

Sei spumanti metodo classico delle Colline Teramane sul palcoscenico di “Collinando” a Basciano

8 Agosto 2026

di **Redazione**



BASCIANO – Una piazza illuminata, le pietre di un borgo antico, il profumo del prosciutto e dei salumi, il pane, l’olio e, soprattutto, sei calici capaci di raccontare un territorio attraverso spumanti sorprendenti. È stata una serata speciale quella della quarta edizione di Collinando, il micro festival dedicato alle eccellenze delle Colline Teramane, approdato questa volta nella suggestiva cornice di Porta Penta, in piazza De Andrè, nel cuore di Basciano, in concomitanza con la storica Sagra del Prosciutto, giunta alla sua 57esima edizione.

Una scelta che si è rivelata particolarmente felice: da una parte una delle manifestazioni più identitarie del territorio, dall’altra un format piccolo e volutamente raccolto che mette produttori e pubblico allo stesso tavolo.

Proprio questa dimensione informale sembra essere uno dei punti di forza di Collinando, nato per accendere i riflettori su quelle eccellenze che spesso sono dietro casa, ma che non

sempre vengono conosciute e riconosciute fino in fondo.

La serata è stata dedicata ai Metodo Classico delle Colline Teramane, con tre aziende – Ciccone Vini, Faraone Vini e Vini Centorame – chiamate a raccontare sei espressioni diverse di un mondo ancora tutto da scoprire.

Un viaggio tra Montonico, Passerina, Pecorino e Sangiovese, dove il tempo trascorso sui lieviti ha avuto un ruolo fondamentale nel definire personalità, struttura e complessità dei vini.



Ad aprire il percorso sono stati i due Pilatum di Ciccone Vini, Metodo Classico da Montonico, vitigno identitario che negli ultimi anni ha trovato proprio nella spumantizzazione una delle sue espressioni più interessanti.

Il Pilatum 2019 Pas Dosé Dop, 60 mesi sui lieviti, ha colpito per freschezza e verticalità. Un vino agile, teso, dalla spiccata componente sapida e con richiami a mela verde, agrumi e una delicata impronta minerale, caratteristiche che lo rendono particolarmente adatto all'aperitivo e, perché no, a un crudo di pesce. Una bollicina che sembra chiedere immediatamente il mare, pur nascendo tra le colline teramane.

Più maturo e strutturato il Pilatum 2018 Pas Dosé Dop, 70 mesi sui lieviti. Qui il tempo si fa sentire: la componente fruttata lascia spazio a maggiore complessità, con note evolute e una trama più ampia e gastronomica. È il calice che cambia passo e che trova nella porchetta un compagno naturale, grazie alla freschezza capace di ripulire il palato e alla struttura sufficiente per sostenere la succulenza della carne.

La degustazione ha poi incontrato la Passerina di Faraone Vini, con il Metodo Classico Dosaggio Zero 2022, 30 mesi sui lieviti. Una bollicina dinamica, fresca, caratterizzata da una bella tensione e da sfumature che con l'affinamento si arricchiscono di richiami tostati e di pasticceria. Un vino che ha dimostrato una sorprendente versatilità e che, anche in questo caso, trova nella porchetta un abbinamento tutt'altro che casuale.

Con Vini Centorame il viaggio è entrato nel campo del Pecorino, attraverso l'Anna Pas Dosé 2020, 56 mesi sui lieviti. Qui la bollicina aumenta di intensità e profondità, con una componente aromatica più ricca e una struttura che porta il vino verso abbinamenti importanti. Il Pecorino emerge con personalità, accompagnato da sensazioni agrumate, minerali e da una progressiva complessità derivata dalla lunga permanenza sui lieviti.

E se la porchetta rappresentava ancora un ottimo punto di incontro, questo calice ha iniziato a suggerire una strada diversa: le carni ovine, lo stracotto di pecora e gli arrostiticini.

Ma è stato con la magnum di Anna 2018, sempre firmata Vini Centorame, che la serata ha raggiunto uno dei suoi momenti più spettacolari. 84 mesi sui lieviti, una lunga evoluzione e la sboccatura "à la volée" hanno dato vita a un'espressione di grande complessità e maturità. Un gesto tecnico affascinante, eseguito davanti al pubblico, ha aggiunto alla degustazione un elemento di spettacolarità, permettendo ai presenti di assistere da vicino a una pratica normalmente lontana dagli occhi del consumatore.

