

Angelo Nero di Mastrangelo, “il vino che non c’è” con etichetta artistica Braille

26 Novembre 2024

di Redazione



SPOLTORE – Mastrangelo Tenimenti del Grifone si appresta a concludere il 2024 con il nuovo progetto eno-artistico Angelo Nero, iniziativa presentata alla stampa e addetti ai lavori, il 25 novembre nella barricaia aziendale di Santa Teresa di Spoltore (Pescara).

Angelo Nero è definito “il vino che non c’è”: perch’è fuori catalogo e perché sarà sempre diverso. Si tratta di un vino rosso, blend, prodotto solo in 100 bottiglie da collezionare. La preziosa etichetta, inclusiva in quanto tattile con rilievi in Braille per non vedenti, riproduce il

quadro dell'artista **Fabio De Poli** e tecnicamente è stata realizzata dall'etichettificio Modulsì. La presentazione di Angelo Nero rientra nel progetto Arte in barricaia, alla seconda edizione.

Filiberto Mastrangelo, titolare dell'azienda e medico chirurgo di professione, definendo Angelo Nero spiega: "Sotto il brand Angelo Nero ogni anno verrà prodotto un vino diverso, per questo è 'il vino che non c'è'. In base all'andamento dell'annata sceglieremo le migliori uve e daremo vita a vini espressivi, che racconteranno sempre una storia differente e avranno sempre un'etichetta d'autore, da collezionare", dice Mastrangelo.

A livello tematico Angelo Nero 2024, raffigura un cavaliere enigmatico, un cavaliere di ventura, che custodisce segreti da svelare e rappresenta una metafora della dualità umana. Alla base della sua realizzazione c'è la tecnica del patchwork, che poi incontra i contrasti cromatici, la componente sensoriale tattile e i rilievi in Braille per i non vedenti.

Dal punto di vista enologico Angelo Nero 2024 è curato da Vittorio Festa e la realizzazione grafica è targata Modulsì Etichettificio, di **Gianluigi Sichetti**. I coprotagonisti del progetto sono intervenuti con contributo video, così come il maestro Fabio De Poli.

Le prime bottiglie dell'edizione limitata saranno reperibili presso la gioielleria Officine Complicato di Pescara e destinate in via prioritaria ai membri del Mastrangelo wine club: lo Star Club. Il gruppo di fidelizzati eno-appassionati che si riunisce con cadenza mensile nella barricaia aziendale di Santa Teresa di Spoltore.

Spiega il titolare: "Per me la barricaia non è solo un'area destinata all'affinamento dei vini più pregiati, bensì un ambiente multifunzionale in cui l'arte e altre espressioni creative amplificano il potenziale del mondo enoico. Ragon per cui diventa uno spazio aperto ai wine lovers, ai professionisti, ai creativi e a tutti coloro che vorranno trarre ispirazione da questo contesto".

Nel corso della presentazione sono stati evidenziati la necessità di rafforzare il comparto vino attraverso l'enoturismo; l'importanza e il valore dell'alta cucina, da non contrapporre alle altre forme di ristorazione; il valore delle iniziative culturali; e infine, l'importanza della crescita manageriale dei produttori. Considerazioni portate al centro dell'attenzione grazie agli interventi di Angelo Radica presidente nazionale Città del Vino e, per Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, **Silvano Pagliuca** e **Luigi Di Giosaffatte**, rispettivamente presidente e direttore generale.