

VINO, CATALDI MADONNA PASSA DI MANO



L'AQUILA - "Concludo il centenario, composto da cinquant'anni di mio nonno, trenta di mio padre e venti miei. Mia figlia inizia il secondo secolo dell'azienda che spero abbia più successi del primo, perché porterà le energie di una giovane di 27 anni e si scrollerà di dosso un rompiscatole di 63 anni che, comunque, l'aiuterà ancora".

Con l'autoironia che da sempre lo contraddistingue, **Luigi Cataldi Madonna** annuncia così il

passaggio di consegne dell'omonima azienda vinicola alla figlia **Giulia**, alla quale sono già dedicate due etichette del pregiato vino prodotto a Ofena (L'Aquila), due Pecorino e un Rosato.

“Mio padre faceva una professione libera, era architetto, ha costruito mezza Pescara, quindi il tempo da dedicare all'azienda era molto di meno di quello che posso dedicare io che sono invece docente, questo ha fatto la differenza nella promozione e nello sviluppo dell'azienda”, racconta il protagonista della svolta che ha portato la cantina fuori dai confini locali.

Con circa 250 mila bottiglie prodotte ogni anno, da vigneti che si estendono su circa 31 ettari, l'azienda Cataldi Madonna, per precisa scelta dei suoi proprietari, ha sempre mantenuto una concentrazione geografica della produzione nell'alta valle del Tirino, area particolarmente vocata alla viticoltura.

“Siamo in quello che per le sue escursioni termiche viene definito forno d'Abruzzo, sotto l'ultimo ghiacciaio del nostro emisfero, quindi abbiamo un forno sotto a un frigorifero”, ricorda il professore di filosofia, che completati “gli ultimi passaggi da un punto di vista formale” dall'inizio del prossimo anno lascerà l'azienda nelle mani della figlia.

“Cosa auguro a Giulia? Di fare meglio di me!”, chiosa. *(m.sig.)*