

Faraone Vini, il metodo classico in livrea celebrativa e produzione numerata per i 40 anni

16 Ottobre 2023



GIULIANOVA – Etichetta nera e capsula dorata, millesimo 2019 di uve Passerina – o Trebbiano teramano – rifermentate in bottiglia pas dosé, produzione numerata fino a seicento esemplari. È lo champenoise abruzzese celebrativo dei primi quarant'anni di spumantizzazione con metodo classico di Faraone Vini.

Giallo carico e luminoso, sapido, asciutto, capace di sfidare il tempo con eleganza. La conferma, splendente nel calice, è in quella bottiglia celebrativa, il credo, l'idea di futuro di **Giovanni Faraone**, pioniere della nuova era dell'enologia abruzzese. Idea oggi portata avanti con altrettanta fedeltà e nuova consapevolezza dai figli, **Federico** e **Alfonso**. Quattro generazioni in tutto con nonno **Alfonso** e con i figlioletti di **Federico** e sua moglie **Mariangela**, **Valerio** e **Nina**, il racconto di una storia unica fatto in prima persona "con capacità di visione, stile personale".

Lo ha ricordato con passione Federico, enologo e vignaiolo alla guida della storica azienda di Colliarianesco (Teramo) con il fratello **Alfonso** (marketing), nella nuova sala pensata per

sessioni di degustazione costruita di lato alla storica cantina sulla Nazionale per Teramo. Due serate evento per presentare la nuova etichetta celebrativa contestualmente con altre annate di metodo classico aziendale e di Trebbiano Le Vigne, giovane e invecchiato.

“Quasi per caso ci siamo accorti della ricorrenza dei quarant’anni dalla prima autorizzazione a produrre vini spumanti per Abruzzo e Molise datata 21 maggio 1983, un’occasione da festeggiare, portiamo con noi la visione di mio padre” ha raccontato Federico, già protagonista con una verticale di bolle maison dell’**Anteprima di Abruzzo in Bolla**, evento organizzato a L’Aquila da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo.

“Questa sera” ha esordito Federico venerdì scorso nella cantina di famiglia, “per lo speciale anniversario proponiamo in degustazione esclusivamente spumanti e vini da uve Passerina, l’uva che sta qui intorno avrebbe detto mio padre”.

“Negli ultimi venticinque anni il lavoro della nostra azienda si è focalizzato sulla Passerina o Trebbiano teramano tipico di queste zone di collina tra il Gran Sasso e L’Adriatico”.

Il coraggio di credere nella biodiversità del territorio, la sfida ai tempi, una scommessa vinta.

A rappresentare la memoria della coraggiosa impronta paterna, il cantiniere storico **Orazio Lallone** e l’amico **Nicodemo Iaconi**, testimoni dell’eroismo visionario di Giovanni Faraone e di pochi altri vignaioli della zona padri della Docg Colline Teramane, poi istituita nel 2003.

“Mentre negli anni Ottanta l’Italia delle bollicine si identificava senza troppa emozione” hanno raccontato, “con Berlucchi e Ferrari, e l’unico Prosecco era firmato Carpené Malvolti, Faraone scommetteva sulla autoctona passerina e sul metodo classico, un’impresa da pioniere, folle e visionaria, in anticipo sui tempi”.

Il futuro? “Sopravvivere alla vendemmia 2023 e guardare avanti” chiude Federico. “Teniamo testa agli eventi in atto acquisendo nuovi terreni, piantando vigne, tenendo alta la qualità. Quest’anno usciremo con poche referenze, solo bianchi giovani, non ci saranno Riserve”.

Per celebrare con stile il 40-mesi, grande classico di famiglia, la degustazione è stata accompagnata da assaggi d’autore, piatti di mare firmati da **Nicola Fossaceca** del Metrò di San Salvo Marina (Chieti) e la raffinata bavarese Delizia d’un tempo a base di pesche settembrine e spumante rosato Faraone, creata ad hoc da **Filippo Di Clemente** di pasticceria Gran Noblesse a Mosciano Sant’Angelo.