espressivi, capaci di raccontare una storia differente. Anche quest'anno è un rosso derivante dall'eccellenza delle uve dell'annata 2024”.

Questo approccio rende Angelo Nero un vino collezionabile e visionario, capace di cambiare volto, blend e racconto pur mantenendo intatta la propria anima poetica. Il blend 2025, curato con sensibilità sartoriale dall'enologo **Vittorio Festa**, è un elegante connubio di uve rosse selezionate.

“Il connubio tra arte e vino è ormai un linguaggio condiviso — aggiunge Di Pietrantonio —: entrambi nascono dal gesto artigianale e da una visione creativa. Stefano Arienti è noto per il

suo approccio graffiante e innovativo basato sull'appropriazione, l'utilizzo e la manipolazione di materiali e immagini della vita quotidiana e dell'arte. È questo il caso della sua opera-etichetta per Angelo Nero: unica come la morte che l'artista ha scelto, riattivato e reinterpretato quale icona dell'essere e del non essere, senza la quale non esisterebbe la vita. Così vino ed etichetta nascono dallo stesso approccio: miscelare e remiscelare”.

L'evento si è concluso con i ringraziamenti di Mastrangelo ai presenti, all'artista e a tutti coloro che hanno contribuito al progetto, in primis la moglie Martina. “Pur provenendo dal mondo della chirurgia — afferma — ho sentito il bisogno di seguire questa passione, riprendendo un'antica tradizione di famiglia. Il vignaiolo non è solo un imprenditore, ma un creatore capace di generare emozioni. Per questo ho realizzato questa barricaia: non per affinare i vini migliori, ma per far vivere un'esperienza sensoriale ed emotiva. Grazie a tutti, l'appuntamento è al prossimo anno”.

Il progetto si inserisce nel più ampio fenomeno che vede sempre più aziende vinicole italiane investire nella relazione tra arte, territorio e comunità.