

11 Settembre 2023

CASTILENTI - “L’Abruzzo ha delle grandi potenzialità perché può esprimere, con le sue peculiarità delle bollicine molto interessanti”. Ne è convinto **Gianluca Galasso**, che insieme al fratello **Fabrizio** rappresenta la quinta generazione di **San Lorenzo Vini**.

La più grande azienda vinicola del teramano con oltre 150 ettari vitati, e tra le più antiche d’Abruzzo, con una storia che comincia più di 130 anni fa, San Lorenzo Vini porterà i suoi spumanti ad **Abruzzo in Bolla**, l’evento dedicato alle bollicine d’Abruzzo, organizzato da *Virtù Quotidiane* e con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo che si terrà il 22 settembre all’Aquila, sotto il colonnato dell’Emiciclo, tra banchi d’assaggio e masterclass guidate da esperti di fama nazionale.

Era il 1890 quando Francesco D’Amico acquistò i primi due ettari di terreno a Castilenti, per celebrare la nascita del suo primogenito. Poi nel 1935, **Giuseppe D’Amico** emigrato in America fece fortuna con il suo lavoro in miniera e tornò in Abruzzo con il desiderio di dare vita a un sogno nella sua terra. Fu nel giorno di San Lorenzo di 5 anni dopo che Giuseppe acquistò 80 ettari, concretizzando quel desiderio. Negli anni ’50 la figlia di Giuseppe, **Adina** con il marito **Guido Barbone** trasformarono l’azienda da multisetoriale a vitivinicola che diventerà ancora più grande con 150 ettari vitati alla fine degli anni ’70 con i figli **Gianfranco** e **Giuseppina**. Da anni il testimone è passato a Gianluca e Fabrizio, figli di Giuseppina ed **Enzo Galasso**.

Cinque anni fa, San Lorenzo ha avviato la sua produzione di uno spumante Pecorino Brut, e tre anni fa di un Rosé Brut, a base montepulciano e cabernet “quest’ultimo per abbassare la concentrazione e dare un maggiore ventaglio di profumi e aromi”, spiega Gianluca. “Quando abbiamo iniziato il mondo delle bollicine in Abruzzo non era così diffuso. Abbiamo voluto vedere come il mercato si avvicinasse alle bollicine della nostra regione. Abbiamo scelto di puntare sul Pecorino, che a mio avviso è il vino più giusto per creare delle bollicine interessanti”.

Per entrambi gli spumanti di San Lorenzo, il metodo usato è uno charmat lungo. “La nostra bolla ha la particolarità di uno stile Saten”, specifica il produttore, “perché volevamo creare una bolla adatta sia all’aperitivo che a tutto pasto e credo che il risultato sia centrato. Oggi siamo molto soddisfatti del consumo registrato in regione, che si è rivelato importante e per certi versi superiore alle aspettative. È stato un percorso fatto a piccoli passi, perché all’inizio si faceva difficoltà. Oggi c’è grande curiosità, ma adesso il nostro Pecorino ha tutte le carte in regola per confrontarsi con le più storiche bollicine italiane”.

Per informazioni e prenotazioni alla manifestazione del 22 settembre abruzzoinbolla@virtuquotidiane.it. I ticket si possono acquistare direttamente presso l'agenzia WelcomeAq, in via Cimino n.11 all'Aquila.

LE FOTO





