

## ARRIVA SCIATÒ, IL PRIMO MONTEPULCIANO DELLA MAIELLA PRODOTTO DA TOMMASO MASCIANTONIO

18 Agosto 2017



CASOLI – Sciatò Montepulciano d’Abruzzo, un’ambizione nascosta ma neanche poi tanto. Detto alla francese, scritto all’italica maniera, per raccontare del costone su cui sorgeva il castello di Caprafico, a Casoli, versante orientale della Maiella. Del vecchio ceppo di MdA franco di piede, puro, adattato al clima e al terreno di quel paesaggio primordiale. Una rarità, oggi clone selezionato dall’agro di Caprafico, piedi del castello, “lu sciatò”.

Sciatò Vigna di Caprafico Montepulciano d’Abruzzo è il racconto del territorio. Di come quel sorso di colore rosso rubino “prepotentemente cupo”, finalmente imbottigliato con propria etichetta da **Tommaso Masciantonio**, esprima la verticalità del vecchio vigneto di origine: oltre trent’anni di vita, terreni tendenzialmente calcarei sui cinquecento metri di altitudine, esposti a mezzogiorno. Profumi, mineralità, freschezza e rotondità insieme, eleganza da vero Chateau, una novità nella storia di vigne e vini della Maiella.



“È l’altitudine a fare la differenza”, considera Tommaso Masciantonio jr, quinta generazione interpretata con passione, dinamismo, competenza, voglia di osare e “fare le cose per bene”. L’ambiente selvaggio, il terreno pietroso dell’altopiano, la prossimità al massiccio, le forti escursioni termiche, il microclima fresco e ventilato, l’assenza di umidità come pure di siccità – bestia nera dell’annata agraria in corso, ma non da queste parti, fa notare il maestro d’olio, ndr -. Tutto fa sì che olivi e uve tipiche trovino il terroir vocato, le condizioni ideali per offrire prodotti dal gusto intenso e spiccato, potenza antiossidante, elisir di salute.

In altre parole, se la tendenza in atto in agricoltura – olivicoltura e viticoltura in testa – è di spostarsi più in alto per via della tropicalizzazione del clima, Masciantonio già c’era. Con un progetto e una sfida oggi ben chiari. E inediti. Dare alla Montagna madre il vino che mancava. Al territorio, la certezza di averne salvato l’identità.

Come tutti i prodotti aziendali della tenuta Masciantonio, Sciato è il risultato di una combinazione unica di fenomeni dettati dalla natura sull’altopiano di Caprafico, antico, incontaminato, straordinario terroir che i Masciantonio hanno custodito fin dall’Ottocento. E

che oggi, merito dell'altissima qualità dei prodotti di cui è espressione, va prepotentemente emergendo sulle tavole gourmet e stellate.

Parliamo de L'Olio, monovarietale di Intosso di Casoli, oggi presidiato anche da Slow Food. Il suo intenso bouquet aromatico ricco di polifenoli, conquista ogni volta il podio dei più qualificati concorsi internazionali e delle più autorevoli guide di settore. L'Olio è il prodotto di punta del Trappeto di Caprafico, trecento ettari ammantati di olivi ai piedi della Maiella orientale, un patrimonio agricolo e culturale di 5mila piante, per oltre la metà centenarie, di tradizionale oliva 'ndossa, com'è chiamata nel ristretto areale dove è diffusa, e di Gentile di Chieti. La valorizzazione delle cultivar passa anche per i patè di olive in olio agrumato e in olio extravergine, olive verdi e nere in salamoia, olio agrumato al limone, cedro, arancia, basilico, zafferano, peperoncino piccante, aglio e peperoncino, funghi porcini.

Poi gli esordienti vini di territorio. Quest'anno la tenuta Masciantonio è alla terza vendemmia in proprio, la 57° per tradizione di famiglia. Ai due cru di Pecorino da agricoltura bio - Mantica (da tradizionale pergola abruzzese) e Jernare (da vigna più giovane) - ora si affianca completando la linea, il selezionato cru di Montepulciano di montagna Sciatò. Una produzione di nicchia, "grappoli scelti uno per uno, appena 2.900 bottiglie e 150 magnum".

La prossima degustazione - in anteprima su enoteche e ristoranti - è per domani, sabato 19 agosto, nello scenario unico della Grotta Sant'Angelo, riparo sottoroccia a Palombaro, sulla Maiella: aperitivo e musica - **Michele Di Toro** piano solo - organizzato da "Eremo sotto le stelle", pagina facebook, biglietti su [ciaotickets.com](http://ciaotickets.com).



Ma ecco come il master sommelier **Nicola Boschetti**, attento divulgatore di etichette da granpremio alla sua enotavola (Al Satèn, Guardiagrele), descrive il rosso rubino cupo di Sciatò, Vigna di Caprafico, Montepulciano d'Abruzzo 2015, produzione bio: "Un'altra sfida giocosa/seriosa per Tommaso Masciantonio, principe indiscusso del chicco verde oliva e forse, chi lo sa, tra qualche anno, di vini di montagna. Dopo due splendidi Pecorini si butta, si fa per dire, in un mercato di nicchia, lo Sciatò Montepulciano 2015, rosso di spessore che dopo un passaggio in botte grande sta leggermente evolvendo in bottiglia".

Boschetti continua: "Colore rosso rubino prepotentemente cupo, naso da grande frutta rossa mista a tabacco e pepe con residui piacevolmente di peperone quasi a voler confermare la sua origine territoriale. Tinge il bicchiere e la lunga persistenza ti fa quasi dimenticare che alla fine lo devi bere. In bocca entra come un camion ma allo stesso tempo si muove come una ballerina dell'Opera, in punta di piedi, trasformando la croccante ruvida potenza del Montepulciano di montagna in una carezza al palato. Che coniuga tannino, dolcezza, sapidità

e lunga persistenza finale. Forse ancora un po' giovane ma già con idee molto chiare sul futuro. La quantità minima di bottiglie a mala pena disponibili accontenterà una minima parte dei fan seguaci di Tommaso e Agnese, sua moglie e braccio destro. Sciatò sarà quasi perfetto nel 2020, ma perché soffrire tanto ancora? Godiamocelo con carni rosse elaborate, paste ripiene e formaggi duri, e perché no anche nella calda sera d'estate con un pezzetto di fondente, servito sui 16° di temperatura. Prezzo indicativo, sempre poco in rapporto a passione e qualità. Obbligatorio aprire la bottiglia un'ora prima. Necessario accoglierlo in un bicchiere ampio".