

## IL PASSATO E LA TERRA GENEROSA SULLE NUOVE ETICHETTE DI CONTESA

7 Agosto 2020



COLLECORVINO - Un antico torchio, il viale delimitato dai cipressi, che costeggia le vigne e collega una parte della collina all'altra; l'aratro che accoglie all'ingresso i visitatori. E poi l'immagine più antica, che sancisce l'inizio della storia vitivinicola di questa famiglia e al tempo stesso segna il passo del nuovo restyling: una foto in bianco e nero che ritrae l'innesto delle primissime vigne.

Sono i quattro scatti scelti per le nuove etichette della linea più storica di Contesa, l'azienda vinicola di Collecervino (Pescara) creata da **Rocco Pasetti** e portata avanti insieme ai figli **Franco, Ugo, Perla e Pierpaolo**.

Debutto del progetto di restyling, che volge lo sguardo al passato, è stata la Cena in Vigna, il consueto appuntamento dell'estate, ormai giunto alla terza edizione.

Il progetto grafico è stato affidato ancora una volta alla creatività di **Stefano Bracci** che per Contesa aveva già disegnato le etichette della linea Vini d'Autore, dedicata a **Jonh Fante** (con il Pecorino Aspetta Primavera e il Montepulciano d'Abruzzo Riserva Chiedi alla Polvere).

“L’idea iniziale era quella di presentare le nuove etichette – racconta Franco Pasetti – in occasione del Vinitaly. Con quell’appuntamento saltato però non abbiamo voluto aspettare il nuovo anno e così abbiamo deciso di ufficializzarle in corso d’opera”.

La linea rimessa a nuovo, solo graficamente, è la più storica dell’azienda, che si estende su 35 ettari di vigneti tra le colline pescaresi. “Quella più dolorosa da cambiare”, confessa Franco.

E la chiave per restituire nuova freschezza alla linea l’hanno trovata proprio nella storia.

“Durante un’intervista – spiega Stefano Bracci – Rocco definì la ‘terra straordinariamente generosa’. Abbiamo per questo deciso di mettere sulla capsula dei vini la sua firma e questa frase. Da lì abbiamo pensato di mettere quella stessa terra sulle etichette”.

Partendo dall’antica foto degli innesti, che hanno scelto di abbinare al Montepulciano, hanno fatto scattare, affidandosi al sapiente obiettivo di **Antonio Straccini**, la foto del viale per la Cococciola, del torchio per il Pecorino e dell’aratro per il Cerasuolo d’Abruzzo.

“Per riprodurre l’effetto retro della prima immagine, abbiamo stampato le foto, scannerizzate, e le abbiamo stampate nuovamente con la fotocopiatrice”, specifica Bracci.

“Quello che ci contraddistingue – aggiunge Franco Pasetti – è che siamo una famiglia, molto schietta e trasparente su ciò che facciamo. Abbiamo voluto mettere su queste etichette la nostra storia”. “Siamo una famiglia storica come viticoltori, abbracciamo la tradizione nel coltivare la terra e allo stesso tempo le ultime tecnologie nella cantina”, evidenzia Ugo Pasetti.

La Cena in Vigna è stata anche l’occasione per degustare per la prima volta VitaPiena (altro omaggio a John Fante), un Metodo Classico a base di Montepulciano d’Abruzzo.

La proposta gastronomica della cena è stata affidata a Essenza Cucina di Mare, il ristorante di San Vito Chietino di **Filippo De Sanctis** e tutta la brigata guidata da **Francesco D’Angelo**, che ha presentato un aperitivo di benvenuto abbinato alla Passerina Brut; un carpaccio di spigola alla Pizzaiola, con il Pecorino Superiore 2019 Aspetta Primavera; un risotto mare e smeraldo con tartufi di mare, gamberi e clorofilla con il Trebbiano d’Abruzzo Doc 2009 Fermentazione Spontanea; un filetto di ricciola al barbecue con agretto di pomodoro e fagiolini con il Contesa Cerasuolo d’Abruzzo Doc 2019 e per finire ricordi di Bambino (una panna cotta aromatizzata all’anice) con panna e fragole.

## LE FOTO















