

Cantine Aperte, a Cascina del Colle la straordinaria evoluzione del montepulciano Mammut

27 Maggio 2024

di **Giorgia Roca**



VILLAMAGNA – Parola d’ordine enoturismo nelle cantine abruzzesi, dove si arricchisce l’offerta nella consapevolezza che l’esperienza diretta trasmette molto di più della semplice vendita o degustazione del prodotto. Come a Cascina del Colle, una delle poche aziende a produrre Villamagna Doc, la più piccola delle denominazioni abruzzesi dove il montepulciano trova un’espressione straordinaria.

“Negli scorsi anni ci si è molto concentrati nella produzione, nell’esportazione e nella vendita, adesso è il momento di far apprezzare anche i luoghi dove vengono prodotte queste eccellenze, facendo visitare anche tutto il ‘contorno’, paesaggi e percorsi tutti da vivere, artigianato da scoprire”, rileva **Alessio D’Onofrio**, insieme al fratello **Gianluca** terza generazione dell’azienda avviata dal nonno **Francesco Gabriele** e proseguita dai genitori, **Tiziana** e **Nazario**.

Il clou dell'edizione di Cantine Aperte appena andata in archivio, da Cascina del Colle è stata la verticale del montepulciano d'Abruzzo Mammuto, una delle punte di diamante dell'azienda, che deve il suo nome al ritrovamento archeologico di una zanna di mammut nella seconda metà degli anni '60 nel punto dove poi è sorta la cantina.

In degustazione le annate 2010, 2014 e 2018 "per vedere l'evoluzione del prodotto ma anche come cambiano le caratteristiche in base alle tipologie di stagione perché ogni annata è diversa dall'altra", dice D'Onofrio.

"Il vino è un prodotto vivo, queste tre annate hanno avuto tempi di maturazione diversi e quindi è interessante ragionare, insieme all'appassionato, facendo delle riflessioni sul prodotto che si degusta", aggiunge, annunciando che a giugno sarà presentata una nuova etichetta: un vino frizzante.

Nata nel 1966 con Francesco Gabriele D'Onofrio, Cascina del Colle ha accolto gli enoturisti per la prima volta nella cantina rinnovata, inaugurata lo scorso anno dopo una serie di interventi che ne hanno modificato radicalmente il volto, aumentandone notevolmente la superficie produttiva.

L'azienda coltiva 22 ettari di vigneti di proprietà, distribuiti principalmente nel comune di Villamagna, con piccole porzioni che rientrano anche nei limitrofi comuni di Bucchianico, Ripa Teatina e Vacri. In azienda lavorano stabilmente 15 persone, cui si aggiungono gli stagionali per le operazioni in vigna. Produce annualmente 450.000 bottiglie distribuite in Italia e all'estero. I mercati esteri principali sono Stati Uniti, Francia, Regno Unito, Danimarca, Olanda, Belgio, Germania, Svizzera, Cina, Giappone, Australia, Albania, Taiwan, Ruanda, Bielorussia. Nel 2022, per la prima volta, l'azienda ha coperto con la vendita tutti i continenti.

Cascina del Colle è una delle sette aziende che hanno rivendicato la denominazione Villamagna Doc e ha aderito all'associazione Generazioni di Villamagna Doc che si è data dei limiti ancor più restrittivi nella sua produzione.

Uno dei primi progetti portati avanti dall'azienda è stato quello del vino senza solfiti aggiunti, nato dalla tesi di laurea in Enologia e Viticoltura di Gianluca D'Onofrio, che ha sperimentato la vinificazione sui primi 25 ettoltri di uve Trebbiano nel 2016, riproposto l'anno successivo anche con uve rosse Montepulciano. Ad esso si sono aggiunti, negli anni, il reimpianto di uve Syrah, che ha consentito di fondere la tradizione ai più importanti vitigni internazionali, e la vinificazione delle uve Falanghina, con successiva rifermentazione in autoclave per avere un Vino Spumante Brut.

