

Il Trevvoci di Di Sipio, un rosso fresco che omaggia e ricorda nonno Peppino

19 Luglio 2024

di **Redazione**



SCOPPITO – Una calda sera d'estate ha fatto da sfondo alla degustazione del Trevvoci, il vino rosso della cantina Di Sipio di Ripa Teatina (Chieti) che è stato degustato nella serata di ieri al ristorante La Brace a Scoppito (L'Aquila).

Nella serata, ad accompagnare le note olfattive del vino delle colline teatine Igt, con i suoi sentori di frutti rossi che si ritrovano poi anche nel gusto, creando piena rispondenza tra naso e palato, un organetto a due bassi ha intonato brani musicali della tradizione popolare abruzzese e italiana.

Una connessione fondamentale quella tra il vino e lo strumento musicale che rappresenta più

di altri l'Abruzzo, perché il rosso 'Trevvoci' di Di Sipio deve il suo nome proprio a questo strumento. Tra i numerosi modi di chiamare l'organetto, infatti, oltre a 'du bott', c'è anche '3 vocette', per la presenza di tre tasti, le vocette appunto, posti in seconda fila sulla tastiera melodica.

"Mio nonno **Peppino**, come tanti altri della sua generazione, produceva il suo vino, e l'oggetto più prezioso che aveva era il suo organetto che chiamava 'Trevvoci'. Durante la seconda guerra mondiale, per paura che glielo rubassero, decise di scavare un tunnel sotto una grande quercia davanti la sua casa per nascondere il suo amato strumento. Era il suo oggetto preferito e questo vino, pensato per riprodurre quello che mio nonno faceva in casa, lo abbiamo voluto dedicare a lui", ha raccontato a *Virtù Quotidiane* **Paolo Di Sipio**, amministratore della Di Sipio Wine, cantina che si estende per settanta ettari sulle colline teatine, fondata dal papà **Nicola** nei primi anni 2000.

Sull'etichetta del Trevvoci è raffigurata, nero su nero, la quercia di nonno Peppino e tra le foglie spiccano, in bianco, parole che rappresentano l'attività: famiglia, tradizione, casa, vita, rispetto della natura, biodiversità.

"Il nome Trevvoci è una novità. È stato dato qualche settimana fa a questo vino che in cantina realizziamo da tre anni, e che prima si chiamava Colline Teatine Rosso Igt - ha proseguito Paolo -. È un vino che viene realizzato con tutte le accortezze della cantina, un livello di igiene molto più alto rispetto al passato, tecnologie e macchinari al passo con i tempi, un'accuratezza che nel vino fatto in casa non si poteva avere, e che vuole rispecchiare le antiche tradizioni. Tra esse c'è anche quella di consumare questo vino a basse temperature; raccontano i miei genitori che, anticamente, non essendoci i frigoriferi, il vino veniva poggiato nei ruscelli per farlo raffreddare. Lo abbiamo quindi pensato e lavorato affinché desse la sua massima espressione ad una temperatura di circa 12 gradi, che è poi quella a cui suggeriamo di gustarlo, anche se si può degustare come un classico vino rosso, a temperature leggermente più alte. Il Trevvoci è un vino giocoso, si può definire un rosso estivo proprio per il fatto che viene servito fresco, mettendolo, cioè, per qualche minuto nel secchiello del ghiaccio, o in frigo, ed è molto piacevole nelle giornate calde come quella di oggi, dove un classico montepulciano, servito a 18 gradi, può essere più impegnativo".

Una serata con un'atmosfera serena e un grande spirito di condivisione, quasi una cena in famiglia, come quelle di altri tempi, con le spiegazioni e i racconti del vino che Paolo Di Sipio e **Daniele Chiaperotti**, rappresentante dell'azienda vinicola nella provincia dell'Aquila, hanno dedicato a tutti i commensali presenti.

"L'azienda Di Sipio è una realtà consolidata nella nostra regione e ha radici profonde nel

territorio abruzzese – ha affermato Daniele -. Il Trevvoci che abbiamo portato qui stasera vuole sottolineare e ricordare le connessioni con le tradizioni, compreso il suo abbinamento con la cucina del territorio, semplice ma di qualità. La musica, poi, con l'organetto che ci accompagna, vuole accentuare maggiormente la convivialità, richiamando alla mente le origini contadine e i veri valori come la famiglia. È stato questo il gioco della serata: questo vino, infatti, rappresenta un momento per stare insieme, senza troppe degustazioni, niente annate verticali, solo condivisione”.

Il Trevvoci, dal colore rosso rubino intenso, con riflessi purpurei, ottenuto da un blend di uve rosse affinate in acciaio e bottiglia, ha accompagnato piatti della tradizione preparati dal ristorante di Scoppito, da sempre gestito dai fratelli Madama, che alternandosi nella conduzione, proseguono l'attività di ristorazione iniziata dal padre **Vittorio** e dalla mamma **Vanda**.

“Abbiamo già collaborato con Paolo e Daniele nell'organizzazione di eventi come questo – ha detto **Maria Pia Madama**, che con i fratelli **Nello, Massimo e Marco** gestisce il ristorante -, e quando ce lo hanno riproposto siamo stati contenti di accompagnarli, perché sono degli ottimi compagni di viaggio. Con loro abbiamo condiviso sia la scelta di menù, proponendo qualcosa che richiamasse la tradizione, sia la presenza dell'organetto. Per l'accompagnamento musicale abbiamo chiamato **Riccardo Del Re**, ragazzo aquilano molto bravo, mentre per il menù, in abbinamento al vino, abbiamo preparato, facendo come sempre molta attenzione alle materie prime che utilizziamo, le mezze maniche all'amatriciana, un piatto povero, ma abbastanza complesso da preparare bene. Per ricordare, poi, i secondi che si facevano anticamente nei forni a legna delle case, abbiamo proposto l'arista di maiale con le patate, fatta con il trito come si faceva una volta. Per finire abbiamo offerto delle ciambelline al vino”.

“Serate come questa ci ripagano del lavoro e dell'impegno costante che con i miei fratelli, da anni, mettiamo nella gestione del ristorante, portando avanti e facendo crescere il sogno di nostro padre. Sicuramente avremo modo di riproporre degustazioni come questa, per permettere la presenza di tante persone e di clienti storici che non sono riusciti ad esserci”, ha concluso Madama. **Ilaria Micari**

LE FOTO



















pubbliredazionale