Dalla zona del Barolo a Canosa Sannita, il progetto vinicolo di un torinese per amore dell’Abruzzo e dei suoi vitigni

7 Marzo 2026

CANOSA SANNITA – Il primo colpo di fulmine è scattato con i vini, quelli più celebri, e ancora di più coi vitigni, Trebbiano e Montepulciano d’Abruzzo. Poi l’amore per il paesaggio e la conformazione geografica che consente di godere di mare e montagna attraversando pochi chilometri. Per assecondare quei sentimenti, **Alessandro Maestri**, 32enne nato e cresciuto a Torino, ha deciso di trasferirsi in Abruzzo per dare concretezza al suo sogno: creare un’azienda vinicola tutta sua.

Il vino per Alessandro Maestri è sempre stato presente, “con la famiglia di mio padre che possedeva una tenuta nella zona del Monferrato. Avevamo una cantina dove si faceva vino e

sono cresciuto in un ambiente agricolo legato al vino”, racconta a *Virtù Quotidiane*.

Con quel bagaglio alle spalle Alessandro sceglie l’università di Scienze gastronomiche, “che mi ha avvicinato al mondo vinicolo anche dal punto di vista accademico. È lì che ho capito che c’era qualcosa di più”.

Nel 2019 inizia un tirocinio a Barolo “con **Gianluca Colombo**, il primo che mi ha fatto fare la gavetta cruda”, rivela. A quella esperienza ne seguono altre, in Portogallo, poi in Francia per tre anni “da **Manuel Di Vecchi**, toscano che ha creato a Banyuls, paesino al confine con la Spagna, Vinyer de la Ruca” e poi ancora in Piemonte nell’area del Gavi da Cascina degli Ulivi, “una delle prime aziende biodinamiche d’Europa”, afferma, “dove sono stato per due anni fino a dicembre 2024”.

È allora che Alessandro decide di creare qualcosa di suo e di scrivere un progetto vinicolo personale, seguendo un approccio libero da vincoli, che vede il vino farsi in vigna, prima di tutto, senza interventi in cantina, senza solfiti. È stata soprattutto l’esperienza in Francia ad allargare gli orizzonti di Alessandro.

“L’ambiente di Barolo è molto segnato dalla denominazione”, riflette, “in Francia l’approccio è più libero. Lì l’enologia devi conoscerla proprio per non usarla. Sapere già cosa succede a un vino se non aggiungi lieviti o solfiti”.

www.virtuquotidiane.it Dalla zona del Barolo a Canosa Sannita, il progetto vinicolo di un torinese per amore dell’Abruzzo e dei suoi vitigni

Dopo l’ultima esperienza in Piemonte, Maestri inizia a guardarsi intorno. “Ero stato in Abruzzo perché ho tanti amici qui”, continua. “Inoltre ho sempre bevuto tante bottiglie abruzzesi e Trebbiano e Montepulciano mi hanno sempre ispirato molto. Inoltre mi ha conquistato il discorso geografico. Adoro il mare e mi piace sciare”.

A marzo dello scorso anno, il torinese ha scelto di mollare tutto e ha acquistato tre ettari di vigne a Canosa Sannita (Chieti), “una zona a metà tra mare e montagna, un’area fredda, umida, con tanta acqua rispetto alla parte più costiera che nell’ottica del cambiamento climatico e delle ondate di caldo anomalo, mi ha fatto ben sperare”.

I vigneti hanno un’età media di 15 anni, con una piccola parte che è stata impiantata nel 1986 e un’altra recentemente. In più c’è un’area completamente da riprendere.

“Per il mio progetto non volevo partire dalla terra nuda, perché ci sarebbe voluto troppo tempo per metterla in produzione, ma al tempo stesso volevo anche qualche area da personalizzare”.

Per il momento i vitigni sono esclusivamente Montepulciano e Trebbiano e durante quest’anno usciranno le prime quattro referenze.

“Saranno due bianchi e due rossi, due in acciaio e due in legno, che si differenziano oltre per gli affinamenti anche per le parcelle. Una più bassa e l’altra più scoscesa. Una in argilla bianca, l’altra con un’argilla più sabbiosa. Per il mio approccio, è fondamentale che l’uva sia perfetta. Il minimo interventismo in cantina non mi permetterebbe di tamponare problemi sull’uva. Anche i trattamenti sono pochissimi. Mi aiuto al massimo con coadiuvanti naturali a basso impatto ambientale. Ogni operazione è manuale”.

Il progetto che vede, al fianco di Alessandro, la fidanzata **Vittoria Ripamonti** che si occupa del marketing e della commercializzazione, si amplierà ben presto con una produzione di olio, ma anche allargando le vigne, con appezzamenti più vicini al mare, diversificando così anche il microclima.

www.virtuquotidiane.it Dalla zona del Barolo a Canosa Sannita, il progetto vinicolo di un torinese per amore dell’Abruzzo e dei suoi vitigni