Un vino arrivato a un punto straordinario della propria evoluzione, ancora vitale, profondo, complesso, capace di unire freschezza e note evolutive. La magnum ha conquistato il pubblico e ha dimostrato quanto il tempo, quando viene gestito con cura, possa diventare un ingrediente fondamentale del vino.

A chiudere il percorso, un'interessante deviazione dalla tradizione abruzzese con il Sangiovese 2021 di Faraone Vini, 38 mesi sui lieviti. Un vitigno alloctono, legato alla componente emiliana della storia della cantina, che in questa veste si è dimostrato sorprendentemente a proprio agio nel contesto gastronomico della serata.

Una bollicina rossa? Non proprio. Piuttosto una lettura originale del Sangiovese attraverso il

Metodo Classico, con la struttura e la componente fruttata del vitigno sostenute dalla freschezza e dalla tensione della spuma. E ancora una volta sono stati gli arrostiticini a fornire la risposta più convincente per l'abbinamento.

Sei calici, dunque, ma soprattutto sei storie diverse, accomunate dalla scelta di puntare sulla qualità e sull'identità delle uve.



Federico Faraone, Lamberto Vannucci, Matteo Ciccone, Giancarlo Pierannunzi e Tito Di Gregorio

A rendere completa l'esperienza non sono stati soltanto i vini. Il percorso di degustazione ha incontrato alcune delle migliori espressioni della gastronomia locale: prosciutto e salumi di Castel Castagna, Pecorino di Farindola di Masserie del Parco, pane artigianale del forno di Colledoro e olio extravergine di oliva dell'azienda Rifulgo Terrae tortiglione e dritta, realtà del

territorio presente alla serata.

È stato proprio questo il senso della serata: non una semplice degustazione, ma un piccolo salotto del gusto, dove il vino non viene mai separato dal cibo, dalle persone e dai luoghi che lo producono.

Collinando continua così a crescere senza perdere la propria natura. Non c'è la pretesa di trasformarsi in un grande evento di massa, ma piuttosto quella di creare, ogni volta, uno spazio intimo e conviviale nel quale produttori e pubblico possano incontrarsi.

Ed è proprio questo, secondo **Giancarlo Pierannunzi**, esperto di enogastronomia e collaboratore di *Virtù Quotidiane*, il vero valore del progetto.

“Bisogna fare rete sul territorio. Abbiamo artigiani che producono eccellenze senza tempo, qualità assoluta dal cibo al vino, fino all'olio extravergine. Queste serate”, ha fatto osservare Pierannunzi, “accendono i riflettori su particolarità e gioielli del nostro territorio che lasciano letteralmente tutti a bocca aperta, perché spesso non ci si aspetta una qualità così elevata. È proprio qui che Collinando fa il suo lavoro: con due appuntamenti annuali, ogni volta prova a stupire e a far conoscere ciò che di buono abbiamo vicino casa. E sta funzionando, bene aggiungerei. È in progetto di organizzarne anche fuori regione”.

Una filosofia che trova conferma anche nella storia recente del format. Le prime edizioni avevano già mostrato la capacità di portare l'attenzione sulle produzioni enologiche teramane attraverso racconti, degustazioni e incontri diretti con i produttori.

La serata di Basciano è stata resa possibile anche grazie alla collaborazione del Comune e della Pro Loco, realtà profondamente radicata nella vita del paese e nella valorizzazione delle sue tradizioni. La Pro Loco, attiva dal 1967, è infatti una delle associazioni più longeve d'Abruzzo.

Un ringraziamento Pierannunzi lo ha rivolto anche ai sommelier **Tonino Marrone** e **Tito “Wine” Di Gregorio**, così come a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione dell'appuntamento e, soprattutto, ai produttori che continuano a credere nel valore di queste occasioni di confronto e convivialità.

La quarta tappa di Collinando ha lasciato così un messaggio semplice ma importante: non servono necessariamente grandi palcoscenici per raccontare grandi prodotti. A volte bastano una piazza, qualche tavolo, una buona bottiglia e le persone giuste per far emergere un patrimonio che merita di essere conosciuto.