

COLLEFRISIO, I VINI D'ABRUZZO NEI CALICI DI OLTRE QUARANTA PAESI DEL MONDO

28 Maggio 2019



CHIETI – Terreni ricchi di argilla e calcare in un dedalo di colline dolci e sinuose, tra la Majella e il mare Adriatico, estati calde ed inverni freddi, caratterizzano le località dove si trovano i 55 ettari di vigneti dell'azienda vitivinicola Collefrisio, divisi in tre tenute di caratteri diversi. Siamo sulle colline abruzzesi di Frisa, l'antico comune in provincia di Chieti, territorio appartenuto in epoca romana al conte Trasmondo III che lo aveva ricevuto in dote. Un contesto geografico da sempre incline alla coltura delle vigne e alla produzione di vini.

Collefrisio, dal nome del comune Frisa sulle colline del chietino, prende forma nel 2004 per volontà di **Amedeo De Luca** e **Antonio Patricelli**, vignaioli di terza generazione che

credono fortemente nel progetto lesinando risorse, idee e tempo per portare sul mercato non solo i vini ma anche il pensiero e la filosofia che li anima.



Una trasparenza che si ritrova in cantina, una struttura moderna e altamente tecnologica, con ampie vetrate che sembra un tutt'uno con la natura circostante e una sala per eventi e degustazioni sempre aperta al pubblico. E poi le tre tenute, Valle del Moro, la vigna madre, sulle colline di Frisa, dove sorge anche la cantina, Morrecine a Ortona, il terreno più vicino al mare e la tenuta di Giuliano Teatino che si trova invece ai piedi della Majella, zona ideale per vendemmie tardive.

“Abbiamo scelto tre zone ben distinte con diversi microclimi per dare unicità ai prodotti caratterizzati dalla brezza marina e dal sentore di montagna - dice a *Virtù Quotidiane* Amedeo De Luca, enologo, che incontriamo nello stand di lusso allestito al Vinitaly - . A Giuliano Teatino in particolare, dove si produce vino rosso, abbiamo delle vigne autoctone che hanno più di 75 anni. Il nostro mercato è di qualità, come i nostri vini. Collefrisio è in grado di gestire e lavorare internamente tutto il processo produttivo fino alla logistica per spedizioni in tutto il mondo”.



Oltre alla bontà dei vini, sono degne di nota le etichette delle bottiglie, originali e innovative in fatto di design e grafica, tutelate dal diritto d'autore e addirittura copiate nel mondo. Come nel **caso, anticipato da questo giornale**, della grafica esclusiva del Montepulciano Doc "In e

Out” con una carpa tridimensionale in lega di metallo sulla bottiglia, contraffatta da un’azienda francese che ha copiato di sana pianta il progetto grafico oggetto poi di un contenzioso legale.



“Siamo stati i primi a rinnovare il packaging del vino – rileva il produttore – . Con la linea

Vignaquadra, per esempio, raccontiamo graficamente l'azienda, la cantina è quadrata e nelle etichette riportiamo le forme geometriche delle altre due tenute. In una bottiglia comunichiamo tutto di noi e della nostra filosofia. I primi a presentare un'etichetta come quella di In e Out con una carpa di materiale metallico prodotto in Russia".

"La nostra è una storia bellissima, la storia di un'azienda che in pochi anni è diventata importante - aggiunge - . Produciamo circa novecentomila bottiglie di vino all'anno con una presenza internazionale molto forte. Collefrisio vende nei mercati di oltre quaranta paesi del mondo, dall'Europa agli Stati Uniti, Oceania e Sud Africa e in altri come l'Asia e l'Indocina dove stiamo investendo. Siamo tra i pochi produttori a vendere in India".

L'azienda è anche tra le antiche in Abruzzo a coltivare bio, "il nostro essere organici è quasi un fatto personale" dice Amedeo mentre sorseggiamo insieme un calice di rosé, "essere bio significa rispettare noi stessi e la campagna dove lavorano i nostri familiari, dove tra i filari ci rechiamo puntualmente. Non utilizziamo prodotti di sintesi ma solo ed esclusivamente zolfo e rame che vengono da estrazione naturale. Non c'è nulla di chimico. Anche i concimi sono organici. Solo così riusciamo ad avere quell'importante equilibrio naturale che si sente nei nostri vini".