

IL CERASUOLO DI CHIETI ESCE DALLA NICCHIA SOGNANDO UN FUTURO PIÙ ROSÈ

17 Giugno 2018

di **Jolanda Ferrara**



CHIETI - Una spremuta di frutto maturo, espressione di un terroir altamente vocato, racconta di una tradizione contadina da prendere a modello ancora oggi. Ha corpo-sostanza-struttura di un vino di tutto rispetto.

In più “sa” di visciole, le saporite ciliegie (“cerase”) selvatiche tipiche dell’Adriatico, e si distingue per il tipico finale ammandorlato. È trasversale, un vino che sta bene su tutto, dalla pasta e fagioli (abbinamento top in assoluto, come reclamano gli intenditori abruzzesi nell’anima) alle venerate (sempre dagli abruzzesi doc) pallotte cacio e ova. Un vino fresco e solare, il vino dell’estate.

Cosa manca allora al Cerasuolo d’Abruzzo per sfondare il muro dell’anonimato e del valore commerciale non ancora all’altezza della qualità e di tanta piacevolezza?

Al Cerasuolo nostrano, lu rusciulette di contadina e quotidiana memoria, non manca proprio nulla. Se non la convinzione. La consapevolezza cioè di credere nella propria identità e

puntarci sopra un bel carico.

✖ Un incitamento in questo senso l'ha voluto dare Slow Food Chieti che – in anticipo di una settimana sulla giornata dedicata ai vini rosati di tutta Italia, il prossimo venerdì 22 giugno – ha riunito nel cortile di Palazzo Zambra, sede (parzialmente agibile) dalla Soprintendenza archeologica dell'Abruzzo, nell'antico quartiere Trivigliano di Chieti, ben nove produttori (e quasi altrettante cantine, quasi perché nel caso di alcuni vin de garage si è trattato di imbottigliamento estemporaneo) localizzati nel territorio comunale dell'antica Teate. La città dei Marrucini, inclini forse più alla mescita che non alla vinificazione, comunque il capoluogo della provincia abruzzese più vocata alla produzione vitivinicola.

Una inedita “orizzontale territoriale” la degustazione curata da **Paolo Miscia**. Che si è snodata intorno alle produzioni 2017 di De Panfilis, Rabottini, Fattoria Teatina, Maligni, Di Cicco, Wilma, Zappacosta, Di Renzo Danilo, Tenuta I Fauri.

Diverse sfumature di Cerasuolo e tutte da ri-conoscere nell'ottica di una nuova e collettiva strategia di comunicazione, un po' la stessa direzione di Vignaioli di Chieti, l'analoga iniziativa intrapresa da SF per promuovere il territorio contando su più energie.

“Abbiamo messo insieme produttori che nemmeno si conoscevano tra loro, pur trovandosi sullo stesso territorio”, ha commentato Miscia, docente dei master SF. A cinquant'anni dal riconoscimento della Doc Montepulciano d'Abruzzo, il Cerasuolo che ne rappresenta l'espressione più schietta e naturale, pur contando sulla denominazione Doc dal 2010 resta nella nicchia dei consumi, apprezzato per lo più dai bevitori intenditori, a differenza dei più osannati cugini d'oltralpe (rosé di Provenza) e dei più gettonati fratelli alpini (Chiaretto del Garda), con buona pace anche dei rosati di Puglia.

Un'identità in piena evoluzione quella del Cerasuolo d'Abruzzo, molte potenzialità e ancora tutte da sfruttare. Tanto lavoro da fare, pregiudizi da abbattere, nuovi territori di consumo da conquistare, da strappare ai più modaioli vini bianchi.

“Un aiuto in questo senso arriva proprio dai millennials che lo scelgono anche per miscelare cocktail”, osserva il fiduciario SF **Aldo Mario Grifone**. Un futuro che si annuncia più roseo, dunque. E che reclama forte l'identità del “fattore naturale”.

“L'allevamento della vite a tendone è nato in provincia di Chieti, per fare grandi quantità prendendo spunto dall'uva Pergolone, altra peculiarità del territorio ormai scomparsa”, rimarca Grifone. “Tradizionalmente il Cerasuolo si consumava da San Martino fino al solstizio d'estate. Un vino dalla vita breve, un dono da cogliere in fretta”, conclude.

Gli appuntamenti proposti in calendario da Soprintendenza e Slow Food Chieti a Palazzo Zambra nell'Anno del cibo italiano 2018 proseguono fino al 22 giugno, informazioni su https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=1771805839542349&id=218448911544724.