

BALDOVINO: UNA CASA COMUNE PER SANTI E BEVITORI TRA LE COLLINE TEATINE

14 Giugno 2017



ARI – Egocentrico come raccontano essere stato i suoi tris-nipoti, **Valentina** e **Luigi Di Camillo**, a Baldovino sarebbe piaciuta la baldanzosa festa sull’aia di domenica scorsa tra ponteggi, impalcature, musica (selezionata) a palla, sbicchierate con vini d’autore e assaggi di cucina gourmet.

Colline tra Miglianico e l’Adriatico, campagna di Ari, Paese della Vendemmia e della Memoria. Intorno al vecchio casolare Baldovino, la famiglia Di Camillo ha riunito più e meno giovani winelovers, food blogger e wine experts, amici e parenti per festeggiare l’apertura del cantiere. Un “Cantiere aperto” (cit.) di fatto.

Atmosfera easygoing, rilassata, informale eppure di qualità diffusa. Con le perle aziendali di Tenuta I Fauri, i vini della linea Baldovino, appunto, Montepulciano, Cerasuolo e Trebbiano d’Abruzzo. Con i “rinforzi” garantiti degli amici vignaioli accorsi da nord a sud – gli abruzzesi **Francesco Cirelli**, da Atri, e **Riccardo Gentile**, da Ofena; **Alessandra Quarta**, una e trina, con le cantine di Claudio Quarta a Lecce, Taranto e Avellino; **Rocco Vallorani** dai suoi vigneti a Colli del Tronto; l’anconetano **Riccardo Baldi**, **Davide Fasolini** dalla Valtellina; **Felicia Palombo** dal Chianti; **Francesco Silvestri** di Lavanderia di Pescara coi suoi gin tonic – e la cucina di sei famosi ristoratori abruzzesi.

Gli stellati **Marcello Spadone, Arcangelo Tinari e Nicola Fossaceca**. E **Nadia Moscardi, Gianni Dezio, Cinzia Mancini**. A chiudere, il filosofo pasticciere **Emo Lullo**, da Guardiagrele con le intramontabili Sise delle monache.

Baldovino, si accennava, è il nome di quel casolare del 1912, volte a botte e grande scalinata interna, ora imbozzolato dai ponteggi in attesa di tornare a nuova vita, riprendere forma e funzione.

“Sarà un ampliamento strategico per l’azienda. Baldovino è il nostro nomignolo di famiglia e, da generazioni, il nostro destino” riassume Valentina, pianista-vignaiola dal sorriso splendente come poche.

A suo fratello Luigi, enologo, il compito di vigilare su salute dei grappoli e fermentazioni naturali. A papà **Domenico**, quello di trasmettere il mestiere e i valori della famiglia.

Condivisione è una parola magica per i Di Camillo, l’hanno dimostrato una volta di più con le prove generali di Cantiere Aperto. Il clima di distesa collaborazione alla riuscita del party, lascia ipotizzare un futuro di casa comune del vino e del cibo d’autore per Baldovino rewind. Una, cento, mille storie, tutte da raccontare.

“Un esercizio di benessere tra passato, presente e futuro” incalza Valentina nel suo stile dinamico, scanzonato ma attento a quanto gira intorno. La consapevolezza non le fa difetto: Baldovino è il nome del nostro destino, ripete.

“Destino che a volte ci siamo scelti, altre volte ci ha scelti: fare il vino, con passione e onestà, dedizione e divertimento, rispetto e umorismo”.

Un nomignolo vagamente etilico, Baldovino, un nome una festa, un carattere, l’antica vocazione. E anche il nome di punta di Tenuta I Fauri, azienda che da qualche anno ha scelto di seguire direttamente ogni singolo passaggio produttivo per imbottigliare e vendere il vino col proprio nome. Una scelta indovinata, che sta regalando all’Abruzzo sorsi indigeni senza compromessi.

Montepulciano, Cerasuolo e Trebbiano d’Abruzzo. Ma anche il pregiato Pecorino, i frizzanti, lo spumante.

Da Francavilla a Villamagna, vigneti aperti sulla Maiella e sul respiro del mare. Diversi terroir per vini concreti ed estremamente piacevoli, naso pulito ed elegante, buona struttura ed equilibrio. E fermentazione spontanea, senza lieviti aggiunti, vasche di acciaio e botti di cemento per l’affinamento.

Ma più del nomignolo, più del vino, più del progetto in cantiere, potè il sentimento. Il mood. Baldovino è uno stato d'animo, "quella complicità che ci ha tenuti fianco a fianco tutta la sera".

Gomito a gomito, chef con chef, vignaioli con vignaioli, lavoratori, narratori, sognatori, bevitori... Baldovino, un posto per tutti. Un aggregatore di forze. Sentirsi parte e tutto, ciò di cui il territorio ha gran bisogno. Perchè il desiderio diventi realtà occorrerà attendere la chiusura del cantiere con l'invito all'inaugurazione del nuovo gioiello di famiglia. E dell'Abruzzo tutto.