

Il ristorante stellato abruzzese che produce anche vini e li affina sotto il mare Adriatico

20 Agosto 2024

di Jolanda Ferrara



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Cantina-terra-mare ovvero Fantasie di Affinamento: lo stesso vino proposto dopo l'affondamento in mare, sepolto sottoterra, affinato nella tradizionale cantina. Un trittico in degustazione comparata per capire la differenza sottile, che pure c'è, tra tipologie di affinamento. Esperienza per palati curiosi, unica nel suo genere, anteprima del progetto sull'affinamento vini in via di sperimentazione al D. One, il ristorante diffuso di Montepagano (frazione di Roseto degli Abruzzi, in provincia di Teramo) nella cui adiacente azienda agricola Vinea Maris l'uva è prodotta e vinificata, il vino imbottigliato, affinato ed etichettato, quindi proposto in abbinamento ai piatti stellati dello chef **Davide Pezzuto**.

Alternativa imperdibile in pendant con l'esclusiva – e volutamente inedita – carta tematica dei vini estremi narrati poi in sala dalla patronne, **Nuccia De Angelis**. Carta da lei ideata e

organizzata raggruppando vini prodotti o affinati in modo inconsueto, in ambienti straordinari, terroir estremi. Una collezione molto speciale (da ottobre nuova sezione con i vini prodotti dai Vip) premiata dal Milano Wine Week tra le migliori Carte dei vini d'Italia, che affianca la più classica e puntuale cantina curata dal sommelier storico del D.One, **Gabriele Mattucci**.

Con **Alessandro Marroni**, medico subacqueo appassionato di agricoltura nonché titolare della microcantina del D.One, *Virtù Quotidiane* ha raccontato il progetto di affinamento dei vini in atto con la consulenza del prof **Leonardo Seghetti**, enologo ed enogastronomo docente all'università di Teramo.

Dottor Marroni, dal lancio del format “Abissi” con le bollicine affinate davanti al Mar Ligure, al D.One otto anni fa in netto anticipo sulla moda di affinare vini in ambienti estremi, al vino prodotto e affinato dall'azienda agricola del ristorante D.One con le tecniche più disparate, produzioni di nicchia in arrivo anche sul mercato.

È vero ci siamo sbizzarriti. Con l'affondamento in mare dei vini fermi e spumantizzati abbiamo creato la linea Fantasie di affinamento. Lo stesso vino è affinato in cantina, in mare, nel limo al fondo del nostro lago di irrigazione, sotto terra, alcune bottiglie anche in una piccola neviaia dov'è il ricevimento dell'albergo diffuso D.One, qualche altra bottiglia è stata affondata in un pozzo in campagna. Faccio quello che mi è possibile nel perimetro della nostra azienda, poco meno di 2 ettari, poche centinaia di bottiglie per tipo.

Quali le uve coltivate?

Bianchi perlopiù. Passerina, malvasia di candia, sauvignon blanc, traminer. Dai tre rossi – merlot, primitivo e una piccola quota di cabernet franc – ottengo il nostro rosato in via di affinamento sperimentale e di prossimo inserimento in carta. Il nostro sommelier sta già proponendo in degustazione al D.One l'annata '21, la '22 promette bene.

Oltre alla linea classica ci sono gli spumanti: di cantina, di terra e di mare.

Dal 2022 abbiamo affondato davanti al mare di Giulianova il nostro primo metodo classico pas dosé base passerina, bottiglie già degorgiate, abbiamo ricoperto il tappo con gommalacca per garantire la tenuta in profondità. Abbiamo messo in mare anche un po' di bottiglie di malvasia di Candia '22, l'annata '23 è attualmente in fase presa di spuma. Per le bollicine usiamo due tecniche di affinamento. Sui lieviti prima della sboccatura mentre il vino fa la presa di spuma, ovvero si affondano le bottiglie mentre è in corso la presa di spuma.

Diverso è l'affinamento dopo la degorgiatura, con il vino pulito/pronto, le bottiglie devono stare in orizzontale per avere tutta la superficie di contatto con i lieviti e far sì che l'affinamento avvenga durante la presa di spuma.

Come cambiano i vini affinati in questo modo?

