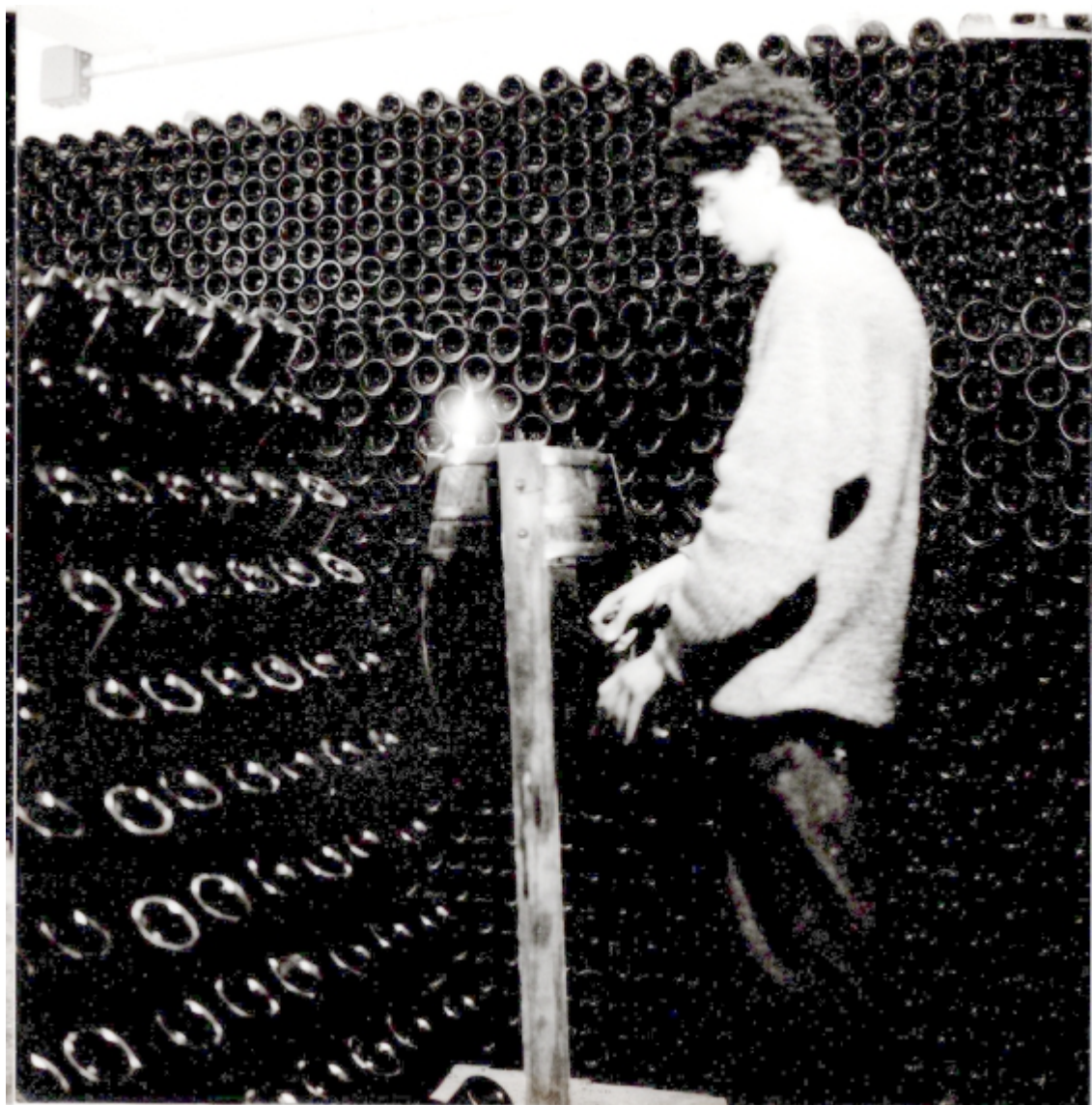


## CON FARAONE VINI IL PRIMO METODO CLASSICO ABRUZZESE È DATATO 1983

5 Gennaio 2022



GIULIANOVA – 21 maggio 1983. È la data di **inizio della spumantizzazione metodo classico in Abruzzo**. A decretarlo un documento dell'istituto sperimentale per la elaiotecnica di Pescara, del servizio Repressione frodi del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Nero su bianco è la licenza numero uno dei vini spumanti naturali rilasciata a Faraone Vini di Giulianova (Teramo). A sottoscriverla il direttore dell'epoca **Angelo Cucurachi**.

Nessun dubbio dunque, il primo spumante metodo classico abruzzese porta la firma di **Giovanni Faraone**, geometra di formazione, ma vignaiolo nell'anima.

La storia dei Faraone comincia negli anni '30 con **Alfonso** che dà il via alla produzione di vino sfuso nella proprietà acquistata da suo padre nel 1916 di ritorno dall'America. È Giovanni Faraone, figlio di Alfonso a cominciare l'imbottigliamento di Montepulciano d'Abruzzo Doc e poi Trebbiano e Cerasuolo negli anni '70.

Il pioniere delle bollicine abruzzesi, ma anche dei vini liquorosi regionali, nonché dell'enoturismo, sceglie la passerina per fare i primi esperimenti di spumantizzazione.



“A quel tempo gli spumanti metodo classico in Italia erano pochi – rivendica a *Virtù Quotidiane*, **Federico Faraone**, figlio del **compianto Giovanni** (scomparso nel luglio 2019) e titolare dell’azienda insieme al fratello **Alfonso** – . Anche il Franciacorta era uscito qualche

anno prima. Noi coltivavamo la passerina, che si prestava molto bene alla spumantizzazione. È un'uva che ha grandi doti di acidità e un Ph, tra i 3 e i 3.10, che è quasi da Champagne”.

E così con un tesoretto tra le mani e la lungimiranza che solo un visionario può avere, Giovanni inizia a giocare con le bollicine. “Mio padre è cresciuto a Bologna – ricorda Federico – dove peraltro siamo nati anche io e mio fratello. Di formazione geometra, ha incrementato la qualità del nonno da autodidatta, comprando e studiando i libri sulla vinificazione in bianco, rosso e sulla spumantistica. Durante il viaggio di nozze con mia madre, anche lei bolognese, nel 1978 andarono tra Parigi e la zona dello Champagne. A Bologna si beveva Lambrusco. E così appassionato di bollicine e consapevole delle doti della passerina, l'uva bianca tipica del teramano, cominciò a fare i primi esperimenti”.

Dopo qualche anno, nel 1983, ecco che arriva la licenza numero uno. “Le *pupitres* che usiamo ancora oggi – prosegue Faraone – sono le stesse che mio padre prese in quegli anni direttamente in Francia. Oggi come allora, **Orazio Lallone** (*nella foto*), cugino di mio padre e attuale cantiniere si occupa del *remuage* (la pratica manuale di passaggio delle bottiglie dalla posizione orizzontale a quella verticale, per far scivolare il deposito dei lieviti, *ndc*) e ha messo a punto alcuni attrezzi che usiamo anche adesso”.

L'esordio nella spumantizzazione negli anni '80 diventa praticamente lo zoccolo duro per la produzione di Faraone Vini, con 20 mila bottiglie di due tipologie di affinamento, da tre e da cinque anni.

Intorno al 2000, l'azienda teramana decide di sospendere la spumantizzazione per riprenderla intorno al 2010 continuando con passerina e poi in versione rosè a base sangiovese, per un totale di 10 mila bottiglie. In questo caso l'affinamento sui lieviti per la passerina va dai 36 ai 40 mesi.

## LE FOTO











