

I VINI SINCERI E SENZA FRONZOLI DI NIC TARTAGLIA

12 Maggio 2019



ALANNO – Non ha fronzoli. Gli bastano pochissimi minuti di conversazione per instaurare con il suo interlocutore un rapporto confidenziale. Lui è **Nic Tartaglia**, classe 1983, titolare della omonima azienda vinicola, attiva ufficialmente dal 2015.

“La mia famiglia possiede vigneti sparsi tra le colline di Alanno (Pescara) da 5 generazioni – racconta a *Virtù Quotidiane* Nic Tartaglia, dal suo stand alla 53esima edizione del Vinitaly, il salone del vino di Verona, mentre presenta e offre in degustazione i suoi prodotti a operatori, sommelier e semplici appassionati -. Abbiamo sempre lavorato le uve per conferirle a terzi e in più facevamo vino per diletto. Dal 2015 abbiamo cominciato una produzione tutta nostra che al momento si aggira sulle 25.000 – 30.000 bottiglie, ma il cui potenziale è di 100.000 – 120.000”.

L'idea e la spinta propulsiva arrivano proprio da Nicola che, dopo esperienze lavorative

lontane dalla sua famiglia, convince tutti a dedicarsi ad una produzione a marchio Tartaglia.

“Fin da ragazzo – ricorda – ho sempre dato una mano in azienda, ma il mio spirito ribelle mi diceva di fare altro. Il richiamo per la terra è stato più forte e così sono rientrato in azienda a pieno ritmo. Con la preziosa formazione dell’enologo **Loriano Di Sabatino**, peraltro ex alunno di mio padre, che si era innamorato del vino prodotto da noi per uso familiare, ho imparato tutti i passaggi e le tecniche necessarie”.



A 307 metri di altitudine, l'azienda Nic Tartaglia sorge a metà strada fra il mare Adriatico, il Gran Sasso e la Maiella. Su quelle colline si estendono i 12 ettari suddivisi tra sei vigneti. C'è il Colle Cinciario, il vigneto più antico dell'azienda con i suoi 39 anni d'età tutto coltivato a Trebbiano d'Abruzzo e Chardonnay.

Vi è poi il Colle del Vento, risalente al 1995, dedicato a Montepulciano d'Abruzzo e Cabernet. Nel Vigneto della Puzzella, del 2005, si coltivano Montepulciano d'Abruzzo, Chardonnay e Pecorino.

Infine in Ercolino, del 2014, le varietà d'uva presenti sono Montepulciano d'Abruzzo e Trebbiano d'Abruzzo. Nello specifico il Montepulciano d'Abruzzo utilizzato per l'impianto appartiene ad un vecchio vitigno che era stato reimpiantato subito dopo l'ondata di filossera della fine dell'800, proveniente dalla zona della Valle Subequana.

Non solo vitigni autoctoni abruzzesi, quindi, tra le scelte di questa casa vinicola. A fianco ai nostri Pecorino, Trebbiano e Montepulciano, trovano spazio i vitigni internazionali Chardonnay, piantato 35 anni fa, il Cabernet da 25 anni e da appena due e quindi non ancora vendemmiato, anche il Riesling.

“Sono stato in viaggio nelle Langhe e mi sono innamorato del Riesling – spiega Tartaglia – . Ho deciso così di piantare su mezzo ettaro, tre quarti di Riesling Italico e un quarto di Renano. L'idea di base è quella comunque di rendere 'autoctoni' anche i vitigni internazionali. Se devo giocare la partita con i grandi vini del mondo, lo devo fare sfruttando le potenzialità che può conferire a questi vitigni il mio territorio, lasciandolo esprimere senza manipolazioni”.

Così come il produttore, anche i vini Tartaglia si mostrano sinceri, senza fronzoli e sovrastrutture. Tutti i vini di questa casa vitivinicola sono monovarietali, ossia vengono vinificati in purezza. La linea base è costituita da Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Cerasuolo. Tutti affinati in acciaio.

Vi sono poi le riserve di Chardonnay, con passaggio di 9 mesi in barrique usate, Cabernet con passaggio di 12 mesi e Montepulciano di 15 mesi. “In tutti questi casi – precisa – c'è sempre un altro passaggio in acciaio prima dell'imbottigliamento e per il Montepulciano, facciamo affinamento per un altro anno in bottiglia.

Questo vino al momento viene immesso sul mercato a 3 anni dalla vendemmia, ma il programma è quello di slittare a 5 anni”.

Altro obiettivo per questo giovane appassionato imprenditore vinicolo, che dell'azienda è cantiniere, ma anche commerciale e distributore, è quello di “sostituire le barrique per l'affinamento dello Chardonnay con tonneau, mentre sui rossi, userò la botte grande da 25 ettolitri. Il mio intento è quello di dare una svecchiata all'Abruzzo – rivela il titolare dell'azienda i cui prodotti sono ora presenti nella ristorazione abruzzese ma anche di Milano, Roma e Bologna – , ma sempre rimanendo stabili su ciò che caratterizza la nostra regione. Mi

piace puntare su un'immagine giovanile, creare rapporti e relazioni con i clienti che siano saldi e vadano oltre la semplice fornitura dei miei prodotti”.

LE FOTO













