

CERASUOLO D'ABRUZZO FARAONE, "UNA GIACCA DI JEANS" CHE SI ABBINA CON TUTTO

31 Gennaio 2023

di **Marcella Pace**



GIULIANOVA – Gli americani lo hanno definito una “giacca di jeans, che sta bene con tutto”. È versatile, capace di valorizzare e valorizzarsi in tutte le stagioni, con piatti più facili o anche di corpo maggiore, ma è pure dotato di una inclinazione speciale alla longevità che lo rende piacevole e diverso anche tre o quattro anni dopo il suo imbottigliamento.

Per raccontare tutte le potenzialità del Cerasuolo d'Abruzzo Le Vigne, la cantina Faraone nei giorni scorsi ha organizzato un evento dedicato al vino principe della regione. In produzione

dal 1970 nell'azienda di Giulianova (Teramo), il Cerasuolo d'Abruzzo Le Vigne è stato protagonista di una mini verticale dal 2022, l'ultimo arrivato, passando per il 2020 e il 2019, abbinati a tre differenti piatti.

“Il Cerasuolo è un vino che facciamo dai primi anni '70 – rivendica a *Virtù Quotidiane* il produttore **Federico Faraone** – e sempre in maniera tradizionale. Per noi il Cerasuolo è praticamente un vino rosso, fatto con il mosto fiore del nostro primo Montepulciano. Dopo la macerazione di una notte, il succo viene spillato dalla vasca e va a fermentare separatamente senza bucce. La pressa quindi non è contemplata. Questo significa che ne viene fuori un vino dall'alcolicità importante, dai 14 gradi in su, ma comunque con una bevuta facile, per via dell'assenza dei tannini”.

Per Faraone, il Cerasuolo d'Abruzzo ha una personalità e una identità precise, che lo rendono diverso dagli altri rosati italiani e del mondo. “Il Cerasuolo è radicato nel territorio – prosegue – può essere più o meno deciso nel colore, ed è lontano dal rosa pallido dei rosati di stampo provenzale, e spero che questa identità così riconoscibile venga mantenuta nel tempo”.

Tutti questi aspetti, per il produttore rendono il vino rosato abruzzese, “versatile, da abbinare a qualunque pietanza, che gli importatori dell'Oregon che lavorano con noi hanno giustamente definito una giacca di jeans – rivela -. È un vino su cui si può giocare anche molto con la temperatura di servizio, per cui d'estate lo si assapora più fresco, e di inverno lo si può trattare come un rosso”.

Durante la presentazione dell'ultima annata, che si è aperta con un benvenuto con lo Spumante Metodo classico 100% Passerina di Faraone, la mini verticale ha visto il Le Vigne 2022 abbinato a una pizza rossa con lievito madre cotta al forno a legna; per il 2020 l'abbinamento è stato con un pane dell'Aquila con ventricina teramana e un panino di zucca fatto in casa con capocollo di maiale nero Costantini slow e formaggio vaccino Gortani Latteria; infine il 2019 ha visto l'accostamento con formaggio Friulano vaccino erborinato. Il pomeriggio si è concluso con i canti di Sant'Antonio del gruppo folk, Caferza.

“Abbiamo voluto organizzare questo evento perché negli ultimi anni c'è un interesse sempre crescente attorno al Cerasuolo che ci ha indotto a impreziosire la produzione con una versione Magnum delle Vigne”.

LE FOTO



