

FATTORIA GIUSEPPE SAVINI, I VINI DEL TERAMANO CON IL FUTURO ROSA

3 Marzo 2022



MORRO D'ORO - C'è il rosa nel futuro della fattoria Giuseppe Savini. E non solo per il colore di alcuni dei vini prodotti, ma per il tocco femminile che nell'azienda di Morro D'Oro (Teramo) è sempre più presente con la quarta generazione al lavoro, fatta tutta di donne.

A pochi passi dal casello autostradale di Roseto degli Abruzzi, nel teramano, nel territorio di Morro D'Oro, svetta, con il color vinaccia dell'edificio principale, lo stabilimento produttivo della Fattoria Giuseppe Savini, anno dopo anno sempre più grande e tecnologico, con al piano superiore un laboratorio microbiologico per le analisi costanti, specie in tempi di vendemmia.

Tutto intorno sulle colline tra Notaresco e Morro D'Oro si sviluppano 600 ettari di proprietà di questa famiglia, coltivati a vigne (83 ettari), oliveti allevati a filari come il vino con le olive raccolte con la vendemmiatrice, e poi ortaggi, leguminose, grano, girasole e tante altre specie a rotazione.



A supervisionare con occhio attento e vigile è **Sigismondo Savini**, agronomo e fondatore della realtà aziendale 22 anni fa insieme al padre **Giuseppe**, ed ai fratelli soci **Michele**, commercialista dell'azienda, **Giovanni** e **Simone**, oggi affiancato da due delle sue 4 figlie:

Silvia, trentunenne, che ha studiato Enologia, ed è responsabile della comunicazione e marketing e dell'immagine aziendale, **Sofia**, che di anni ne ha 29 e sta seguendo le orme del padre come agrotecnica, per curare tutta la parte dell'azienda agricola.

Il passato di questa storia aziendale comincia molto più indietro nel tempo, con don **Vincenzo Savini**, padre di Giuseppe, che nel 1949 produce il primo vino, "il Colleventano - racconta a *Virtù Quotidiane* Silvia - , prendendo il nome dal colle di proprietà a Notaresco. Un vino che continuiamo a fare, con stesso nome e stessa etichetta, resa più moderna. Successivamente mio nonno, Peppe, proseguì l'attività di famiglia. In realtà lui è stato uno dei fondatori della cantina Casal Thaulero, di cui è stato presidente per venti anni, che è stata la prima al mondo ad imbottigliare il Montepulciano Doc. Poi però decise di allontanarsi dalla logica della cooperativa sociale e si concentrò sui vini di famiglia. In realtà- continua Silvia - all'epoca si conferivano le uve, più che vinificare". È il papà di Silvia, Sigismondo, insieme ai fratelli, ad imprimere la svolta che ha reso Fattoria Savini un'importante azienda vinicola abruzzese presente anche nella grande distribuzione.

"Nel 2000 - ricorda ancora Silvia - papà e gli zii hanno creato la fattoria Giuseppe Savini, intitolata in onore del padre e hanno messo in piedi questo stabilimento produttivo, che via via abbiamo ampliato". E in effetti nell'area esterna si ricevono le uve. Lo stabile centrale è il luogo della vinificazione e prima maturazione dei vini in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Poi c'è l'edificio termocondizionato per lo stoccaggio delle bottiglie e ancora la sala di affinamento con botti di grandi e piccole dimensioni e un impianto di imbottigliamento, attivo tutti i giorni, per consegnare a grandi gruppi della Gdo, nel canale horeca, e all'estero tra Europa, Usa e Asia, circa un milione e cinquecentomila bottiglie l'anno. Le linee diverse vedono protagonisti tutti i vitigni autoctoni abruzzesi, più gli internazionali chardonnay, pinot nero, pinot grigio, merlot e cabernet sauvignon.

"C'è Lellè il prosecco in omaggio alla nonna **Eleonora**, fatto a base glera spumantizzato nel padovano - illustra la vignaiola - . Poi c'è Tertulia, termine spagnolo che indica convivialità, la linea base di vini da tavola con Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino e Passerina. La linea banchettistica - continua Silvia, ideatrice e realizzatrice delle ultime etichette di casa Savini - si chiama Rondineto, che prende il nome da uno dei poderi storici di famiglia a Morro d'Oro, con tutti i vitigni coltivati, sia autoctoni che internazionali. Poi Colleventano, in versione bianco di uve pecorino, rosé di stile provenzale a base merlot e rosso con il montepulciano. Tutte queste linee sono vinificate esclusivamente in acciaio nei grandi silos dai 100 ai 600 litri".

Per la Riserva, i Savini hanno optato per il passaggio in legno nella bottaia, al cui fianco presto sorgerà una sala degustazione, prossimo e imminente investimento dell'azienda.

“Abbiamo la riserva di Montepulciano Colline Teramane Docg sulla cui etichetta è rappresentato il castello Savini di Morro D’Oro”, proprietà storica della famiglia intrisa di leggende e storie con protagonista persino **San Francesco**, un tempo sede centrale della fattoria. E ancora Shedar, un vino frizzante a base chardonnay. Tra le ultime arrivate c’è Bibio, la linea biologica che si ispira al soprannome di Sigismondo e si declina in Montepulciano, Pecorino e Rosato. Presto si aggiungerà alle referenze un’altra linea. Un ritorno al passato che guarda al futuro.

LE FOTO























pubbliredazionale