

Fausto Zazzara, lo stilista del Metodo classico abruzzese che affina nelle grotte di Tocco da Casauria

10 Settembre 2024



TOCCO DA CASAURIA - Così come un sarto di alta moda si avvale delle migliori stoffe per tagliare e cucire abiti unici e mai uguali gli uni agli altri, allo stesso modo l'Abruzzo ha il suo stilista delle bollicine. È **Fausto Zazzara**, l'artigiano del metodo classico abruzzese, che in una quindicina di anni è divenuto punto di riferimento per gli spumanti regionali e non solo.

Ingegnere civile con un passato nell'edilizia, classe 1953, a 60 anni ha deciso di trasformare ciò che era nato come un semplice hobby, un passatempo a cui si dedicava nei sotterranei di Tocco da Casauria (Pescara), tra le grotte risalenti al 1400, in un'attività imprenditoriale che nel tempo è cresciuta in quantità, ma soprattutto in qualità. I suoi spumanti 24, 36, 48 e 60 mesi, che affinano nei luoghi un tempo usati come rifugi o vie di fuga, pregni di una storia ultra centenaria, in una temperatura naturale e controllata tra i 10 e 18 gradi, si trovano in tantissimi ristoranti stellati.

In principio le bottiglie erano solo una microproduzione personale da 50, 60 bottiglie, da godersi con gli amici. Sono stati proprio loro con le continue richieste di assaggiare quegli spumanti, sottolineando che i prodotti erano speciali e mai uguali a loro stessi a stimolare Zazzara ad ampliare la produzione e a dargli un brand "Majgual". Oggi quel brand viene usato solo per connotare le bottiglie che affinano oltre 60 mesi, in versione bianca, rosé e persino orange, mentre tutta la produzione ha preso il nome del suo creatore.

Le basi che Zazzara usa per assemblare i suoi spumanti sono vini prodotti da Progresso Agricolo, la cooperativa sociale di Crecchio (Chieti), tra le più grandi d'Abruzzo, che risale al 1962, conta 500 soci, con 2mila ettari di terreno, produce 300 mila ettolitri di vino (il 75 per cento è bianco) di cui l'imprenditore toccolano è divenuto socio sei anni fa.

"Ci siamo conosciuti per caso, mi hanno studiato per anni, perché andavo a prendere il vino da loro, da quando il giorno del mio sessantesimo compleanno ho regolarizzato la mia attività, perché ho capito che quello che era il mio hobby poteva funzionare", racconta Zazzara.

A supportarlo nella produzione ci sono due professionisti di livello, **Matteo Fortunato e Giulio Vecchio**, che si occupano di elaborare le cuvée per ogni annata. I bianchi sono a base di Pecorino, Cococciola e Chardonnay, mentre il rosé di Montepulciano.

"Tutto questo progetto", evidenzia Zazzara, "è il risultato non del lavoro di Fausto, ma di una cantina che sta in piedi dal 1962 che mi ha scelto per valorizzare al meglio questi vini".

Attraversare le grotte adibite a cantina diffusa tra i sotterranei di Tocco significa fare un viaggio nella storia e nel tempo, in un'atmosfera magica, puntellata dalle bottiglie che riposano nel silenzio, illuminate da luci romantiche.

Tutte le fasi sono seguite passo dopo passo da Zazzara che porta le sue bottiglie a riposare nelle grotte e solo dopo che il remuage sulle pupitres e l'affinamento sono completi, passa in un laboratorio, oggi ultra moderno, dove prosegue la linea di degorgement, dosaggio,

tappatura, pulizia delle bottiglie e confezionamento indossando guanti bianchi per non lasciare nemmeno un'impronta.

Ogni bottiglia è incartata in una velina, pensata appositamente da Zazzara, mente in costante fermento, per arricchire e valorizzare il suo progetto, che riporta la mappa della cantina diffusa e racconta anche le tante evoluzioni di tutto il percorso intrapreso dall'artigiano.

Alcune referenze Zazzara, che per l'occasione sarà rappresentato dalle figlie **Paola e Luigia**, saranno in degustazione 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.

LE FOTO









