

DI SIPIO WINE, UN RITORNO ALLE ORIGINI CHE GUARDA AL FUTURO

27 Aprile 2022

di **Marcella Pace**



RIPA TEATINA – Settanta ettari di vigneti disseminati sulle verdi colline circondano il cuore pulsante della produzione e dell'accoglienza enoturistica. Al piano sotterraneo vinificatori e barrique e sopra un'ampia sala per eventi tra mattoncini e vetri che creano un dialogo costante con il paesaggio esterno mozzafiato. E ancora una villa del cinquecento, una piscina a sfioro e un'altra sala per degustazioni. Immergersi nella tenuta di Di Sipio Wine, sulle colline di Ripa Teatina (Chieti), fa perdere il fiato e il contatto con il tempo.

La storia dietro questo luogo incantevole è quella di un ritorno alle origini. Tutto comincia 22 anni fa con **Nicola Di Sipio**, imprenditore del posto classe 1953.

“Come dice spesso mio padre ‘si torna sempre a casa prima o poi’. E lui lo ha fatto – racconta a *Virtù Quotidiane* **Paolo Di Sipio**, 37enne, dal 2019 amministratore della Di Sipio Wine – . Da piccolo veniva sempre in questo posto per accompagnare mio nonno, **Peppino**, che per arrotondare faceva il bracciante in questa tenuta che apparteneva alla famiglia Mezzanotte”.



Imprenditore affermato nel settore automotive, Nicola Di Sipio nel 2000 decide di ritornare alle sue origini. In quei vigneti dove ogni giorno riesce a “ritrovare i sapori e gli odori di bambino”, come rivela Paolo, ha creato la sua cantina dall’architettura perfettamente integrata nel contesto che ogni giorno continua a modellarsi e ad espandersi.

“Abbiamo recuperato un’antica villa del 1500 dove veniva anche **Gabriele d’Annunzio**, come testimoniano delle lettere che abbiamo ritrovato – continua -. Il primo vino è stato imbottigliato nel 2006. Era un Montepulciano”.

Oggi le referenze sono 15 e partono dai 70 ettari coltivati in biologico, dei classici autoctoni abruzzesi a cui si affiancano altri vitigni come il pinot nero, vinificato anche in purezza, o insieme allo chardonnay, per lo spumante Metodo classico. “Mio padre è sempre stato innamorato delle bollicine – continua Paolo -. In principio voleva fare cinquemila bottiglie solo per sé e poi da questa idea è venuto fuori tutto quello che c’è ora”.

Nella cantina trovano posto vinificatori tradizionali in acciaio, al fianco di “quelli che chiamiamo Menir, contenitori di 11 metri di altezza per 1 metro e mezzo di diametro. E poi tini da 30 quintali e le barriques dove affiniamo il Montepulciano Riserva, un Bianco Millesimato e il nostro Cerasuolo d’Abruzzo. Per tutti i nostri vini seguiamo un’unica linea guida. Amiamo fare le cose come si deve, da buon padre di famiglia. Non abbiamo altri segreti”. Per seguire questo spirito guida si sono affidati alla consulenza dell’enologo **Romeo Taraborrelli**, “un purista del vino. Una istituzione che ha dato il suo contributo a tantissime cantine note dell’Abruzzo”.



Le 120 mila bottiglie di Di Sipio Wine viaggiano nel canale horeca abruzzese, italiano, ma anche estero. “Siamo in Cina, Russia e in diversi Paesi europei. Durante il periodo del Covid

tante aziende sono andate sul canale della grande distribuzione, mentre noi abbiamo deciso di non farlo, pur rinunciando a tanto fatturato, ma scegliendo di puntare sempre di più sulla ristorazione”.

Per stringere il legame con il comparto gastronomico, Di Sipio Wine ha pensato a una serie di eventi dal titolo “L’eleganza del rosa”.

“Proporremo i nostri vini rosa, dal Metodo Classico rosé, ai due Cerasuolo fino al Colline Teatine Rosato, da abbinare in serate ad hoc alle proposte gastronomiche fatte dai nostri partner che saranno i veri protagonisti”.

LE FOTO



pubbliredazionale