



D'Alesio Distribuzione, viaggio tra Italia e Francia alla ricerca di autenticità e artigianalità

13 Giugno 2025 

PESCARA – Dal Veneto alla Sicilia e poi in Francia, tra Champagne, Loira, Alsazia, Borgogna, Provenza. Attraversa la geografia del vino, facendo tappa nelle zone più vocate per la produzione enologica e seguendo il fil rouge dell'artigianalità, il progetto di distribuzione di **Giovanni D'Alesio**.



Giovanni D'Alesio

Produttore vinicolo con l'azienda di famiglia D'Alesio-Sciarr, sulle colline di Città Sant'Angelo (Pescara), Giovanni ha deciso di dare vita a un contenitore di piccole realtà vinicole accomunate dalla ricerca dell'autenticità per produzioni legate profondamente al territorio.

Nel 2020, in piena pandemia, è nato D'Alesio Distribuzione, "un progetto sviluppato attraverso la collaborazione con altri piccoli produttori artigianali con i quali condividiamo l'approccio alla natura e la filosofia dell'apporto umano alla produzione del vino e degli altri prodotti della terra", racconta.

L'idea era nella mente di Giovanni ormai da tempo, ma l'esplosione della pandemia ha anticipato di almeno un paio di anni la sua partenza: "Avevo cominciato a collaborare con delle grandi distribuzioni di vini a livello nazionale per capire come funzionassero i meccanismi delle strutture più importanti d'Italia. Il motore di tutto questo è stato sempre la mia grande curiosità, il desiderio di scoprire nuove realtà, testare nuovi vini, capire dove stesse andando il mercato e in qualche modo supportare la grande rivalsa delle piccole realtà artigianali come la nostra".

D'Alesio Distribuzione conta una quarantina di piccole aziende vinicole italiane e francesi, che distribuisce nel canale horeca, tra enoteche e ristoranti, della fascia Adriatica che va dall'Emilia Romagna fino al Molise.

"Volevamo dare la possibilità ai clienti di selezionare pochi quantitativi di prodotti di piccole aziende. Ci rivolgiamo a quelle realtà che come noi puntano a individuare produttori artigianali, che non fanno capo a cataloghi nazionali e che hanno voglia di trasmettere un nuovo tipo di esperienza degustativa al consumatore finale".



La selezione è doppia per Giovanni. Da una parte ci sono i prodotti inseriti nel catalogo, “tutti i vini che raccontano in maniera sincera il luogo dal quale provengono. Credo che il migliore ambasciatore di un territorio sia il vino, se narrato in maniera autentica”, afferma. I produttori sono accomunati a D’Alesio dalla giovane età, perché sono tutti vignaioli tra i 35 e i 45 anni, e dall’approccio di artigianalità con cui lavorano le uve.

“Non puntiamo solo a prodotti biologici o naturali. Non sono le certificazioni che cerchiamo – dice ancora – ma che ci sia artigianalità e rispondenza tra il territorio e quello che c’è nel calice”.

Appassionato di bolle, D’Alesio ha scelto di riservare una speciale attenzione agli artigiani delle bollicine in Italia e ovviamente in Francia, “con gli Champagne, e poi i Crémant, tutte quelle bollicine prodotte al di fuori dello Champagne, sotto le 5 atmosfere come dice il disciplinare. Metodi classici che possono esprimere in maniera fantastica un territorio”.

La seconda selezione è quella che riguarda le enoteche e i ristoranti che si appoggiano a D’Alesio Distribuzione per rifornire le proprie cantine: “Anche in questo caso – specifica – non guardiamo al posizionamento di enoteche e ristoranti, ma puntiamo a realtà dove i titolari o i responsabili di sala siano curiosi, attenti alla ricerca, desiderosi di scoprire piccole perle nascoste del mondo enologico italiano ed estero, vogliosi di far conoscere qualcosa di nuovo al proprio cliente, che vada oltre le etichette blasonate e i soliti brand”.

A supportare Giovanni c’è una rete commerciale di agenti, “creata ad hoc e fatta di professionisti del settore che hanno avuto voglia e si sono presi l’impegno di comunicare aziende nuove”, spiega. E se il vino è oggi il core business della D’Alesio Distribuzione, non mancano anche altri prodotti, come le birre artigianali e i liquori.

D’Alesio Distribuzione porterà alcune delle referenze del catalogo ad **Abruzzo in Bolla**, l’evento dedicato alla spumantizzazione, organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo che torna per la terza edizione dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell’Emiciclo all’Aquila.

All’assaggio ci saranno Psyché Franciacorta Brut, , un progetto firmato Giovanni D’Alesio nato dall’incontro con alcuni produttori ed enologi della Franciacorta che ha unito uve diverse di differenti esposizioni e suoli. Poi Epoché Dosaggio Zero Metodo classico Durella Millesimato di Muni Daniele Piccinin, azienda da 7 ettari vitati nel comune di San Giovanni Ilarione, in provincia di Verona, in Lessinia. Moon Nature Brut è il primo Metodo classico dell’azienda di Tregnago (Verona) Tasi, dedicato alla luna crescente. Ci sarà Ferro Trento Doc Michele Simoni, una cantina urbana nel centro del Palù di Giovo. Infine Cremant de Bourgogne –



Chardonnay 100 per cento Domaine Croix St Jaques.

LE FOTO

