

ENOTECHE D'ITALIA, GAMBERO ROSSO PREMIA LA FENICE DELL'AQUILA E LA CENTRALE DI TERAMO

18 Febbraio 2020

di **Jolanda Ferrara**



ROMA – La Fenice all'Aquila e la Centrale di Teramo sono le enoteche abruzzesi premiate con il simbolo di eccellenza dei Tre Cavatappi nella prima edizione della guida *Enoteche d'Italia* del Gambero Rosso. Le due insegne rientrano tra le 54 punte d'eccellenza individuate su oltre 320 indirizzi reali e "virtuali" per acquistare vino di qualità, dalle enoteche classiche ai più interessanti corner della grande distribuzione organizzata, senza dimenticare i wine shop online.

La guida *Enoteche d'Italia 2020*, in anteprima digitale – la versione cartacea, ampliata, verrà presentata durante la prossima edizione del Vinitaly – è consultabile con libero accesso fino al 1 marzo su www.gamberorosso.it/enoteche (successivamente sarà inclusa nell'abbonamento di Gambero Rosso Premium), uno strumento di agile consultazione per diffondere la cultura del bere bene.

La presentazione ieri a Roma allo Sheraton hotel & conference center in occasione del Global Summit di Gambero Rosso “Vino 4.0 Distribuzione, Comunicazione, Promozione, Strategie e Protagonisti a confronto” per la promozione del vino italiano nel mondo; giornata conclusa con il grande wine tasting “Anteprima Fiere Vino”.

Ai due esercizi abruzzesi premiati dal Gambero Rosso – Enoteca La Fenice dell’Aquila e l’Enoteca Centrale di Teramo – si aggiungono in classifica altre insegne abruzzesi comunque ritenute di grande affidabilità.

Quattro in tutto le insegne nel capoluogo abruzzese: oltre alla Fenice di **Maurizio De Luca** *(nella foto sotto, sul palco durante la premiazione)* si segnalano Beccafico drink store di **Pierluigi Panella**, sulla Statale 17; H2no di **Luciano Fratianni** e **Ettore Staffetti Vacchioli** in via Fontesecco; Ju Boss-La cantina in via Castello, storico ritrovo in centro storico all’Aquila.

Della “Fenice” in via Zara (Piazza Repubblica fino al 6 aprile 2009) così scrive la guida: “Un unicum, non solo per la storia – intrecciata drammaticamente con quella della città – ma per la proposta e la cornice, fuori dell’ordinario anche in un contesto ben più ampio di quello aquilano o regionale. Risorta, come da insegna (era in piazza Prefettura, fornitrice di privati amatori e di altri esercizi in tutto l’Abruzzo; distrutta dal sisma del 2009, solo poche bottiglie salvate e divenute cimeli marcati col bollo ‘earthquake resistant’), è rinata nei pressi del Castello Cinquecentesco, davanti al quale ha ‘splittato’ un chiosco-bar attrezzato per festosi aperitivi, grazie alla caparbia visione di Maurizio De Luca, uomo di vino e musica (la Fenice è piena di rari vinili e raffinate ‘catene’ di riproduzione valvolari). Il locale offre mescita di alto livello, argutamente assortita; in scaffale (assortitissimo) etichette top di Italia e Francia (le più preziose, dal Biondi Santi ’55 a illustri Borgogna) raccolte in un ‘sancta’ battezzato ‘Pensatoio’; poi, shop di chicche food, tavola fredda siderale e piatti cucinati di valore”.

Vale la pena riportare anche uno stralcio del racconto in guida dello storico Ju Boss-La cantina in via Castello: “Storico punto di fusione fin dagli anni Settanta tra osteria old style (e relativi ‘cicchetti’, a partire da mitici panini con frittata fatta alla volée) e nuovo corso dei saperi enoici, il locale dei **Massari** è stato ‘melting pot’ di tipologie e generazioni in sala e al banco... Primo a riaprire battenti pochi mesi dopo il sisma del 2009, con l’evento trasformatosi in festa popolare per una collettività che mai come allora chiedeva calore e socialità, ‘ju Boss’ ha dovuto migrare pro tempore (nel Boss 2.0, giusto di fronte) per consentire alcune nuove opere infrastrutturali”.

Sono sette le insegne nel Pescaraese prevalentemente in area movida a Pescara Centro: Bollicine di **Luca Panunzio** in via Trento; l’enoteca della famiglia D’Alessandro in via Trento

aperta nel 1925 e giunta alla terza generazione con **Paolo D'Alessandro**; l'ultracentenaria Don Gennaro enoteca e degustazione della famiglia **Ciarrocchi** giunta alla quarta generazione, in via Battisti; Vinè di **Stefano Guaglione** in via Piave; la storica Visaggio in via De Cesaris aperta dal 1938 e definita "istituzione di settore".

Sempre a Pescara, zona Porta Nuova, si segnala Naturalmente Vino gestita da **Patrizia Marciano** con il figlio **Ugo**. A Montesilvano sulla Via Vestina l'enoteca Faieta gestita dall'intraprendente **Silvana** con l'ausilio del figlio **Matteo**.

Oltre all'Enoteca Centrale dei fratelli **Pietro e Marcello Perpetuini** in corso Cerulli a Teramo ("due giovanotti scatenati, i Perpetuini, oggi come allora in sella stappavano alla volée, al banco, bottiglie incredibili di ogni formato, dalle magnum di Stelio Gallo ai Trebbiano di Valentini,...") nella provincia teramana si segnala il Consorzio Enoteca di **Cristiano Ronca**, in via Falcone a Silvi Marina.

A Chieti sono due le attività recensite. L'enoteca Il Trionfo di Bacco in via Ortona, nei pressi della stazione di Chieti Scalo ("900 etichette frutto della personale ricerca tra piccole aziende in grado di offrire il miglior rapporto qualità prezzo, di **Ferdinando Stampone**, ingegnere che ha rivoluzionato la sua vita con il prezioso aiuto della moglie **Arianna Davide**). E l'enoteca Pensieri Magici in Viale Europa ("Non è sicuramente una novità, piuttosto una salda certezza, l'enoteca di **Pierluigi Di Salvatore**, instancabile viaggiatore alla ricerca di cose buone e pregiate, ormai sulla breccia da trent'anni. Centinaia di referenze, tutto in vendita anche sul comodo shop on-line, sul sito dell'enoteca in rete da circa vent'anni!").

Ai lavori del Global Summit Vino 4.0 dedicato ai protagonisti del comparto enologico, anche l'imprenditrice abruzzese **Chiara Ciavolich** titolare della storica azienda agricola di famiglia al castello di Miglianico (Chieti) con vigneti nelle colline pescaresi.

"Il successo di noi piccoli produttori", ha detto Chiara a *Virtù Quotidiane*, "è dovuto anche a enoteche e ristoratori che spendono la parola per nostro conto".

"La mia storia", ha aggiunto, "nasce col salvataggio dell'ultimo baluardo di una proprietà terriera di fine '800 puntando sull'accoglienza in cantina per promuovere il nuovo brand avvicinando enotecari ristoratori e consumatori, anche attraverso la vendita online purché fatta da professionisti e al giusto prezzo. Novità che presenteremo a Vinitaly il restyling delle etichette raffiguranti personaggi della famiglia Ciavolich e del territorio disegnati all'epoca da **Francesco Paolo Michetti**".

