

VENT'ANNI DEL GRUPPO CORDANO, ALL'AURUM PRANZO E BANCHI D'ASSAGGIO

13 Dicembre 2021



PESCARA – Sono trascorsi vent'anni da quando **Francesco D'Onofrio**, erede di una famiglia dedita all'agricoltura e in particolare alla viticoltura, e l'enologo **Vittorio Festa** hanno dato vita alla società dalla quale, nel tempo, è nata la galassia Cordano, oggi costituita da cinquanta ettari e sei brand commerciali: Altavilla, Palazzo Battaglini, Dragani, Santagiusta, D'Onofrio e Marchesi de' Cordano.

Quaranta collaboratori, quattro stabilimenti di produzione, 13.500 quintali di uva prodotti, 10.600 ettolitri di vino, quasi due milioni di bottiglie e un fatturato che sfiora i 4 milioni di euro.

Un successo celebrato oggi all'Aurum di Pescara con un pranzo al quale i vini del gruppo sono stati abbinati ai piatti degli chef **Marcello Spadone**, una stella Michelin della Bandiera di

Civitella Casanova (Pescara), **Mauro Del Pizzo** del ristorante Casamatta e **Andrea Perfetti** del Regina Elena di Pescara. Presenti, insieme a D'Onofrio e Festa, **Antonio Paolini** del Gambero Rosso, **Davide Gangi** di Vinoway e **Manuela Cornelli** dell'Associazione italiana sommelier. Conduzione affidata a **Mila Cantagallo**.

I patron del gruppo, che hanno ripercorso vent'anni con altrettante diapositive, hanno consegnato anche un riconoscimento a **Giorgio Di Domizio** e **Mariano Melchiorre**, storici dipendenti. Prima di aprire le porte al pubblico che ha potuto degustare tutte le referenze nei banchi d'assaggio.

La storia di Cordano nasce a Loreto Aprutino, tra le colline del pescarese e il Gran Sasso, luogo storicamente vocato all'agricoltura. L'estesa tenuta di quasi 18 ettari dà luogo alla produzione di alcune tra le uve più tipiche d'Abruzzo: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Cococciola, insieme ad una quota destinata alla produzione di Passerina e Pinot Grigio.

Francesco ha raccolto l'eredità del nonno paterno **Francesco Gabriele D'Onofrio**, partito nel 1947 per il Venezuela e tornato in Abruzzo nel '52 con un solo desiderio: avviare un frantoio di sua proprietà. In meno di un decennio Gabriele raggiunge l'obiettivo, con l'acquisto di un terreno in località Pian di Mare a Villamagna e la costruzione di un moderno oleificio. Dalla fine degli anni '60 la famiglia comincia anche l'avventura nella viticoltura con la prima cantina realizzata a Villamagna.

Oltre alla tenuta centrale, l'azienda si estende per più di 50 ettari comprendendo altri territori a fortissima vocazione, che richiamano le origini della famiglia D'Onofrio e della prima viticoltura abruzzese: Villamagna, Canosa Sannita, Bucchianico in provincia di Chieti, Civitaquana e Spoltore in provincia di Pescara e una piccola tenuta in quota, sopra i 500 metri, ricadente nel comune di Ofena, in provincia dell'Aquila.

Insieme a Francesco D'Onofrio, è la competenza tecnica appassionata e virtuosa di Vittorio Festa a dare un corpo definitivo ai prodotti, che si nutrono di lieviti indigeni e maturano dalla ricerca e dal dialogo costante con la terra, caratteristiche che hanno portato Marchesi De' Cordano a diventare un marchio sinonimo di qualità, oggi presente in tutto il mondo.

Concepita come luogo di incontro e condivisione, l'architettura della cantina presenta una struttura innovativa, realizzata totalmente in legno, calda e accogliente, che ospita degustazioni e incontri e dalla quale parte un ricco percorso di visita.

La ricca bottaia, al piano inferiore, custodisce tutti i vini che fanno affinamento in legno elevandosi in botte o barriques. Qui trovano spazio anche botti restaurate dalla antica e

blasonata fabbrica di liquori Aurum di Pescara: un vero patrimonio storico e culturale, altrimenti destinato ad andare perduto, recuperato per volontà di Francesco e Vittorio.

Il lavoro nella cantina Marchesi de' Cordano inizia sempre in vigna, ascoltando la naturale maturazione fenologica delle uve. La vendemmia è rigorosamente manuale. Per i bianchi si utilizza una tecnica all'avanguardia, quella del raffreddamento delle uve appena raccolte con ghiaccio secco, al fine di preservare i sentori primari legati al vitigno di partenza. La vinificazione in rosso segue, invece, i metodi più tradizionali. La maturazione del Montepulciano è lunga e la vendemmia può prolungarsi anche fino a novembre.

Marchesi De' Cordano ha avviato sin dall'inizio la selezione dei propri lieviti direttamente in vigna e ne cura il loro sviluppo in colture fresche che garantiscono da un lato la correttezza e la ripetibilità del processo di vinificazione, dall'altro la massima tipicità del prodotto finale, preservando la biodiversità e regalando ai vini caratteristiche organolettiche uniche e specifiche.

Ricerca, tradizione e sostenibilità sono le parole chiave che guidano la filosofia dell'azienda Marchesi de' Cordano, una realtà che racchiude in sé la storia della famiglia D'Onofrio, solida e longeva, fatta di viticoltori e agricoltori.

LE FOTO (di Sara Seccamonte)