C'è una decisa differenza al gusto fra traminer, prendo ad esempio, normalmente affinato in cantina e quello sepolto sottoterra o affondato nelle profondità marine. Il vino ovviamente è lo stesso ma anche a detta degli enologi e sommelier che li hanno assaggiati, l'affinamento apporta caratteristiche diverse. La terra tende ad ammorbidire il gusto del vino, il mare tende a renderlo più sapido. La caratteristica dell'affinamento è comune poiché avviene in carenza di luce solare. In mare è in realtà una penombra filtrata dall'acqua. Nel sottosuolo c'è buio totale, e così anche nel limo del lago. In cantina l'affinamento segue il normale ritmo circadiano della giornata, la cantina è chiusa e non ha luce diretta., la temperatura è sempre al di sotto dei 20° anche quando fuori fa caldo come adesso. Nelle profondità marine c'è una temperatura più costante, l'escursione termica giorno-notte è di molto inferiore che non a terra o sottoterra dove non si risente dell'irraggiamento solare che si avverte fino ai primi centimetri. Noi facciamo un bello scavo, li seppelliamo sotto 2 metri abbondanti di terra.

Agricoltura sostenibile, filiera circolare, cantinamento extra-ordinario, tappi in plastica recuperata in mare (motivo d'orgoglio per sua moglie, Nuccia De Angelis) e bottiglie d'artista firmate da Francesca Marroni, sua figlia. Prodotti da collezione?

Questi vini impongono un lavoro non indifferente. In azienda già solo lo scavo con trattori e scavatori, per il lavoro in mare ho bisogno di appoggiarmi a una barca da lavoro, un peschereccio, e serve manodopera esterna per portar fuori le casse da affondare. Oltretutto abbiamo un accordo approvato dalla Regione per cui in questo tratto di mare dove si fa mitilicoltura un qualche costo in più c'è. Così sarà anche per l'affondamento nel lago che si aggiunge ai costi di vinificazione e cantinamento. Perciò possiamo dire che un po' di più della bottiglia normale questi vini costano. E c'è un ulteriore costo perchè la bottiglia una volta fuori dalla terra o dagli abissi deve essere bonificata. Quella che emerge dal mare è piena di incrostazioni e conchiglie e se la lascio così il mollusco muore e si decompone. C'è una lunga operazione che si fa in una stanza particolare dove mettiamo le bottiglie sotto ozono e poi resinate, le conchiglie vengono pulite ma non rimosse, il bello è anche vedere la bottiglia con le sue incrostazioni marine. Le bottiglie diventano dei piccoli quadri marini. Analogamente dal sottosuolo. Non puliamo la bottiglia dai residui di terra. Bonifichiamo, disinfectiamo con l'ozono e poi manualmente con un pennello ricopriamo di resina alimentare. Così la bottiglia non sporca, si può maneggiare e si vede quello che ha vissuto. Tant'è che sono etichettate in

modo diverso, con un collarino che pende. Novità di quest'anno è l'etichetta stampata su vetro, una bottiglia artistica realizzata da mia figlia Francesca, con su un quadro della rosa dei venti. Essendo un marinaio velista mi sono divertito a dare ai miei vini il nome dei venti che indicano la direzione di origine del vitigno. La passerina, autoctono della costa adriatica che va sotto vari nomi, si chiama Levante. Il traminer la cui origine è oltralpe, si chiama Grecale, il vento che soffia da nord est. Il blend rosso si chiama Borea perchè l'origine del Primitivo è illirica, di là dalle Alpi. Il Sauvignon si chiama Zefiro, nome antico del vento di nord ovest, Alsazia e dintorni. La malvasia bianca di Candia vine da sud e ha il nome antico di Ostro.

Prossima "Fantasia" pozzo-neviera-lago?

Siamo in corso di sperimentazione. Diversamente da nostri colleghi che sperimentano ghiacciai, miniere e altri ambienti estremi, a noi piace proporre una degustazione che faccia capire la differenza tra tipologie di affinamento. Amiamo presentarle in trittico ovvero in degustazione comparata: lo stesso vino/tipologia di uva della stessa botte/partita proposto nei 3 diversi affinamenti, cantina-terra-mare appunto. Fantasie di affinamento è una proposta finora unica. Un progetto che dà molta soddisfazione anche all'enologo che ci segue, il professor Seghetti, un collaboratore eccezionale devo dire, noi seguiamo i suoi consigli e lui si è appassionato al nostro lavoro. Siamo maniacali nel curare la salute del prodotto fin dalla vigna, facciamo agricoltura sostenibile, usiamo pochissimi mezzi di contrasto dei patogeni e teniamo bassissimo il valore dei solfiti tant'è che facciamo parte di associazioni di vino naturale. Ma non lo chiamo naturale il mio vino, piuttosto un vino fatto secondo natura, rispettoso, artigianale. In piccola quantità, fatto interamente con le nostre mani.

LE FOTO



























