



La viva voce dei protagonisti di Vinaria, le cantine abruzzesi presenti coi loro vini

19 Ottobre 2024 

PESCARA – Portare all’assaggio i vini dell’ultimissima vendemmia già immessi sul mercato. Debuttare ufficialmente nel mondo delle fiere. Farsi conoscere sul territorio, perché come spesso accade nel mondo vinicolo ci sono realtà che sono più radicate in mercati esteri che non su quelli locali. E infine proporre referenze di punta o le ultime arrivate per testare il pubblico.

Vinaria, l’evento b2c (business to consumer) dedicato al vino e al formaggio, organizzato da Blunel e in corso a Pescara, è una vetrina dalle tante sfaccettature e i produttori partecipanti vivono e sfruttano il momento con gli obiettivi più variegati.

Natascia Saetta, titolare di di Cantina Fuschi, realtà di Silvi (Teramo) nata nel 2012, fino ad ora aveva partecipato ad eventi fieristici fuori regione.

“Questi appuntamenti”, ha detto ai microfoni di *Virtù Quotidiane*, “sono sempre interessanti perché sul territorio alle volte non si è molto conosciuti, perché si è piccoli o perché si è giovani. E quindi anche se vicinissimi a casa è giusto e molto utile promuovere i propri prodotti”.

Per una realtà giovanissima come Cantinà, il brand commerciale di Cantina di Ortona (Chieti) creato ad agosto da **Jacopo Massari** e **David D’Alessandro**, Vinaria è stato il debutto ufficiale: “È bellissimo far conoscere i nostri prodotti e condividere con il pubblico il nostro progetto. Siamo davvero felici di essere qui”.

Tenuta Ulisse (Crecchio), rappresentata in fiera dal commerciale **Pierluigi Costante**, ha voluto sfruttare il salone per portare all’assaggio alcune novità.

“Il Pecorino e il Merlot vendemmia 2024, che abbiamo già immesso sul mercato”, sottolinea, “e i due frizzanti che abbiamo presentato allo scorso Vinitaly: un blend di Pecorino, Passerina e Cococciola e poi il rosè, Merlot e Montepulciano. Due prodotti che stanno avendo un ottimo riscontro. Ma non potevamo non portare due dei nostri rossi di punta: Amaranta un Montepulciano in purezza, 14 gradi, un anno di barrique con raccolta con surmaturazione delle uve, dando una suadenza in più al vino e poi il 10 Vendemmie, sempre un Montepulciano in purezza che è una cuvée di annate che raccontano le ultime 10 vendemmie”.



Tantissime le referenze di Biagi Vini, di da Colonnella (Teramo), portate all'assaggio da **Tito Di Gregorio**, per tutti TitoWine: "Abbiamo portato tanti prodotti diversi", conferma "i classici della nostra terra, ma stiamo puntando molto sulla Malvasia istriana. Abbiamo impiantato questo vitigno 7 anni nelle nostre vigne. È un vitigno aromatico, ma dal gusto molto secco".

Punta tutto sugli autoctoni invece Dora Sarchese (Ortona), con il titolare **Nicola D'Auria**: "Abbiamo con noi il Pecorino e la Cococciola che è un autoctono in cui crediamo tantissimo, tanto che ci abbiamo fatto uno spumante particolarissimo, che fa 94 mesi sui lieviti. Ma ovviamente abbiamo portato anche il Cerasuolo e il Montepulciano".

Scelta inusuale invece quella di **Guerino Pescara**, enologo che dal 2019 ha creato la sua cantina, Pescara Vini, a Pratola Peligna (L'Aquila), "per produrre un vino rosso che avesse i connotati diversi dal Montepulciano classico. L'ho chiamato da Cordisco" (altro nome con cui si può indicare il vitigno Montepulciano, *ndc*).

"È un vino che proviene dal territorio aquilano che si presta a una interpretazione di rosso più agile, snella, dovuto al fatto che ci troviamo in un territorio differente, con un microclima continentale e un suolo diverso da quello costiero, dove i terreni sono sciolti, ricchi di limo e sabbia che donano freschezza ai vini, piuttosto che potenza e tannino".

Fondata a Catignano nel 1960 da **Rocco Perrucci**, e oggi condotta dalle figlie **Carla e Anna**, Tenuta Tre Gemme ha scelto di puntare a Vinaria su don Rocco, il Montepulciano riserva "dedicata al nonno", spiega **Chiara Bocci**, terza generazione di vignaioli. "È un prodotto che fa due anni di legno, di cui siamo molto fieri e che abbiamo voluto proporre al pubblico di Vinaria".

Il salone che vede 23 aziende espositrici più alcuni produttori gastronomici prosegue fino a domenica nel padiglione Becci del porto turistico Marina di Pescara.

pubbliredazionale