

Azienda Agricola Olivia, da una storia d'amore nasce un nuovo progetto enologico nel chietino

31 Ottobre 2023

di Sara Del Vecchio



CASALBORDINO – Il territorio è quello della provincia di Chieti, da una parte rivolto verso il mare della costa dei Trabocchi e dall'altra in direzione dell'incantevole scorcio sulla Majella. Una sinergia che si ripete anche nel percorso di chi ha deciso di investire in questa terra, anche se arriva dal nord, nelle diverse esperienze personali e professionali dei protagonisti di una storia d'amore: **Alessandro Arosio** e **Isaia Corna**, entrambi lombardi, fortemente attratti dall'Abruzzo.

Due anni fa il matrimonio in questa regione, che ormai è la loro casa. Ed è proprio qui, a Casalbordino (Chieti) per l'esattezza, che hanno la loro azienda agricola: Olivia, come il nome

della loro cagnolina, ma anche come la pianta di olivo, “eterna”, ha precisato Alessandro.

Questo è l’anno in cui lanciano sul mercato il loro progetto enologico: quattro tipologie di vino, imbottigliate a giugno 2022. Ieri sera la presentazione ufficiale al Convento Michetti di Francavilla al Mare (Chieti). Tra i presenti, c’erano anche il presidente del Consorzio Tutela dei Vini d’Abruzzo **Alessandro Nicodemi** e il sindaco di Casalbordino **Filippo Marinucci**.

La degustazione è cominciata con il Pecorino, sei mesi di affinamento, color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al palato mostra un buon equilibrio tra freschezza e sapidità. A spiegarne le caratteristiche l’enologa **Federica D’Amato**, che ha poi illustrato anche le altre tipologie presenti.

Il Cerasuolo d’Abruzzo, sei mesi di affinamento in acciaio, il secondo assaggio della serata. Un vino dal color cerasa, dai profumi intensi e piacevoli.

Poi si è passati alla degustazione dello spumante metodo classico, 24 mesi di affinamento sui lieviti, dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati.

Il Montepulciano d’Abruzzo, l’anima degli imprenditori, è stato presentato per ultimo. 12 mesi di affinamento in acciaio, sei mesi in tonneau di rovere francese.

“Il Montepulciano d’Abruzzo è un’opera d’arte. Un vino con una combinazione perfetta di robustezza e complessità”, ha sottolineato Alessandro, perito agrario brianzolo, che per tantissimi anni, prima della rinascita dell’azienda con il nome di Olivia, ha fatto il pendolare per poter gestire l’attività di famiglia.

Tutto comincia negli anni Novanta, quando Alessandro decide di investire in Abruzzo. Acquista un piccolo casale con terreni coltivati a vigna e olivo a Casalbordino. Poi, nel 2015, la sua famiglia decide di vendere, ma Alessandro, con il supporto di **Isaia**, manager di un colosso della moda, opta per un’altra strada. Così, nel 2019 nasce l’azienda agricola Olivia.

Ieri sera, visibilmente emozionato, Isaia ha spiegato le ragioni che lo hanno spinto a gettarsi in questa avventura.

“Moda e vino possono andare bene insieme e lavorare in sinergia. Il settore vitivinicolo dovrebbe prendere esempio dalla moda, producendo meno ma con maggiore attenzione alla qualità”, ha precisato.

10mila in tutto le bottiglie prodotte finora e riferite alle quattro tipologie presentate alla degustazione. L’azienda agricola, così come spiegato dall’agronomo **Mario Di Pardo**, ha

circa sessanta ettari di terreno, 45 di vigna, il resto di olivo. I vitigni coltivati sono Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e altri come Pinot Grigio, Cabernet Sauvignon.

Il prossimo passo è il lancio del Trebbiano sul mercato.

La vision aziendale della coppia si rispecchia anche nelle etichette, realizzate da Durante Associati. Sulle bottiglie viene riportato uno dei riti delle Baccanali, in cui vi è il trionfo dell'eros e del vino.

La serata, all'interno della storica e suggestiva dimora, si è conclusa con un aperitivo curato dallo chef Tany Moscone. In un angolo la possibilità di degustare l'olio prodotto dall'azienda assieme al pane di **Niko Romito**.

LE FOTO







