

DUE COMMUNITY PER L'ABRUZZO DEL VINO, IN TOUR CON PAESAGGI D'ABRUZZO E VINI FERZO

19 Settembre 2017



CHIETI - Resilienza, è così che si dice, e si fa. In tempi di austerity ci si tiene stretti quel che si ha. E si va avanti, si scommette, qualcosa succederà. A noi di *Virtù Quotidiane* è capitato doversi svegliare presto di domenica mattina e uscire col temporale, contarci tutti, non uno di meno, al punto di ritrovo e partire. A bordo del pulmino vintage Volkswagen targato, per un giorno, "Ferzo wines on the road". Destinazione campagne teatine, dalla media montagna al mare, i territori del colosso vitivinicolo più grande del centrosud, CitraVini, azienda-territorio che conta 6mila ettari di superficie vitata, 9 cantine associate, 3mila famiglie di soci (www.citra.it).

Nell'obiettivo dei fotoamatori di Paesaggi d'Abruzzo - l'altra community protagonista della giornata - distese di tendoni e filari carichi di grappoli di Montepulciano d'Abruzzo pronti per la vendemmia in arrivo.

Vedute spettacolari tra cielo, terra e mare destinate a essere immortalate negli scatti dell'appassionato gruppo riunito per lo shooting fotografico, e nelle riprese video di **Alessio Felicioni** (@alessiofelicioni.net).

Tanta la voglia di bellezza, luce d'estate, sole, aria aperta, stare insieme, che anche il meteo si adegua regalandoci una giornata da incorniciare. Fino al tramonto, ora di salutarci. E di iniziare a condividere l'esperienza sui social, un modo per stare ancora insieme raccogliendo l'invito di **Alessandro Di Nisio**, informatico di Chieti owner del seguitissimo network Paesaggi d'Abruzzo (www.paesaggidabruzzo.com, una media di 300mila contatti settimanali e oltre 180 mila iscritti alla fanpage) che - da otto anni - promuove il racconto del territorio attraverso immagini, video e storie.

#Ferzowines on the road è (solo una) idea partorita dalla fervida fantasia di **Simona D'Alicarnasso** e **Pina D'Eusanio**, addette alla comunicazione del gruppo Citra. L'imponente realtà della provincia di Chieti, per tutta l'estate ha lavorato al lancio della nuova linea di vini autoctoni abruzzesi destinata alla ristorazione, Ferzo, metafora imprestata dalla nautica (copyright @spaziодipao/o) per raccontare come da oltre quarant'anni la mission di Citra sia quella di unire il meglio della produzione regionale per rappresentare l'Abruzzo del vino.

☒ Diverse le soste scelte a campione per l'edizione zero del tour, alla scoperta di volti e luoghi dei vini Ferzo, il lavoro in vigna, il vissuto di quella comunità raccontato attraverso l'accoglienza nelle cantine/famiglie e il legame col territorio.

Non ultimo il racconto della bellezza verde e blu dell'itinerario intorno alla Maiella, in una giornata felice, baciata dal sole caldo che ci accompagna fino al tramonto.

A darci il benvenuto con opportuno "sdijune" dolce e salato, ci pensa il presidente di cantina Sincarpa, **Pino Candeloro**, sotto il tendone a montepulciano che costeggia la Provinciale, a Torrevecchia Teatina.

Scopriamo così come la fragranza della Passerina Ferzo ben si accosti anche alle Sise di monache di Guardiagrele (@emolullo). Candeloro presenta il proprietario di Eredi Oblletter, **Donato Rabottini**, il socio vignaiolo e “custode” più importante di Sincarpa.

Pur trattandosi di cultivar medio-tardiva, con l'estate siccitosa e avara nel favorire la giusta acidità, spiegano, l'uva passerina è stata raccolta già a metà settembre. Quantità e qualità nonostante le criticità del meteo, si annuncia invece per l'uva montepulciano “grazie al sistema tradizionale del tendone, che ha tenuto i grappoli riparati dall'eccessiva calura, all'ombra delle foglie”.

■ Da Torrevecchia si prosegue per Casalbordino, il sole è ormai deciso e il pulmino anni Settanta di **Francesco Sabatino** (@ilgaragedeglisposi) sfila lungo la Costa dei trabocchi che è una meraviglia.

Sul promontorio vistamare Colle Rossi di Casalbordino ci aspettano, oltre ai tradizionali tarallucci e “celli ripieni”, **Carlo D'Agostino** e **Dino D'Ercole**, rispettivamente presidente onorario e presidente in carica della società cooperativa Vini San Nicola, di Pollutri.

Entrambi non esitano a far notare l'integrità dei grappoli vellutati, nonostante qualche chicco ancora rosso, indietro nella maturazione. Uve color melanzana, “da maneggiare con la massima cura, promettono un'ottima annata”.

Il suolo ghiaioso, la brezza marina, il microclima tra mare e montagna, tutto concorre alla vocazione del terroir. I vigneti, di trent'anni di età, sono tradizionalmente allevati a pergola tradizionale con metodo biologico. Proprio a poca distanza è l'areale di produzione del “Caroso”, Md'A dop Riserva di Citra. Concentrazione di sapori, giusta maturazione fenolica, equilibrio di tutte le componenti, corpo e struttura: in medio stat virtus, sintetizza saggiamente D'Agostino.

Dalla vistamare alla vista Maiella il tratto è davvero breve. In contrada Vicenne, a Fara

Filiorum Petri, sull'aia assolata ci attende la famiglia di **Vincenzo Carlone**, tollese, pantaloni mimetici, ex arruolato nelle Forze dell'ordine, oggi dedito con passione alle vigne di famiglia, vecchie di quarant'anni, ottime per il Montepulciano grazie all'escursione termica.

Un progetto di agricoltura in regime biologico, in decisa crescita. Il prodotto – MdA /Cerasuolo d'Abruzzo, Pecorino, Merlot, Trebbiano, Cocociola – è conferito alla coop Coltivatori Diretti, di Tollo. Piluccando dalle vigne – tendone e filari a guyot – Vincenzo ci ricorda che anche la vite è un essere vivente. Lo scorso anno scorso è stata stressata dalle piogge, acini ingrossati, grappoli dal carico eccessivo. È naturale, fisiologico, che quest'anno la pianta voglia recuperare, producendo meno. “Ma la qualità dell'uva che c'è, sarà più che ottima. L'anno scorso i bianchi, questo invece è l'anno dei rossi”.

L'anima abruzzese, ruvida ma ospitale, si avverte per tutto il pranzo in compagnia della famiglia di Vincenzo, sotto il pergolato della casa colonica. Menu tipico neanche a dirsi, preparato in diretta dagli energici **Marilena e Dario** de La locanda degli amici, di Villamagna. Calici in alto e sguardo al cielo, in cerca di buoni auspici per i tempi a venire.

Quella di oggi, conclude Simona, è stata l'edizione pilota di #FerzoWines on the road, anteprima di un format “perfezionabile”.

In effetti, aggiungiamo, già partito con la marcia giusta. L'idea è di farne un promo da presentare, insieme a @paesaggidabruzzo, al prossimo Vinitaly. Intanto, la soddisfazione di una giornata in grande letizia. Vini, volti, nuovi amici, e schianti d'uva da riportare a casa. Con la convinzione che l'Abruzzo è e rimane un luogo di meraviglie. Da raccontare.