

Cataldi Madonna, un secolo di storia nel forno d'Abruzzo: la Valle del Tirino da scoprire attraverso il vino

27 Ottobre 2023



OFENA – La storia inizia con il barone **Luigi Cataldi Madonna** nel 1920, che produceva vino, olio, mandorle e zafferano, nel 1975 una svolta con il primo imbottigliamento, grazie al figlio **Antonio**, architetto che si specializza nel vino. Sarà **Luigi**, per tutti “il professore”, a condurre l’azienda ai livelli in cui è oggi, portandola fuori dai confini locali e ad una produzione che si attesta attorno alle 230mila bottiglie.

L’azienda Cataldi Madonna, a Ofena (L’Aquila), dal 2019 è nelle mani di **Giulia**, quarta generazione che sta puntando sull’enoturismo, organizzando tour in bici e cene tra i vigneti, ospitando visitatori da ogni parte del mondo e riaprendo lo **storico palazzo di famiglia al centro del paese**, un edificio settecentesco di quasi ottocento metri quadri su tre livelli, che regala anche uno sguardo panoramico mozzafiato sulla valle del Tirino e le vigne del cosiddetto forno d’Abruzzo, e che oggi ospita degustazioni ed eventi esclusivi.

Sono trenta in tutto gli ettari vitati, tutti con vitigni autoctoni come trebbiano, pecorino e montepulciano, tra i 320 e i 440 metri di altitudine in un’area particolarmente vocata alla viticoltura perché giace sotto il Calderone, l’unico ghiacciaio degli Appennini e il più a sud del

nostro emisfero, ma d'estate si raggiungono temperature molto alte.

Il legame di questo territorio con la viticoltura affonda le radici nella storia: la provincia dell'Aquila in generale e la zona di Ofena in particolare, erano le maggiori produttrici di vino dell'Abruzzo fino alla seconda guerra mondiale. Solo in seguito il testimone della quantità è passato alle terre più facilmente coltivabili delle province costiere.

pubbliredazionale