

FATTORIA GIUSEPPE SAVINI, VINI INTENSI E PROFUMATI PER L'ANNATA 2022

1 Ottobre 2022



MORRO D'ORO – “Una qualità delle uve eccellente che annuncia vini dai colori e i profumi più intensi del passato”. Alle battute finali della campagna vendemmiale 2022, c'è soddisfazione nelle parole di **Silvia Savini**, quarta generazione di vignaioli, di Fattoria Giuseppe Savini, azienda di Morro d'Oro (Teramo).

La raccolta delle uve negli oltre 80 ettari di terreno coltivati a vigne è cominciata il 10 agosto, sotto il cielo stellato della notte di San Lorenzo, dedicata alle uve chardonnay e pinot grigio

che daranno vita ai vini della linea “Sotto le Stelle”, tra le ultime arrivate in azienda, un progetto ripreso dalla famiglia dopo anni di pausa.

“Abbiamo iniziato il 10 agosto – racconta a *Virtù Quotidiane* Silvia, che al momento è inserita a pieno in maniera pratica nella vendemmia in cantina – e da allora non ci siamo più fermati”. Chardonnay e pinot grigio, e poi pinot nero e merlot e ancora pecorino, passerina, cococciola, cabernet e trebbiano. La tabella di marcia è stata serrata e ora che si è chiusa da poco la fase del pecorino biologico, l’azienda del teramano sta per cominciare il montepulciano, la cui raccolta dovrebbe concludersi in un paio di settimane.

“La qualità dell’uva è davvero ottima”, analizza Silvia. A pesare, però, per Fattoria Giuseppe Savini sono stati i cambiamenti climatici e l’assenza di piogge che quest’anno hanno per tutti anticipato i tempi vendemmiali.

“La differenza rispetto agli anni passati c’è, perché l’agricoltura ha risentito del grande caldo, anche se noi siamo riusciti a limitare i danni delle temperature torride con l’irrigazione a goccia”. Nato negli anni ’30 in Israele, questo sistema di irrigazione passa sopra ogni filare e attraverso un sistema di micro tubi riesce a portare l’acqua sotto ogni vite.

“Peschiamo l’acqua – specifica – nei tre laghi artificiali di proprietà che abbiamo tra Morro d’Oro e Notaresco. Mio nonno **Giuseppe** fu il primo in Abruzzo a creare questi laghi a servizio delle pratiche agricole”.



“Quest’anno – continua la produttrice – ci aspettiamo sicuramente profumi e colori molto più intensi rispetto agli anni passati. Questa finalmente è stata l’annata della ripartenza dopo il Covid. È stato un anno in cui la vendemmia si è svolta con più serenità, dopo quello che

abbiamo vissuto per la pandemia e ora non vediamo l'ora di vedere i frutti di questo lavoro".

Attorno alla prima metà di ottobre, Savini comincerà anche la raccolta delle olive, anch'esse raccolte a macchine come le uve.

LE FOTO













pubbliredazionale