

29 Aprile 2017

L'AQUILA - Caratteri Forti-Eroi di Montagna. Suonerà più o meno così in etichetta il racconto dei pochi, forti, grappoli abruzzesi di Traminer, Petit manseng, Kerner, Riesling renano e quel po' di Chardonnay sopravvissuti all'ondata di gelo del 25 aprile dell'anno scorso nelle aziende aquilane Castelsimoni (Cese di Preturo) e Vigna di More (Tione degli Abruzzi).

In bottiglia, tutto il salvabile. Un blend fortuito affidato alla forza della natura. Un vino eroico da uve eleganti e profumate, che di tradizionale abruzzese non hanno nulla se non la resistenza alla calamità. E il terroir ideale offerto dalla montagna aquilana: freddo e soleggiato, escursioni termiche a precipizio, ventilazione costante (leggi agricoltura pulita), pendii scomodi, pietrosi, ricchi di scheletro. Condizioni estreme, difficili. Ma ideali per uve a maturazione precoce e vocazione longeva.

Uve che amano l'altitudine, i terreni tormentati e ricchi di minerali del Trentino e dell'Alto Adige. Ora anche dell'Abruzzo di alta montagna. Un racconto a due voci.

Lo racconta al naso e al palato, il raffinato, euforizzante perlage del Santagiusta, spumante metodo classico blanc de noir stile Franciacorta, Pinot noir e Chardonnay allevati sopra i 650 metri di Tione degli Abruzzi, da Vigna di More. Croce e delizia di **Adriana Tronca**, coraggiosa e testarda vignaiola, aquilana di ritorno, già da dodici anni in pianta stabile a Goriano Valli, media Valle dell'Aterno, per accudire giorno per giorno il suo vigneto come un giardino. Un gioiello di bellezza e di biodiversità agronomica. Uve di alta quota (l'azienda è iscritta al Cervim, centro di ricerca, studi e valorizzazione per la viticoltura di montagna), varietà antiche di mele e cotogne, purissimo zafferano (lavorazione artigianale, premiato Perla del Gusto dall'esclusivo circuito di Raffaella Corsi). E il vanto di aver aperto, nel 2005 moderna pioniera, la strada all'Igp Terre de L'Aquila con il suo progetto dei vini di montagna in Abruzzo.

Di coraggio e passione, di freschi profumi di sottobosco e mineralità spiccata, raccontano allo stesso modo i sapidi bianchi allevati in quota sull'altro versante aquilano, Cese di Preturo, 800 metri sul livello del mare, 8 km da L'Aquila, 45 minuti da macchina dall'azienda di Adriana Tronca. Riesling renano, Traminer aromatico, Sauvignon blanc imbottigliati in purezza senza lieviti selezionati e non filtrati, da **Manuela Castellani** e **Paolo Simone**, con una parola Castelsimoni.

Di "approccio laico, non tradizionalmente contadino", di valorizzazione del territorio più marginale e ostico "assestandone le vocazioni naturali", argomenta con entusiasmo Paolo Simoni, bolognese, manager nella farmaceutica, oggi impegnato a condividere l'avventura

agricola con la sua compagna, Manuela Castellani, aquilana “intra moenia”, un bel carattere deciso e ambizioso che si lascia domare solo con i buoni risultati. La tenacia la sta premiando, a novembre scorso è arrivato l'argento per il “suo” Traminer aromatico Altair al Mondial des Vins Extrêmes, mondiale di vini organizzato dal Cervim (al quale l'azienda è iscritta) in Val d'Aosta.

“Si tratta di resettare il palato” incalza Paolo “dinanzi a vini fondamentalmente diversi dai tradizionali Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo che a queste altezze faticano ad arrivare a maturazione”.

“Stiamo cercando di recuperare una tradizione persa rivalutando un territorio povero dell'Abruzzo interno, che non permetterebbe altre coltivazioni. Cambiamo i vitigni, interpretiamo un terroir senza condizionamenti. La vigna si adatta in fretta” rassicura.

La cantina Castelsimoni, a pochi metri dal vigneto, è scavata nella roccia e tecnologicamente impeccabile. Tra le bottiglie, diecimila circa per vendemmia, tutte numerate e lasciate tranquille ad affinare, anche quelle poche, preziose, della nuova sfida: Caratteri Forti-Eroi di Montagna, bianco (il blend) e rosso (i due Pinot noir), i “sopravvissuti alla gelata”. Saranno pronti verso maggio- giugno, annunciano in coro e con trepidazione mista ad aspettativa Paolo, enologo di casa, Manuela e Adriana, offrendo un ammirevole - e da queste parti raro - esempio di unità di intenti.

Collaborazione nel rispetto ognuno della propria identità. “Gli anni di lotte per far capire qual è il vino di montagna in Abruzzo, sono serviti a cementare la nostra amicizia” hanno raccontato tra i tavoli, tutti attenti, durante la serata enogastronomica a loro dedicata da **Francesco De Matteis**, regista occulto della storica Osteria Corridore, a Pianola. Piatti studiati con la chef **Serena Deli**, e calici di natura pulita, forte, tutta da esplorare.

“Caratteri Forti - Eroi di Montagna è l'accettazione di una sfida e una promessa per il futuro, per il territorio che riparte nonostante il terremoto. Pochi grappoli sani e diversi tra loro, diversi per territorio. È il bello di questa avventura e delle sfaccettate potenzialità offerte dalla natura abruzzese”. Sarà sorprendente scoprire il risultato. Di sicuro un vino di carattere, con forte connotazione aquilana. *Virtù Quotidiane* ci sarà per raccontarlo.