



Eteros e Monrosè, nella patria del montonico La Quercia da più di dieci anni nella spumantizzazione

28 Agosto 2024 

MORRO D'ORO – “Quando hai l'obiettivo di ampliare le referenze, passare per le bollicine è quasi obbligatorio”. Ne è convinto **Fabio Piccari**, responsabile commerciale dei vini La Quercia, azienda con sede a Morro d'Oro (Teramo). Nata alla fine degli anni '60, passata nel 2000 sotto la gestione di **Elisabetta di Berardino** e **Antonio Lamona**, a cui si aggiungono poi altri due soci, **Fabio Pedicone** e **Luca Moretti**, e partita da appena 4 ettari di un vigneto di solo Montepulciano nei dintorni del ristorante La Quercia, oggi l'azienda è arrivata a 50 ettari ed è “tra le tre aziende al mondo che lavorano il Montonico”, rivendica orgoglioso Piccari, “nella sua zona di origine, cioè tra Bisenti e Cermignano”.

La svolta per l'azienda arriva presto quando “nel 2006 ci siamo affacciati nell'export, portando i nostri vini negli Stati Uniti, in Canada, Giappone, Cina e ampliando il nord Europa”.

La Quercia sarà tra le aziende presenti, il prossimo 13 settembre all'Aquila, ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento tutto dedicato agli spumanti organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che per la sua seconda edizione vedrà un programma ricchissimo, tra banchi d'assaggio con oltre 20 cantine, talk, masterclass, show cooking, cocktail e musica.

Da circa 12 anni, proprio con l'intento di ampliare la gamma di prodotti, La Quercia ha abbracciato il mondo della spumantizzazione.



“All'appuntamento del 13 porteremo Eteros, uno spumante bianco, blend di passerina, pecorino e montonico e poi il Monrosè, a base di uve montepulciano, vinificate in bianco. Sono due metodi charmat lunghi, spumantizzati in autoclave per almeno 6 mesi. Produciamo lo spumante bianco da 12 anni”, spiega Piccari “e da 8 il rosè. Il mercato è stato positivo da subito per il bianco, invece per quanto riguarda il rosè ha ricalcato la crescita dell'appetibilità del cerasuolo degli ultimi anni”.

La Quercia ha di recente anche ripreso la produzione di un Metodo classico cento per cento Montonico, ora in affinamento, in una piccolissima quantità di 500 bottiglie.

