



IL FESTIVAL DEI TULIPANI, ALL'AZIENDA FONTEFICO DI VASTO UN "DIVERSIVO" PER FAR CONOSCERE IL VINO

21 Aprile 2023 

VASTO – Una distesa di 50mila tulipani di nove varietà diverse colorano un terreno grande quanto un campo di calcio ed è un via vai di turisti e curiosi che accorrono per raccogliere, scattare foto e farsi un selfie: quale modo migliore per animare la già frequentatissima cantina, facendo scoprire i propri vini.

L'idea è di **Nicola** ed **Emanuele Altieri**, dell'azienda Fontefico di Vasto (Chieti), tra i pionieri in Abruzzo dell'enoturismo che senza troppi cliché aprono le porte tutti i giorni, tutto l'anno, con il calore di un'autentica famiglia, per visite, esperienze e verticali. Un modo che gli ha fatto acquisire una fidelizzazione tale che anche nell'anno nero che è stato il 2020, è riuscita a far accrescere il fatturato grazie agli ordini a distanza e alle visite virtuali seguitissime anche oltreoceano.

"Siamo un'azienda di piccole dimensioni, produciamo circa 50mila bottiglie all'anno e nel tempo abbiamo pensato che per farsi conoscere il modo migliore era quello di attirare qui le persone", dice Nicola. "Far assaggiare i nostri vini è un'occasione di confronto", ammette Emanuele, "arrivano persone da tutto il mondo e parlare vuol dire anche ascoltare e imparare molto. Le nostre varietà autoctone rappresentano non solo il territorio abruzzese ma proprio quello della nostra azienda, perché ogni vino arriva da un singolo appezzamento".

Il Festival dei tulipani dura tutto il mese di aprile, ogni giorno dalle 10,00 alle 18,00 l'esperienza in campo affianca la visita della cantina e la degustazione.

Fontefico è un'azienda agricola biologica che coltiva esclusivamente vitigni autoctoni e produce vini sul Golfo di Vasto. In questo angolo all'estremo sud dell'Abruzzo, le viti di Pecorino, Trebbiano e Montepulciano sono permeate dal vento salato e costante del mar Adriatico, che caratterizza i vini di Fontefico per grande sapidità e mineralità.

Ciascun vino proviene da una singolo e specifico vigneto, così ognuno di loro ha la sua identità. Il Pecorino Superiore è "la canaglia", perché il vigneto è dispettoso e non si lascia domare, ma si fa poi perdonare con un vino superlativo. Il trebbiano superiore è il "Portarispetto", perché questo vitigno ne ha viste tante nel corso della sua storia, sfruttato troppo spesso solo per produrre tanta uva. Il Montepulciano d'Abruzzo è la "Cocca di casa", perché dopo tutto questa resta l'uva prediletta, quella di cui si va più orgogliosi da queste parti. Ciascun vino ha la sua personalità, rappresentata in etichetta in un modo diverso



annata dopo annata dai disegni di Emanuele, per raccontare un aneddoto di quella specifica vendemmia e la storia di Fontefico.

LE FOTO



pubbliredazionale