VirtùQuotidiane

Con le uve mature di Moscato Reale di Trani, le bolle Metodo Classico portano la firma di Estasi

30 Maggio 2025

di Marcella Pace

TRANI – “Senza la Divina Provvidenza non sarei riuscito a fare nulla. Ho grande fede e in ogni cosa che faccio mi ci affido completamente. La natura ci dà il massimo del massimo e solo l’intervento dell’uomo poi la danneggia”.

Bastano poche parole per spiegare la filosofia del minimo intervento in vigna come in cantina che **Franco Di Filippo** segue per dare vita ai suoi vini Estasi.

La strada che ha scelto in terra di rossi corposi e rosati fermi, è tra le meno scontate ed è fatta di Passito e di bolle. Il grande protagonista, da cui tutto parte è il Moscato reale, “vitigno autoctono risalente all’anno mille. Il suo acino è piccolissimo, e il grappolo pure”, spiega il produttore di Trani a *Virtù Quotidiane*, “quindi i chicchi si comprimono tra di loro. Poi ci sono i terreni tufacei e calcarei e la brezza marina. Il tutto crea il massimo dell’espressione”.

Convintissimo delle qualità naturali della materia prima a sua disposizione Franco Di Filippo decide di fare il salto trasformando quella che era una produzione familiare iniziata nel 1882 dal nonno e proseguita con il papà, entrambi conferitori “alle grande industrie”, dice. “In campagna ho sempre amato sperimentare. Quando ho assaggiato un chicco di Moscato appassito mi sono accorto che era completamente diverso da quello fresco. Un gusto lunghissimo, un complesso eterogeneo di sapori e profumi che raccontano di pesca, albicocca, datteri, anice stellato”.

E allora spinto da un’intuizione, o come preferisce ripetere come un mantra “dalla Divina Provvidenza, ho deciso di imbottigliare i miei sacrifici. Ho scelto di fare un appassimento naturale sulla pianta, che è molto rischioso, ma io ho grande fede”, ribadisce.

“Il primogenito della famiglia Estasi è stato il Passito. Facciamo solo vendemmia manuale, anche perché non esiste alcuna macchina che riesce a entrare nella pergola pugliese. Scegliamo solo i grappoli migliori, escludendo tutti quelli attaccati dalle muffe, anche dalla Botrytis Cinerea (che per altre regioni è un vero e proprio tesoretto, *ndc*) che con le escursioni termiche che abbiamo si generano facilmente. Il vino per me deve essere qualcosa di gradevole, piacevole, elegante e di classe, alla vista, all’olfatto e al palato”.

Il Passito matura in acciaio tra i 3 e i 5 anni prima di entrare nel mercato, “perché il tempo è il mio migliore alleato” rivela. A quel primogenito si sono affiancati circa 8 anni fa gli spumanti Metodo classico oggi arrivati a 4 referenze. Estasi in Sinfonia ed Estasi in Armonia, cioè un Brut e un Pas Dosè e poi Estasi in Allegria ed Estasi in Melodia, ovvero Dry e Demi Sec.

“I miei vini devono essere eleganti”, ribadisce “e quindi non raccolgo le uve acerbe per ottenere l’acidità perché per me è essenziale che ci sia equilibro. Faccio due vendemmie e raccolgo uve mature, che donano carattere e struttura, sapori e profumi”. Con uve così avanti, anche la scelta della bottiglia non è casuale. “Non usando uve acerbe, i miei vini non rischiano l’ossidazione e quindi ho scelto non la classica bottiglia scura, ma quella chiara, anzi extra bianca che sono riuscito a trovare in Francia”.

I quattro spumanti saranno tutti in degustazione ad Abruzzo in Bolla, la terza edizione dell'evento dedicato alla spumantizzazione italiana, organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo in programma dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell'Emiciclo all'Aquila.

“Ovunque vado, la famiglia deve essere sempre al completo e quindi anche all’Aquila porterò tutte e 4 le referenze. Viviamo in un mondo globalizzato dove anche il palato si è standardizzato ed appiattito. I miei spumanti sono differenti. Alla vista si presentano di un intrigante giallo oro. All’olfatto si sentono profumi di fiori bianchi, frutta matura gialla, frutta esotica. Psicologicamente ci si aspetterebbe uno spumante dolce, e invece si viene spiazzati da queste bollicine setose che accarezzano il palato, da un’acidità bilanciata, non invasiva. Sono vini che si lasciano degustare pienamente nella loro freschezza e nella loro mineralità e sapidità, perfetti per moltissimi abbinamenti”.

www.virtuquotidiane.it Con le uve mature di Moscato Reale di Trani, le bolle Metodo Classico portano la firma di Estasi