

MAJGUAL, LO SPUMANTE ARTIGIANALE ABRUZZESE CHE SOGNA LA CUVÉE

3 Maggio 2017

di Jolanda Ferrara



TOCCO DA CASAURIA – Bere champagne perché fa figo o bere abruzzese per far crescere il territorio? Per **Fausto Zazzara**, ingegnere tocolano con tanta voglia di giocare a fare il vigneron, la risposta è già nella domanda. Brut o pas dosé, fondamentale è che la materia prima parli abruzzese. E con brio. I suoi spumanti metodo classico – Pecorino, Passerina , Cococciola, Trebbiano e Rosé di Montepulciano d’Abruzzo – nascono con l’idea di raccontare al mondo il gusto unico delle bollicine abruzzesi “all’altezza dei migliori spumanti italiani”.

Un racconto ogni volta unico, in quanto artigianale. Da qui il nome di “Majgual” a tutta la linea. Nella vecchia cantina del barone, oggi di sua proprietà, una delle tante grotte scavate nel tufo nel centro di Tocco da Casauria, Zazzara racconta la sua impresa, orgoglioso come un bravo scolare.

“Dopo ogni prova di degustazione gli amici si complimentavano dicendomi: Fausto, i tuoi spumanti hanno sempre sfumature diverse, non sono mai la stessa cosa. Così ho scelto il

nome Majgual”.

Quella di Zazzara è una passione coltivata in famiglia per generazioni. Dieci anni fa le prime prove di spumantizzazione, con l’ambizione di dare nuovo impulso alla tradizionale vocazione vitivinicola alle pendici del Morrone.

Solo uve autoctone, selezionate a mano nei vigneti a cavallo tra Casauriense e Valle Peligna.

Campionature settimanali per arrivare all’uvaggio ideale, raccolta nel momento più propizio e l’immediata pigiatura con i piedi come da tradizione, racconta. Iniziata quasi per gioco stile vin de garage, l’avventura Majgual (circa 10 mila bottiglie l’anno mirando alla selezione di cuvée) è diventata in breve qualcosa di sorprendente, tanto da spingere la cantina Progresso Agricolo di Crecchio (250mila hl di vino prodotti annualmente) ad affidare a Fausto la propria uva per la vinificazione di spumante.

Riscontri anche da parte della critica di settore, con l’inserimento del Majgual nella guida Sparkle tra i migliori spumanti secchi, il premio miglior spumante d’Abruzzo dal Pescara Abruzzo Wine al Pecorino Majgual. E il debutto ufficiale quest’anno al Vinitaly, dove Zazzara ha attirato l’attenzione sui suoi prodotti con sboccatura in diretta e risotti al rosè di Montepulciano.

In previsione del bagno di folla per Cantine Aperte (27 e 28 maggio prossimo), Zazzara mette a puntino la sua piccola cantina attrezzata di tutto punto (c’è anche la luce stroboscopica per le serate disco anni ’80!).

Conoscere come lo spumante evolve sui lieviti in perfetto isolamento termico e in totale assenza di vibrazioni sotto al tufo poroso, sarà un’esperienza particolare, assicura il costruttore, spalleggiato dall’esperto enologo **Giulio Vecchio**, veronese innamorato dell’Abruzzo e delle sue potenzialità enologiche “ancora da esprimere”.

Un progetto e un successo condiviso, Majgual, sintetizzano i due. “Vogliamo allungare l’affinamento sui lieviti da 24 a 36 mesi, per questo avremo bisogno di più spazio per stivare le bottiglie. Stiamo acquisendo nuove grotte nel convento benedettino del ‘600. Tra i nostri progetti c’è il recupero delle vecchie cantine abbandonate di Tocco, per riportarle a nuova vita”.

L’idea della cantina diffusa è un altro suo “possibile” progetto che marcia in parallelo con l’ambizione delle bollicine abruzzesi metodo champenoise capaci di esprimere il carattere del territorio. E dargli il valore che merita. Se esiste una possibilità per distinguerci con la nostra

tipicità perché non farlo, considera candidamente Fausto Zazzara. Con la nuova cantina in gestazione lui, intanto, fantastica: il laboratorio per il tiraggio, la sala bianca per la degustazione.

“Di cantine come la mia Tocco è piena, si potrebbe far rivivere tutto il centro storico e dintorni. Sono un pioniere e voglio essere di esempio, un motivo di orgoglio per il paese. Il futuro è adesso. Non cerco un ritorno domani, pensi che non ne ho parlato neanche a mia figlia...”.