

CARATTERI FORTI TERRE AQUILANE BIANCO IGP, VINO EROICO DI MONTAGNA CHE PARLA ABRUZZESE

5 Novembre 2017



PESCARA – Caratteri Forti, atto secondo. *Virtù Quotidiane* riprende il racconto (leggi qui: <https://virtuquotidiane.it/enogastronomia/caratteri-forti-eroi-di-montagna-unetichetta-per-i-vini-dalta-quota-abruzzesi.html>) entusiasmante nel suo divenire, di un vino unico, espressione del terroir aquilano, frutto di viticoltura eroica e di spiccate potenzialità ancora tutte da scoprire.

Vino eroico di montagna, animo nobile e carattere scolpito con l'accetta, fatto per resistere a condizioni estreme. Ed "esprimere l'inespresso", ridisegnando così la geografia delle strade del vino abruzzese. Seducendo il palato con inedite, aromatiche fragranze. Distinguendosi

con personalità ed eleganza, un segno di rinascita del territorio.



Caratteri Forti Terre dell'Aquila Bianco Igp 2016 è un bianco di profumi e di carattere, giallo dai riflessi dorati, destinato a caricarsi con l'invecchiamento. 998 bottiglie prodotte e

numerate a mano nella cantina Castelsimoni a Cese di Preturo.

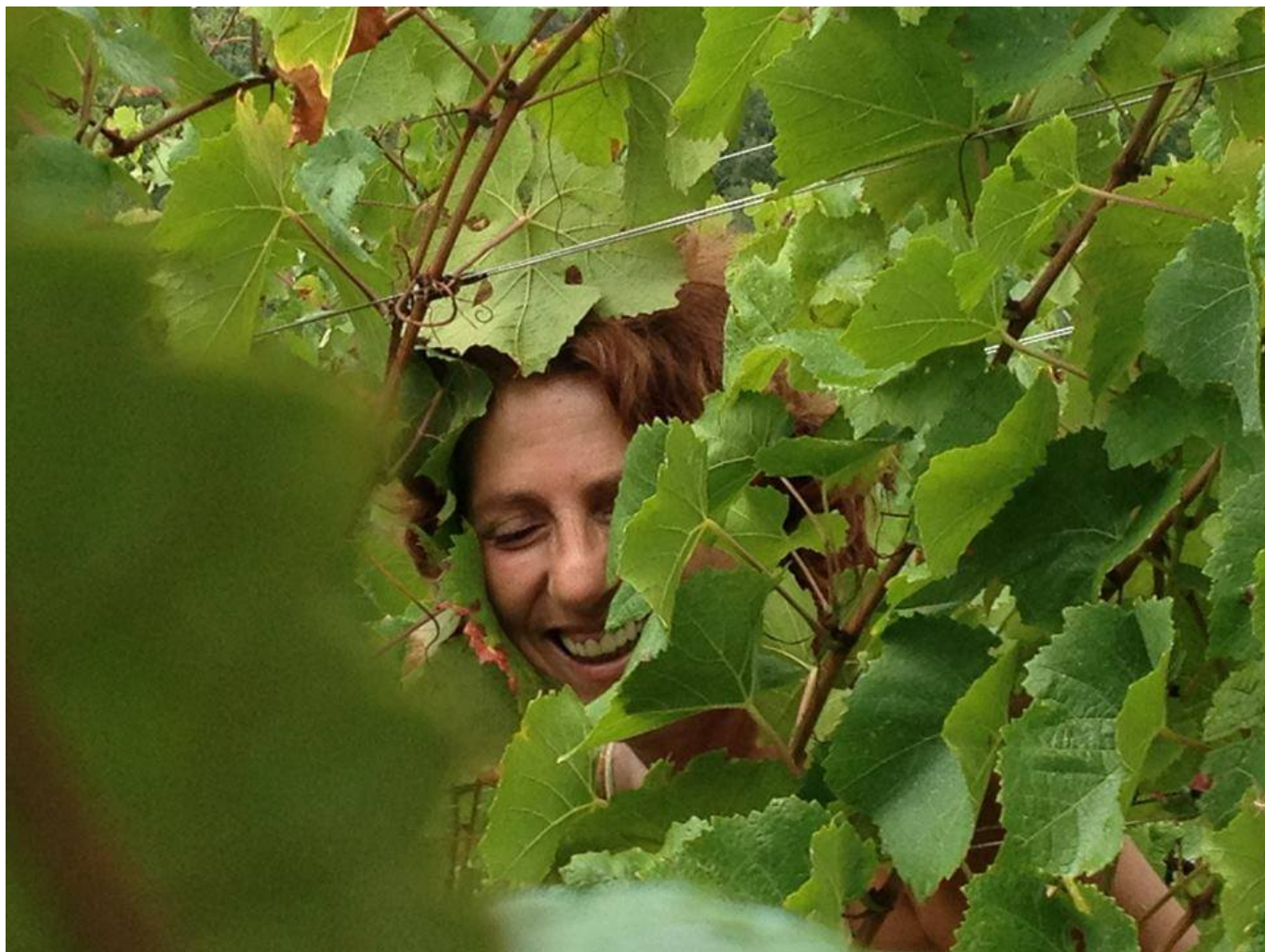
Un fortunoso, quanto fortunato, uvaggio di uve riesling, traminer e cococciola. Grappoli vigorosi, i più resistenti all'ondata di gelo della primavera dell'anno scorso.

