

I DRINK PINK 2018, CERASUOLO DEL FEUDUCCIO RACCONTA L'ABRUZZO A NAPOLI

13 Luglio 2018



NAPOLI - Il Cerasuolo d'Abruzzo conquista, il Cerasuolo Feuduccio racconta. Carattere e sapidità nel bicchiere, l'imprinting delle origini. Forza e fierezza del Montepulciano d'Abruzzo, la vocazione del terroir di produzione, un angolo d'Abruzzo vergine in provincia di Chieti, l'antico feudo di Santa Maria d'Orni, nel verde del Parco dell'Annunziata a Orsogna (Chieti).

Feuduccio Cerasuolo un vino vero, importante, a metà strada con un rosso, racconta **Rocco Cipollone**, artefice del nuovo emergente corso della cantina.

☒ Rosa ciliegia intenso di sorprendente bellezza, sostenuta gradazione alcolica e mille possibili combinazioni gastronomiche, tutti i giorni dell'anno. Ben altra storia da quella del vino "estivo" o, peggio, "femminile" secondo cliché ormai vetusti e da rivedere in fretta. Occasione che non può più essere perduta per guadagnare finalmente fette di mercato - il consumo nazionale è pari solo al 5% del totale prodotto - desiderose di novità e qualità nel bere.

Un impegno culturale anche per Gambero Rosso-Città del Gusto Napoli che giovedì ha portato una trentina di rosati italiani d'autore - tra cui Feuduccio Cerasuolo - sulla terrazza mozzafiato del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo: I Drink Pink 2018.

☒ Dal roof garden Terrazza Angiò l'incanto del Golfo e la rutilante degustazione dei migliori rosati selezionati in guida (*). In accompagnamento prelibatezze artigianali, dal Nettare di Nero (maiale nero casertano), uno dei prodotti di punta del maestro norcino beneventano **Sabatino Cillo**, ai pani dei fratelli **Malafronte**, salmone scozzese selezionato da Gustose Delicatezze, sushi del giappo chef **Jun Toki** (Giappo Academy), pizze e focacce di **Gennaro Sarno**, dolcezze del maître chocolatier **Mario Di Costanzo**. Dj-set Lunare Project. Radio Yacht, partner tecnici You Wine e Musica&Musica.

Serata glam com'è nello stile degli eventi firmati da **Serena Maggiulli** con l'appassionato staff di Città del Gusto Napoli. E prima del tramonto il seminario di approfondimento "Rosè non solo estate" condotto da **Stefania Annesse** con la partecipazione dei produttori e l'assist

del sommelier **Emanuele Labagnara** della pizzeria “Concettina ai Tre Santi” di **Ciro Oliva**, Tre Spicchi Gambero Rosso.

E con Labagnara, colonna portante della premiata pizzeria del Rione Sanità, riprendiamo il filo del discorso sul Cerasuolo del Feuduccio. “Di questo vino ho apprezzato in modo particolare struttura e freschezza” dice, “ la nota sapida e i 14 gradi alcolici ne fanno l’accompagnamento ideale di ‘Sognando la Sicilia’, una delle ultime creazioni di Ciro Oliva, un cannolo di pizza con ricotta di fuscella di bufala, melanzana, fino ragù napoletano (a lunga cottura ma senza carne, *ndr*) e caciocotta del Cilento”

■“Una degustazione spettacolare e sfaccettata dal primo all’ultimo vino”, commenta entusiasta Cipollone. “Il nostro Cerasuolo è stato proposto in chiusura, dopo la freschezza degli spumanti e le diverse declinazioni di rosato italiano. Non a caso: i vini abruzzesi hanno capacità di potenza ed eleganza tali da coprire gli altri vini”.

Un confronto, e in molti casi una scoperta, che i winelovers in Campania potranno continuare a sperimentare grazie al sodalizio imprenditoriale del Feuduccio con le nuove leve della famiglia **Sepe**, I giovani **Andrea** e **Fabrizio**, terza generazione di un’azienda napoletana leader nella distribuzione di vini e liquori, con sede a Fuorigrotta.

Presto detto cosa rende speciale il Cerasuolo di Santa Maria d’Orni, frutto di un’annata particolarmente torrida, la 2017. Nel calice il racconto dell’andamento in vigna, la maturazione completa del frutto, l’alcolicità importante raggiunta.

Montepulciano, Pecorino, Trebbiano, Passerina, un patrimonio viticolo importante e maturo, perfettamente adattato al territorio solcato dal tratturo che andava a Foggia. A 450 metri sul livello del mare l’azienda, dei primi anni ‘60, conta su sessanta ettari, alle spalle la Maiella volta a Oriente, l’affaccio sull’Adriatico. In fascia pedemontana, un terroir altamente vocato che gode dell’escursione climatica giorno-notte, “la brezza marina che di giorno sale verso la

collina e ne riscende di notte col fresco dei boschi rappresentano condizioni straordinarie per i nostri vigneti, presupposti per vini di grande freschezza e longevità”, racconta Cipollone.

■ Condizioni che, insieme, rendono unico il prodotto, un nettare, protagonista di una altrettanto esclusiva serata con l'eccellenza del sigaro cubano, l'appuntamento organizzato mercoledì scorso tra i vigneti Feuduccio con Compagnia del Sigaro (Pescara) presieduta da **Giovanni Merico**, affiancato da **Alberto Mancinelli** (segretario) e **Adamo Fonzi** (tesoriere).

Sotto le stelle di mezza estate nei suggestivi esterni della cantina scavata nella roccia, i piatti di chef **Domenico Scotti** (ristorante Santa Chiara, Guardiagrele) accompagnati dalla linea più pregiata dei vini aziendali con l'originale Pecorino (vigneti impiantati nel '94), il fiero Cerasuolo, il setoso Montepulciano “Ursonia” Tre Bicchieri 2018 . E gli aromi speziati del Cohiba Maduro 5 Genios (foglia in fascia, cinque anni di invecchiamento, dimensioni 140x52), con la rarità di una versione con undici anni di invecchiamento (cuño 2007).

“Smoke&wine” a tutto pasto, un accostamento impegnativo per definizione, tanto più trattandosi di sigari di pregio esigenti sapori di certa struttura. Una prova del nove per il Feuduccio e il desiderio degli esclusivi ospiti di ripetere quanto prima l'esperienza

Per gli intenditori diamo conto anche delle note di fumata: nel primo terzo note speziate e di legni nobili, lievi percezioni di cacao. Nel secondo terzo, aromi eterei (smalti, vernici), complice il lungo invecchiamento. Nel terzo finale aromi tostati, piccanti e leggermente terrosi. Il sigaro conclude con forza medioalta, buon equilibrio e persistenza.

(*) vini e spumati rosé delle cantine: Ferghettina, Ferrari Trento, Cantina Albinea Canali, Villa Matilde, 600 grotte, Casale del Giglio, Cantine Marisa Cuomo, Fontanavecchia, Tenuta Scuotto, Ca' Lunae, Fattoria La Rivolta 1812, Manuelina, Settesoli, Diadema Wine, Tenuta Cavalier Pepe, Calatroni vini, Colombo - Cascina Pastori, Il Feuduccio, Claudio Cipressi,

VirtùQuotidiane

Senatore Vini, San Salvatore 1988, Feudi Spada, Raffaele Palma, La Pietra di Tommasone, Cantine Due Palme, Cantina Zaccagnini, Ettore Sammarco e I Cacciagalli.