

Marina Cvetic, per i 35 anni del Trebbiano e dello Chardonnay uno speciale incontro tra Abruzzo e Borgogna

3 Giugno 2026

di **Marco Signori**



CASACANDITELLA – Se l’obiettivo era dimostrare le potenzialità dell’Abruzzo e dei suoi vini, con le loro doti di invecchiamento e quanto possano avvicinarsi ai prodotti francesi ai quali si tende a guardare quando si parla di qualità, il confronto tra Masciarelli e Domaines Albert Bichot lo ha centrato appieno.

Al Castello di Semivicoli, sulle colline di Casacanditella (Chieti), un’esclusiva cena ha celebrato i 35 anni del Trebbiano e dello Chardonnay Marina Cvetic, in uno speciale incontro con lo Chardonnay della storica cantina della Borgogna che fa parte delle 13 aziende distribuite in Italia da “Gianni’s Selection”, la distribuzione che riunisce eccellenze provenienti da territori iconici come Champagne, Borgogna, Loira e Porto nata dall’idea di **Gianni Masciarelli** e portata avanti oggi dalla moglie **Marina Cvetic** e dalle figlie **Miriam Lee** e **Chiara**.

Il risultato è stato proprio quello di apprezzare quanto vini provenienti da territori così lontani e così diversi possano essere legati dal comun denominatore della qualità, caratterizzati da longevità e profondità, grande struttura e piacevolezza.

Il menù preparato dallo chef del Castello, **Mario Di Giovanni**, ha offerto un'insalatina di scampo e gamberi crudi, vegetali dell'orto, acqua di pomodoro fermentato, agrumi verdi, olio al basilico e tartufo nero estivo abbinata a Chablis Grand Cru Aoc 2022 Les Vaudesirs Domaine Long-Depaquit Domaines Albert Bichot; carpaccio di manzetta d'Abruzzo, senape antica, fondo ristretto, nocciola tostata, tartufo nero estivo abbinato a Chardonnay Igt 2005 Jeroboam Marina Cvetic; chitarra all'abruzzese, burro di bufala, fondo di funghi estivi, tartufo nero estivo abbinato a Chassagne-Montrachet Aoc 2023 Domaines Albert Bichot; risotto carnaroli mantecato al Parmigiano Reggiano 36 mesi, riduzione di cipolla di Fara Filiorum Petri ed erbe aromatiche dell'orto abbinato a Trebbiano d'Abruzzo Doc 2006 Jeroboam Marina Cvetic; lombo di agnello scottato, salsa al fondo bruno e ginepro, caprino morbido, aprago verde croccante abbinato a Chambolle-Musigny Premier Aoc 2018 Les Sentiers Domaines Albert Bichot; mousse al fondente 75%, olio extravergine di oliva, sale al Montepulciano d'Abruzzo, fragole macerate al pepe rosa.

Classe 1988 di Pescara, Di Giovanni proviene da una famiglia di pescatori e il suo approdo in cucina avviene all'età di quindici anni quasi per caso, quando da bagnino si fa volontario per sostituire l'aiuto cuoco del lido che si era infortunato. La formazione all'Accademia di **Niko Romito**, poi, segnerà per sempre il suo percorso professionale, che ha trovato un punto di svolta due anni fa quando Marina Cvetic gli ha proposto di guidare la cucina del Castello di Semivicoli.

Lo fa con un'offerta in cui comanda l'orto, la manipolazione è ridotta al minimo e la semplicità è la parola d'ordine.

Masciarelli Tenute Agricole, che dopo il 2023 - l'anno nero della peronospora - ha ridotto da 2,5 a circa due milioni le bottiglie prodotte - un'occasione per un ulteriore salto qualitativo - è un'icona della viticoltura abruzzese: il fondatore, il compianto Gianni Masciarelli che l'ha avviata nel 1981, è stato un autentico ambasciatore del territorio nel mondo. Oggi l'azienda possiede vigneti in tutte e quattro le province con il cuore produttivo a San Martino sulla Marrucina, conta 7 linee di prodotto per un totale di 22 etichette e un export che raggiunge 60 paesi.



default

Il Castello di Semivicoli, intanto, si appresta a vivere un'estate ricca di eventi dedicati all'enogastronomia, al vino e all'ospitalità contemporanea. Storica dimora del XVII secolo restaurata dalla famiglia Masciarelli, rappresenta oggi uno dei luoghi simbolo dell'accoglienza abruzzese: una residenza autentica e raffinata dove storia, territorio e cultura del vino si incontrano in un'esperienza immersiva pensata per viaggiatori, appassionati e pubblico locale.

Con la ripartenza della stagione arrivano le Monday Nights, il format di cene tematiche firmato dal ristorante La Tavola di Gianni che, per l'occasione, apre le proprie porte non solo agli ospiti del relais, ma anche al pubblico esterno. Pensate come appuntamenti fissi del lunedì sera, trasformano il Castello di Semivicoli in un luogo di incontro e convivialità, dove cucina, vino e racconto del territorio dialogano in un'atmosfera elegante ma informale, immersa nel paesaggio abruzzese.

Ogni serata sarà curata dallo chef Mario Di Giovanni insieme ai wine experts Masciarelli, attraverso percorsi gastronomici ogni volta differenti: dalla cucina contadina alle degustazioni alla cieca, dalle bollicine ai grandi rossi internazionali, con abbinamenti studiati per valorizzare tanto le etichette Masciarelli quanto i vini di Gianni's Selection.

Accanto agli appuntamenti settimanali, la stagione estiva sarà arricchita da una serie di eventi speciali che animeranno gli spazi del Castello tra vigneti, giardini e terrazze panoramiche. Tra gli appuntamenti in programma, il 26 giugno il Castello ospiterà una speciale Cena con delitto in collaborazione con Fondazione Airc. Il calendario proseguirà il 3 luglio e il 7 agosto con i BBQ in vigna, il 31 luglio con una nuova Cena con delitto e il 10 e 17 agosto con due serate dedicate alla cena sotto le stelle e all'osservazione astronomica nel cielo d'Abruzzo.



Il calendario delle Monday Nights 2026

- 25 maggio – Jazz Night & Sweet Wines
- 1 giugno – Truffle & Marina Cvetic
- 8 giugno – Brace & Champagne
- 15 giugno – Wine & Sax
- 22 giugno – Cena contadina
- 29 giugno – Vini nobili & Cibi poveri
- 6 luglio – Garden Dinner & Live Music
- 13 luglio – Vini alla cieca e piatti a sorpresa
- 20 luglio – Cena vegetale
- 27 luglio – Rosé e tapas
- 3 agosto – Bollicine e crudité
- 24 agosto – Tonno & Vini del mare
- 31 agosto – Maiale nero d'Abruzzo & Rossi dal Mondo