

FATTORIA NICODEMI, PARTY BORDO VIGNA PER PRESENTARE COCCIOPESTO TREBBIANO DOC E NOTÀRI CERASUOLO SUPERIORE DOC

15 Giugno 2022



NOTARESCO – Pulito. La frutta è netta e la sua persistenza accennata nell'ultimissima annata si fa più evidente in quelle precedenti, innestandosi meglio nella memoria del palato. Si presenta così il Trebbiano Cocciopesto di Fattoria Nicodemi, protagonista nei giorni scorsi di una verticale organizzata dai vignaioli **Elena** e **Alessandro Nicodemi** per raccontare gli ultimi progetti portati avanti.

Immersa tra le verdi colline teramane, Fattoria Nicodemi a Notaresco (Teramo) gode di una vista impagabile. Attraversando la vetrata sala degustazione, un patio a bordo vigna arredato con gusto e semplicità rende l'atmosfera indimenticabile. Dopo quasi due anni di stop dagli eventi, lo scorso 13 giugno, i due fratelli hanno organizzato una degustazione dei vini Cocciopesto Trebbiano Doc dal 2017 al 2020 e Notàri Cerasuolo Superiore Doc 2021 (gli ultimi nati della cantina), che ha poi lasciato spazio a un vero party bordo vigna supportato dalle specialità gastronomiche del ristorante PerVoglia di Castellalto (Teramo).

Fondata nel 1970 da **Bruno Nicodemi**, l'azienda dal 2000 è nelle mani dei fratelli Elena e Alessandro, che di fronte alla prematura scomparsa del padre hanno deciso di dedicare anima e corpo alla crescita del progetto di famiglia. "Fin dall'inizio - ha raccontato Elena in cantina, dove per un giorno è stata allestita una sala degustazione - abbiamo potuto dare la nostra impronta personalissima. Abbiamo fatto esperimenti su esperimenti, per arrivare ai vini che più ci rappresentano".

Coltivando 30 ettari sui 38 di proprietà intorno all'azienda, tra le vigne tradizionali a pergola impiantate dal padre nel 1970 e altri vigneti "a pergola modificata - ha specificato **Mirko Nicolai**, toscano, da 20 anni nella squadra Nicodemi, prima per uno stage e poi divenuto enologo di cantina - che consente una maggiore areazione dei grappoli, tenendo alla larga muffe e malattie che l'umidità può causare", tirano fuori 200 mila bottiglie all'anno usando solo uve autoctone di Montepulciano e Trebbiano, declinate nelle denominazioni Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Doc e Trebbiano d'Abruzzo Doc".

Sul Trebbiano Elena e Alessandro hanno dedicato grande attenzione, declinandolo nella linea base Le Murate, in quella Notàri, e dal 2017, nella versione Cocciopesto, uno degli ultimi progetti di Fattoria Nicodemi, una piccolissima produzione da 1.200 bottiglie l'anno che in futuro avrà anche la versione Montepulciano d'Abruzzo.

Il Trebbiano viene vinificato in giare di cocciopesto, realizzate con un impasto a crudo di laterizi, frammenti lapidei, sabbia, legante e acqua, essiccato all'aria. L'antica miscela, differente dalla terracotta, veniva utilizzata, sin dai tempi dei Romani, ma già conosciuta dai Fenici, per rivestire gli acquedotti, le cisterne e le vasche termali. La vinificazione avviene oggi per macerazione. Le uve vengono diraspate, ma non pigiate, e fermentate nel cocciopesto con lieviti indigeni. Dopo dieci giorni di macerazione e follature manuali, eseguita la svinatura, il vino torna nel cocciopesto per terminare la fermentazione e dove successivamente affina fino all'imbottigliamento che avviene senza filtrazione.

"Il Cocciopesto ci ha intrigato perché si poteva lavorare senza che il contenitore incidesse troppo sul gusto finale - ha spiegato Elena Nicodemi - . Per le uve abbiamo scelto una vecchia pergola, impiantata nel 1970 da nostro padre".

L'altra novità è il Notàri Cerasuolo Doc Superiore, progetto iniziato nel 2020. Anche in questo caso le uve sono selezionate in un'antica pergola di 50 anni, "un vino che rispetta la tipicità del Cerasuolo, ma che al contempo risulta più complesso, strutturato, intenso, frutto del nostro desiderio di scoprire un lato diverso delle uve Montepulciano - ha continuato la produttrice - . Un vino messo in bottiglia scura, per dimostrare la sua capacità evolutiva".

LE FOTO











































pubbliredazionale