



CENTORAME: “I MIEI VINI PULITI, CORRETTI E TRADIZIONALI”

22 Aprile 2022 

ATRI – “L’Italia è bella perché ha un’ampissima varietà di uve, ed è giusto che i produttori facciano esprimere al meglio le loro caratteristiche peculiari. I miei vini sono corretti, puliti. Legati alla varietà dei vitigni e i profumi non sconfinano dal bouquet proprio del territorio e delle uve”.

È tutta racchiusa nelle parole di **Lamberto Vannucci** la filosofia che contraddistingue le tredici referenze della cantina Centorame.

Con una storia che comincia nel 1987 come azienda agricola frutto della passione di **Mariano**, papà di Lamberto, ma che in principio non aveva un indirizzo vitivinicolo, è nel 2001 che il progetto vira sempre di più verso il mondo enologico. “Tutto è iniziato con un’azienda agricola con cui mio padre, che aveva uno studio professionale, nel tempo libero si dedicava alla produzione di frutta. Avevamo solo tre ettari di vigneto – racconta Lamberto a *Virtù Quotidiane* – di cui due coltivati a montepulciano e uno a trebbiano, che conferivamo ad altre aziende, la Casal Thaulero in primis”.

Intorno al 2001, Lamberto Vannucci, all’epoca ventiduenne e appassionato di vini, manifesta la volontà di vinificare qualcosa di proprio. “Ho cominciato con qualche prova amatoriale in casa e nel 2002 siamo partiti con la cantina, vinificando una parte delle uve”.

Dal 2003 comincia una progressiva crescita di appezzamenti e nuovi vitigni. Oggi siamo arrivati a 13 ettari, con l’obiettivo a breve di salire a 15. È un corpo unico a Casoli di Atri (Teramo) e poi c’è un ettaro e mezzo che si trova a una cinquantina di metri dal Vomano. Coltiviamo solo vitigni autoctoni: montepulciano, trebbiano, passerina e pecorino. Quest’ultimo è quello che lavoriamo nella zona del fiume. Oltre ai vigneti abbiamo 3,5 ettari di uliveto e un paio di seminativi”.

Tra i 150 e i 180 metri sul livello del mare, i vigneti vicini alla cantina crescono su un terreno argilloso, “che tende a dare struttura più che freschezza ai miei vini – afferma – mentre il terreno vicino al fiume è molto sabbioso, fertile e viene fuori un pecorino più fresco”.

I vigneti più antichi hanno 44 anni e si trovano nei tre ettari coltivati a pergola che fanno parte dell’azienda fin dagli albori. Da qui escono fuori i vini della linea Castellum Vetus, Montepulciano d’Abruzzo e Trebbiano d’Abruzzo. “Gli altri vigneti sono a cordone speronato, con circa 5 mila piante per ettaro, ma trovo che la pergola, sistema di allevamento



tipicamente abruzzese, vada valorizzata e preservata sempre di più – confessa Lamberto -. Ritengo abbia una marcia in più, anche alla luce alle estati che stiamo vivendo. I grappoli sono coperti e si evitano le scottature e anche la gestione del vigneto è più facile”.

I vini Centorame, che prendono il marchio dal cognome della mamma di Lamberto, **Anna**, a cui è intitolato anche lo spumante brut metodo classico di questa azienda, viaggiano tra Italia, Germania, Belgio, Spagna, Svizzera e Stati Uniti, rigorosamente nel canale horeca. “Come agricoltura siamo in lotta integrata – specifica – ma entro l’anno prossimo contiamo di fare una riconversione totale in biologico. Praticiamo il sovescio in vigna da 7 anni. Usiamo all’incirca 11 varietà di semi diversi, da cui esce fuori un miscuglio per il nostro terreno. La raccolta è completamente manuale e le uve massimo in 20-30 minuti vengono lavorate per la vinificazione”.

Vinificazione e affinamento che avvengono nel segno della tradizione più classica. “Solo acciaio – rivendica -. Niente anfore e il legno solo per il Castellum Vetus. Vado in controtendenza. I miei vini sono tradizionali, semplici. Mi piace lasciare un taglio pulito e far parlare il vitigno. Il Cerasuolo per esempio, non va incontro alle mode. Non è scarico. Anzi il mio è un rosso mancato”.

Profondamente innamorato del mondo del vino, e di quell’aggregazione che il nettare di Bacco sa creare, nella sua forma più informale, Vannucci da maggio a settembre apre le porte della sua cantina agli appassionati. “Ogni estate accogliamo i turisti che salgono dalla costa. Ho in programma – anticipa – di creare una struttura in legno vicino la cantina, con vista sul mare di Roseto (Teramo), per fare una ospitalità più strutturata. Sarà un luogo con angoli dove dipingere, leggere un libro, mettere la musica che si preferisce, gustarsi un calice di vino. Mi piace pensare a una gestione quasi autonoma di quel luogo da parte degli ospiti, e integrare un’area per i bambini – specifica Lamberto, papà di 4 bimbi, di 3, 13 e due gemelli di 10 -. Allestiremo una paretina per l’arrampicata e una zona giochi, così mamma e papà possono concedersi una degustazione in tranquillità”.

LE FOTO





pubbliredazionale