

CANTINE MUCCI, DA OLTRE UN SECOLO VINI UNICI IN FAMIGLIA

1 Settembre 2020



TORINO DI SANGRO - L'anno zero per le cantine Mucci ha una data precisa e per individuarla bisogna correre indietro di oltre un secolo e fermarsi sul calendario della memoria al 1895. In quell'anno **Luigi Mucci** si diplomò all'Istituto Agrario di Scerni (Chieti) e mosse i primi passi dell'azienda agricola, cominciando a produrre un vino da tavola rosso, a base di uve montepulciano.

Da quel momento l'attività non si è mai interrotta e prosegue ancora oggi a Torino di Sangro (Chieti), "tra la Majella e il mare, in una bella cornice dove i nostri vitigni sono sparsi tra colline e valli da vedere - racconta a *Virtù Quotidiane* **Fausto Mucci** -. La vicinanza al mare conferisce una bella sapidità ai nostri vini, che godono allo stesso tempo di una ricca acidità regalata dai metodi di lavorazione".

Cantine Mucci oggi sono guidate da **Nicola** e dai figli **Aurelia** e **Valentino**, ma nel contesto aziendale gravitano tanti componenti della famiglia, ciascuno con un compito ben preciso. Nicola si occupa della vigna, Aurelia della sezione amministrativa, Valentino è la mano in cantina, affiancato dall'enologo **Leone Cantarini**. E poi Fausto, nipote di Nicola, che si occupa del commerciale per l'Italia e dell'organizzazione di eventi.

I vitigni lavorati sono i classici autoctoni abruzzesi - montepulciano, pecorino, trebbiano - ai quali si aggiunge una produzione di falanghina e un piccolo appezzamento dove si coltivano

cabernet sauvignon, merlot e sangiovese.

“Mio zio andò in Campania 40 anni fa – racconta Fausto – e si innamorò della falanghina. Oggi abbiamo 4 ettari di vecchie vigne da cui produciamo il Cantico, un vino fermo in purezza e lo spumante Mucci, di pecorino e falanghina extra dry”.

Il fiore all’occhiello di Cantine Mucci è il Kubbadì, un blend di montepulciano, cabernet sauvignon, sangiovese e merlot, che affina 18 mesi in una botte di rovere francese e poi riposa lungamente in bottiglia. “Produciamo solo 4 mila bottiglie – dice Fausto – . Attualmente abbiamo in bottiglia il 2011. La parte di vigna di montepulciano ha 50 anni, le altre 3 hanno 35 anni. Abbiamo unito queste uve creando un prodotto speciale, molto apprezzato da clienti italiani e del mondo”.

Fortemente radicati alle tradizioni di famiglia, hanno deciso di dare un nome a questo vino internazionale partendo dal dialetto. “Kubbadì a Torino di Sangro significa ‘Cosa vuoi dire?’ ed era un’espressione usata spesso da Valentino senior, nonno di Valentino e Aurelia. Lo abbiamo reso più internazionale utilizzando la kappa”, riepiloga Fausto.

Parola d’ordine per Cantine Mucci è unicità e il Kubbadì ne è la massima espressione. “Siamo i soli, a fare un blend con quelle 4 uve – specifica – così come siamo i soli a lavorare in questo modo la falanghina in Abruzzo”.

A fine settembre 2 lotti speciali di Kubbadì parteciperanno a un’asta internazionale. “Siamo entrati in contatto con la casa d’aste internazionale Wannenes, che ha sede a Roma, Milano, Genova e Montecarlo – dice – e hanno selezionato alcuni lotti di Kubbadì”. Un lotto sarà composto da 2 magnum 2011 e un altro con 6 bottiglie 2011, 6 del 2009 e una 2007”.

Un settembre dominato da tante novità per Cantine Mucci. A breve infatti sarà pronto un nuovo prodotto che si aggiunge alla linea Santo Stefano al momento composta dal Montepulciano e da Bianco (Trebiano d’Abruzzo, Falanghina). Completerà la gamma il Santo Stefano Pecorino, da 13,5 gradi, vinificato dopo una lunga permanenza sulle bucce. I vini di questa grande famiglia della Costa dei Trabocchi viaggeranno anche sulla business class di tutti i voli Alitalia di medio e lungo raggio. Una novità arrivata in pieno lockdown.

LE FOTO