Li ha messi insieme il coraggio della disperazione di tre "piccoli e folli" vignaioli aquilani, **Adriana, Manuela e Paolo**. "Con una telefonata abbiamo unito le nostre uve. Nessuno di noi avrebbe vinificato con quel poco lasciato indenne dalla gelata. Per avere di nuovo quel vino occorrerà riunire le nostre uve e le nostre forze" raccontano i tre, avvezzi alle bizzarrie del clima di montagna e "ai rischi che si corrono a coltivare la vite a queste altitudini".

Non tutta l'annata 2016 è andata compromessa, raccontano. "Di certo il calo produttivo è stato forte, la consolazione è che quel poco che avremo sarà di qualità superiore", sorridono con fiducia. Gente di montagna, il ciel l'aiuta quando non li castiga, si direbbe.

Cese di Preturo è il territorio dell'azienda vitivinicola di **Manuela Castellani e Paolo Simoni**, ottocento metri di altitudine, una manciata di chilometri da L'Aquila. Poco distante a Goriano Valli (Medio Aterno, 650 metri sul livello del mare) c'è Vigna di More di **Adriana Tronca**, prima coraggiosa vignaiola - da diverso tempo in lotta per potere costruire una sua propria cantina - a marcare il territorio aprendo la strada all'Igt Terre Aquilane.

Quelle poche e preziose bottiglie di Bianco Igp 2016 raccontano di una passione testarda e di un sogno comune. Una sfida aperta. Di chi non si arrende alla calamità, piuttosto ne fa motivo di unità d'intenti. E di ripartenza.



Un racconto nobile, come i vitigni da cui quel Bianco ha origine. Vino coraggioso “come lo siamo noi, perché il vino racconta anche chi lo fa”, dice Manuela, orgogliosa della nuova scommessa. Imbottigliato in luglio, il prezioso nettare va affinando nella cantina scavata nella roccia, a pochi metri dal vigneto di Castelsimoni.

Profilo del Gran Sasso innevato sulla bottiglia, Caratteri Forti Bianco Igp racconta -come gli altri vini dell’azienda di Cese di Preturo - di un progetto di vita in salita e di un percorso finalmente in discesa, un sogno in cui credere.

Per comunicare tutto questo hanno scelto l’arancione, in etichetta, colore di forza e vitalità. In bottiglia una mescolanza unica e straordinaria affidata alla forza della natura.

Il terroir della montagna aquilana, pendii scomodi, pietrosi, ricchi di scheletro, escursioni termiche a precipizio, ventilazione costante. Condizioni estreme ma ideali per uve a

maturazione precoce e vocazione longeva.

“Crediamo” insistono, che il futuro della viticoltura sia ad alta quota, dove le escursioni termiche offrono caratteristiche uniche ai vini, dove l’aria più pura garantisce prodotti più sani, come nel nostro magnifico territorio”.

Una “follia” condivisa a tre in questo caso, in collaborazione e nel rispetto delle singole identità. “Gli anni di lotte per far capire qual è il vino di montagna in Abruzzo, sono serviti a cementare la nostra amicizia” ripetono Adriana, Manuela e Paolo. Perché, si accalorano, ostinarsi a legare l’Abruzzo ai tradizionali Montepulciano e Trebbiano laddove maturano con difficoltà? Un mantra.

“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 Paolo.



Come già Adriana, pasionaria de “Il Santagiusta” brut metodo classico stile Franciacorta, Manuela e Paolo si dicono convinti nel voler coltivare pinot noir e bianchi di montagna nel loro “piccolo pezzo di Borgogna aquilana”.

E di farlo con successo, “rispettando il carattere del territorio” quell’Abruzzo interno aspro e selvaggio, e più che mai desolato dopo il terremoto.

Che poi rivela la sua tempra nel bicchiere. Sostanza, profumi e freschezza persistenti. Vini sfaccettati come diamanti, sorprendenti. Una declinazione tutta territoriale di vini d'altura, già premiata e apprezzata nei concorsi dedicati e nelle più raffinate degustazioni d'autore.



Per scelta, fa notare Paolo, cantiniere-alchimista dalla cura maniacale, il vino non è filtrato, fermentazione spontanea, utilizzo di soli lieviti indigeni. I Castelsimoni lo raccontano alle degustazione dedicate ai loro vini, tre dei quali freschi di ingresso nella guida 2018 dell'Ais, *Vitae*: pinot nero Igp 2015 Diamante Nero, riesling renano Igp 2015 Lupa Bianca, traminer aromatico Igp 2015 Altair. In anteprima venerdì scorso da Salumeri a Pescara.

Le tre bottiglie tirate fuori dal frigo a fine serata, riaccendono con prepotenza l'interesse per il Caratteri Bianco Igp. In piena evoluzione, già scalpita come un puledro, irruente ed elegante.

Deve maturare, sarà pronto per Pasqua dice Paolo, invitandoci a riconoscere il carattere dei tre vitigni, la pietra calcarea, l'agrumato, la nota sapida, di amaro mandorlato, la spiccata freschezza. Con una bella orata al forno sarà perfetto, fa per concludere. Noi lo aspettiamo.