



LA VERTICALE DI TREBBIANO E MONTEPULCIANO CENTORAME CONQUISTA LA CRITICA

2 Agosto 2022 

CARSOLI - “Un signore vestito con cilindro e frac che procede a passi lenti ed eleganti”. È la metafora che **Andrea De Palma**, critico enogastronomico, sommelier, docente all’istituto Alberghiero, redattore per la guida *Ristoranti* di Espresso, fino a due anni fa coordinatore per la guida *Vini buoni d’Italia* Touring Club di Puglia, Abruzzo e Molise, ha scelto per descrivere il Castellum Vetus Montepulciano d’Abruzzo 2005 di Centorame, realtà di Atri (Teramo), nata nel 1987 come azienda agricola frutto della passione di **Mariano**, papà di **Lamberto Vannucci**, ma dal 2001 più concentrata sul mondo enologico.

Quel carattere di eleganza ben espresso nelle parole di De Palma torna prepotente quando parla anche di altre annate del Montepulciano, ma pure del Castellum Vetus Trebbiano.

Le due etichette che arrivano dai vigneti più antichi dell’azienda, piantati da circa 45 anni, Castellum Vetus Trebbiano d’Abruzzo e Castellum Vetus Montepulciano, sono state protagoniste nei giorni scorsi di una verticale che si è svolta a Carsoli (L’Aquila), nell’enoteca ristorante V’Incanto di **Daniele Berardini**.

L’occasione è stata quella del nono compleanno del locale, creato ad agosto 2013, celebrato con la degustazione, e una cena a base dei dieci piatti più iconici, tra pallotte cacio e ova, crostoni, e poi passando per gli arrostiticini di pecora e di fegato, arricchita da musica e dal comico di *Made in Sud*, **Magico Alivernini**.

La prima parte della serata è stata dedicata alla masterclass di tre annate per ciascun vino (le 2015, 2010 e 2006 di Trebbiano e le 2014, 2007 e 2005 per il Montepulciano), condotta da De Palma e alla presenza di **Giorgio Cerasani** rappresentante dell’azienda vinicola per la provincia dell’Aquila e **Luca Moro** per quella di Teramo.

“Centorame è una delle mie grandi scoperte di tanti anni or sono – racconta a *Virtù Quotidiane* De Palma – . Ricordo che quando visitai le vigne, nel 2006, vidi questi terreni umidi, pieni di argilla. E sono proprio quei terreni, uniti all’attenzione e alla bravura di Lamberto Vannucci e dell’enologo **Loriano Di Sabatino**, che rendono questi vini incredibili. Non hanno mai stravolto quel vigneto che riesce a dare sostanza ai vini e regala emozioni in continuazione. I vini Centorame sono da masticare. Vini che danno tanta acidità, freschezza. Nel Trebbiano sul finale viene fuori una nota sassosa, si sente il mare. Quel mare che i vigneti guardano”.



Secondo il critico, Vannucci ha puntato sull'eleganza, vincendo quella scommessa.

“Il Montepulciano 2005 lascia a bocca aperta tutti. È un vino circolare, al gusto sontuoso. Un signore con il cilindro e il bastone che si muove a passi lenti e misurati. Anche i Trebbiani hanno un'eleganza fuori misura. Tutti i vini mostrano una grande pulizia dei profumi”.

LE FOTO



pubbliredazionale