

TREBBIANO FERMENTATO IN VASI DI COCCIOPESTO, LA NUOVA SFIDA DI NICODEMI

di Daniela Braccani



L'AQUILA - "La vita di campagna era fatta solo di lunghe corse estive tra i filari. Mi hanno

preso per folle quando ho deciso di lasciare Roma e il lavoro che avevo per trasferirmi a Notaresco e dedicarmi anima e corpo all'azienda agricola di famiglia, nel cuore delle colline teramane. Quella che era solo una passione è diventata una scelta di vita, una malattia”.

Ironico e passionale, innamorato del vino e della sua tenuta, il produttore vinicolo **Alessandro Nicodemi**, titolare, insieme a sua sorella **Elena**, della Fattoria Bruno Nicodemi di Notaresco (Teramo) racconta così a *Virtù Quotidiane* l'inizio di una grande avventura, in occasione della serata di degustazione organizzata all'Enoteca Quattro Quarti dell'Aquila, in corso Federico II, dalla padrona di casa **Raffaella Nicodemi**.

“Che ne sapevamo noi di vigne e vigneti? Avevamo sempre vissuto in città”, spiega il produttore, laureato in Economia e Commercio, ex Ufficiale della Guardia di Finanza, spirito dinamico come sua sorella, architetto. Professioni apparentemente lontane da quello che sarà il loro destino.

“A starci in mezzo però ti innamori di questo lavoro e dei suoi frutti” dice con trasporto. “L'amore è inevitabile, come quello tra nostro nonno **Ezio**, ceramista di Castelli, e questa terra che la nonna aveva portato in dote, l'amore tra nostro padre e l'idea di far diventare, nei primi anni Settanta, la tenuta gestita fino ad allora in mezzadria un'azienda vinicola moderna lasciando Roma e il lavoro che aveva. La storia dell'azienda è una storia di famiglia, benedette tradizioni”.

Nel 2000 i due fratelli prendono in mano l'azienda di famiglia, 38 ettari di tenuta collinare di cui 30 vitati a corpo unico. Vitigni guardati alle spalle dal massiccio del Gran Sasso e spettinati dalla brezza del mare Adriatico a circa dieci chilometri di distanza, un'escursione termica preziosa e una terra ricca di calcare e argilla, un lago artificiale e “salvifico” vista la stagione arida appena trascorsa, elementi essenziali della personalità dei vini biologici pluripremiati della fattoria Nicodemi.

“Con il vino Neromoro io e mia sorella ci mettiamo la faccia per la prima volta. La prima etichetta commercializzata è del 1977 ma il nostro ingresso in azienda ha portato nuovi edifici, rinnovamento dei vigneti e delle attrezzature e soprattutto un nuovo carattere

tecnico. L'enologo e l'agronomo scelti vantano una ricca esperienza in vitigni di altri territori, dalla Valle d'Aosta alla California. È il confronto con altre realtà vitivinicole che fa crescere veramente”.



Il Neromoro, Montepulciano d'Abruzzo Riserva Colline Teramane Docg, premiato con 95 punti doctor wine **Daniele Cernilli** e Corona dei vini buoni d'Italia del Touring club, è il rosso che chiude la degustazione verticale iniziata con Le Murate, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg e Notàri, Montepulciano d'Abruzzo Superiore Colline Teramane Docg, vini abbinati ai piatti dello chef aquilano **Cristian Granata**, polenta con funghi porcini, chitarra con pallottine alla teramana, spezzatino di cinghiale in bianco.

Un'atmosfera accogliente arricchita da una selezione di foto scattate da **David Marrone** in giro per il mondo.

Grandi riserve, barrique, energia solare e biodiversità, “esiste una fragile ma prepotente natura del luogo che chiede di essere ascoltata. I nuovi vigneti derivano da ceppi scelti delle nostre vecchie vigne - spiega Nicodemi - la ricchezza è proprio questa, irripetibile altrove. I nostri vini parlano con fierezza la lingua del territorio che li produce, autentici e liberi da pesticidi e fertilizzanti chimici”.

L'azienda esporta l'80 per cento della produzione all'estero. Solo quest'anno, la Fattoria Nicodemi ha portato a casa, tra gli altri, l'Oscar qualità-prezzo Bere Bene del Gambero Rosso per Le Murate, i 4 Tralcetti dell'Ais, 5 grappoli Bibenda, 95 punti doctor wine Daniele Cernilli e Corona dei vini buoni d'Italia del Touring club per il Neromoro. Tre bicchieri Gambero rosso,

andati al Notàri Trebbiano Superiore.

“Da quest’anno – rivela il produttore – stiamo sperimentando una nuova avventura, la fermentazione e l’affinamento del Trebbiano in vasi di cocchiopesto che non sono le anfore di argilla ma la summa di più materiali naturali che si solidificano per raffreddamento, il materiale che gli antichi romani utilizzavano per ricoprire le condutture dell’acqua. Vedremo che ne uscirà fuori”.