

Giovane architetto lascia Roma e torna a fare vino nella cantina del nonno, in Abruzzo, che negli anni '70 usavano anche i "big"

30 Settembre 2025



TORRE DEI PASSERI - L'attaccamento ai luoghi di origine della sua famiglia. La casa e i terreni dove scorrazzava da piccolo. Ma ancora di più, una metropoli che tra smog e frenesia gli stava stretta e la necessità sempre più crescente di rallentare, di riconnettersi con la natura. Tornare a respiri lenti e puliti.

C'è tutto questo dietro I Vignali, l'azienda agricola di Torre dei Passeri, piccolo borgo della provincia di Pescara, di **Alessandro Ciarlo**, 34enne romano, che nel 2020 ha scelto di riprendere il vecchio progetto del nonno, **Antonio Cauti**, che negli ultimi anni era stato messo da parte.

Negli anni '60, Cauti, originario di Pescara, inizia a frequentare Torre dei Passeri dopo aver conosciuto quella che sarebbe diventata sua moglie. Trasferito a Roma per esercitare la

professione di avvocato, Cauti, appassionato di vini, decide di investire proprio nel borgo abruzzese e acquista immobili e terreni, dove impianta oliveti e vigneti.

“Negli anni '70”, ripercorre il nipote Alessandro, “ha acquistato attrezzi e trattori perché inizialmente vendeva l'uva a terzi, ma poi ha scelto di avviare una sua piccola produzione. Avevamo in paese dei locali che appartenevano alla famiglia di nonna e lì ha creato una cantina, una delle prime della zona, tanto che tanti produttori, come Pasetti, Filomusi Guelfi, Zaccagnini, o Terzini, inizialmente si appoggiavano da lui per le loro vinificazioni”.

Con dieci ettari di vigne a disposizione, la produzione di vino diventa importante e Cauti inizia a commercializzare sia in Italia che all'estero. Tutto va avanti fino al 2009, quando il terremoto dell'Aquila danneggia la cantina e l'attività viene chiusa.



“Alcuni terreni sono stati inizialmente affittati ad altri produttori. I vigneti erano su due appezzamenti. Su uno mio zio ci ha fatto un agriturismo e l’altro era rimasto a mia madre, che però non voleva continuare la produzione”, racconta.

Ciarlo nel frattempo studia, si laurea in architettura, seguendo le orme dei genitori, e appassionato di piante, diventa paesaggista. Dopo varie esperienze in giro per l’Italia e all’estero, a un certo punto si trova davanti ad un bivio. La decisione della famiglia di vendere i terreni lo porta ad una scelta.

“Avevo un legame affettivo con questi luoghi e così ho lasciato Roma e mi sono trasferito a Torre dei Passeri, per riprendere tutto. Prima ho iniziato con l’olio e poi sono passato ai vigneti. Il 2022 è stata la prima annata commercializzata”.



La filosofia produttiva dei vini Vignali (il nome indica la contrada in cui si trovano i vigneti), la detta in qualche modo la coltivazione dell'olio.

“Nella produzione di olio non si può modificare nulla. La qualità di un prodotto deriva dalla coltivazione della pianta stessa, dalla salubrità delle olive e del terreno. Lo stesso lo applico sui miei vini naturali. Tutto è improntato sulla salute della pianta, da qui la decisione di riconvertire in biologico i terreni, di non fare lavorazioni in cantina, ma anche di fare tutto solo e non avvalermi più delle consulenze di un enologo. Sentivo che seguendo le linee convenzionali, il vino non era più autentico, veniva snaturato”.

La produzione per il momento si è concentrata su Montepulciano da cui tira fuori soprattutto Cerasuolo e poi Moscatello di Castiglione, di cui ad anni alterni fa Passito o Spumante metodo classico. “I miei vini sono puliti, naturali. L'intento ora è di creare una rete vendita e portare i miei vini - al momento commercializzati soprattutto a Roma - in più posti possibili”.

Sulla scia avviata dal nonno che negli anni '80 aveva deciso di intitolare i vini ai primi nipoti, “La bella Luli per mia cugina Ludovica, Filippo il giovane per mio cugino Filippo, Alexander per me”, specifica Ciarlo, il Montepulciano è un omaggio a suo fratello, “Il Diplomatico, per la carriera che sta facendo, ma anche perché è sempre stato chiamato così da mio nonno”, conclude.

