

Faraone, quest'anno niente Montepulciano ma solo Cerasuolo

22 Gennaio 2024

di Giancarlo Pierannunzi



GIULIANOVA – Iniziativa con il tour della cantina e proseguito a tavola per la degustazione, la serata di sabato da Faraone Vini a Giulianova (Teramo) ha catturato appassionati e curiosi. L'azienda ha colto l'occasione di Sant'Antonio per presentare la nuova annata del suo Cerasuolo d'Abruzzo.

Federico Faraone ha condiviso con entusiasmo la storia dell'azienda, raccontando gli inizi nel lontano 1970, grazie alla dedizione instancabile del compianto padre **Giovanni**. Dopo il giro della cantina, gli ospiti si sono accomodati nella sala dedicata, dove Federico assieme al

suo staff, ha illustrato dettagliatamente il percorso che porta alla creazione di vini di eccellenza.

L'attenzione è poi passata all'esperienza di assaggio, momento culminante dell'evento. La peronospora ha colpito duro anche nel Teramano, anche se le vigne di Faraone non hanno subito perdite brutali come altre, per cui quest'anno l'azienda ha deciso di non produrre Montepulciano e destinare tutte le uve alla produzione del Cerasuolo.

La piccola verticale di annate storiche ha catturato l'entusiasmo degli appassionati presenti. La degustazione è stata inaugurata dallo spumante metodo classico da uve Passerina del 2019, una scelta che ha aperto le porte a un'esperienza sensoriale coinvolgente. Subito dopo, è stato presentato il raffinato Cerasuolo d'Abruzzo 2023, seguito dall'equilibrato 2020 e dall'elegante e mattonato Cerasuolo 2018. Normalmente il Cerasuolo non viene invecchiato, per questo la piccola verticale è unica nel suo genere, ha svelato profumi, sapori e colori affascinanti possibili solo grazie al passare del tempo.

Ogni calice è stato sapientemente abbinato a un finger food, con lo spumante che ha fatto coppia con gnocco fritto e mortadella e gnocco fritto e lardo, il Cerasuolo 2023 che ha abbracciato armoniosamente una deliziosa pizza rossa, il 2020 che si è sposato con pulse di farro, ragù bianco e formaggio, e il 2018 che ha trovato il suo compagno ideale in un pane dolce, salumi artigianali e formaggio blu del Friuli, il tutto preparato sapientemente da **Mariangela**, moglie di Federico.

La festa si è poi trasferita all'aperto, dove i braceri scoppiettanti e un energico gruppo folk locale, i "Caferza", hanno intrattenuto gli ospiti tra assaggi di uccelletti di Sant'Antonio e vin brulè. A rendere il momento ancora più suggestivo, è giunto il sacerdote di zona, il quale ha impartito la sua benedizione agli animali accompagnati dai ragazzi della piccola Opera Caritas di Giulianova. Un momento sacro e magico allo stesso tempo che ha aperto la strada a una festa ricca di canti, balli e vin brulè, regalando a tutti i partecipanti una ventata di folklore locale ed un'esperienza indelebile.

LE FOTO























