

CATALDI MADONNA, UNA STORIA LUNGA CENTO ANNI NATA ALLE PENDICI DEL GRAN SASSO

1 Maggio 2019



OFENA – Un punto di riferimento per la viticoltura, non solo abruzzese, quella di Cataldi Madonna è una realtà vitivinicola che nel corso di un secolo ha conosciuto una progressione continua e costante grazie ai suoi vini di carattere e rara espressione come il territorio cui appartengono.

Siamo a Ofena, il comune in provincia dell'Aquila alle pendici del Gran Sasso, a circa 450 metri di altitudine, nell'altipiano considerato tradizionalmente il "forno d'Abruzzo", un anfiteatro naturale che giace sotto il Calderone, l'ultimo ghiacciaio degli Appennini.

Un “forno annesso ad un frigorifero” in un contesto ambientale unico nel suo genere. L’aria che spira dalla montagna infatti rinfresca le calde giornate estive come se fosse in azione un grande condizionatore naturale, un microclima che di fatto rende la zona una di quelle a più alta vocazione vitivinicola d’Abruzzo.

È qui che nel 1920 il barone **Luigi Cataldi Madonna** fonda la sua azienda agricola. Il rinnovamento del progetto aziendale avviene nel 1968 quando **Antonio** ne promuove l’ampliamento, il reimpianto dei vigneti, il rinnovamento delle strutture.

Suo figlio **Luigi Cataldi Madonna**, noto docente di Filosofia della mente all’Università dell’Aquila, titolare dell’azienda insieme a sua figlia **Giulia**, prosegue l’opera di qualificazione dei prodotti attraverso una “filosofia” progettuale tesa a valorizzare la specificità del territorio e le potenzialità dei suoi vini.

Non a caso l’altipiano di Ofena è uno degli insediamenti più antichi del vitigno Montepulciano, possedimento e orgoglio della famiglia de’ Medici dal lontano 1587.

“Il mio bisnonno Luigi era geometra, mio nonno Antonio invece era architetto e seguiva le vigne per pura e semplice passione, così come mio padre, filosofo. Quando ho scelto l’Università Agraria con indirizzo in viticoltura ed enologia l’ho fatto perché è questa la mia strada, anche se quando ero più piccola volevo aprire un negozio di sport”, dice ironica a *Virtù Quotidiane* Giulia, che segna la quarta generazione dell’azienda e che conta ben tre vini a lei dedicati: Giulia, Super Giulia e Cataldino, dal soprannome con il quale veniva chiamata dai compagni di scuola.

Il vigneto Cataldi Madonna conta trenta ettari, sette dei quali risalenti agli impianti di fine anni Sessanta. Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, i vitigni sono tutti autoctoni abruzzesi. Vini come il Montepulciano d’Abruzzo Tonì, il Pecorino Frontone, il Cerasuolo Pie’ delle Vigne e l’ultimo nato, il rosa “integrale” Cataldino, sono i cru veri e propri che ben rappresentano la fisionomia e la filosofia aziendale.

Ad affiancare questi prodotti c’è poi la linea fondamentale che comprende il Montepulciano Malandrino, il Pecorino Giulia, dedicato proprio alla figlia del prof, il Super Giulia fatto con grappoli selezionati, Cerasuolo e Trebbiano d’Abruzzo.

In campagna, tra i filari, l’obiettivo non sono le rese ma “l’equilibrio della pianta affinché – dice Luigi Cataldi Madonna – esprima al meglio nel bicchiere le caratteristiche del territorio, unico per conformazione e posizione geografica”.

Alla 53esima edizione del Vinitaly inoltre, Cataldi Madonna, l'unica azienda aquilana presente nel padiglione Abruzzo, ha lanciato la "strategia di diversificazione" del rosa autoctono.

Luigi Cataldi Madonna è infatti il vice presidente vicario del neonato Istituto per il rosa autoctono italiano che riunisce ben sei consorzi di tutela e coinvolge cinque regioni, sua è l'idea di diversificare il rosa in una crociata pacifica semantica: "Ho accettato volentieri questa carica perché ho sempre creduto al vino rosa italiano, noi non siamo i francesi che fanno il rosa dell'Impero - dice - , noi siamo il rosa delle repubbliche, abbiamo il rosa del Garda, il rosa dell'Abruzzo e quello del Salento. Bisogna lavorare però sulla promozione".

Il rosa, a differenza del Cerasuolo, viene vinificato senza il contatto con la buccia, il Cataldino è la vinificazione in bianco dell'uva Montepulciano d'Abruzzo, un colore generoso ma tenue, un sapore buono per tutte le stagioni.