

Primo invecchiamento in anfora underwater nella valle del Tirino. Il designer-winemaker Di Paolo: “Rivelazione che parte da lontano”

17 Gennaio 2026



CAPESTRANO – Capestrano villaggio del vino, Capestrano villaggio dell’acqua. Su questa narrazione forte, antica e mai abbastanza acquisita si gioca la rivitalizzazione del territorio – l’incontaminata Valle del Tirino e il borgo millenario di Capestrano (L’Aquila). A pronosticarlo è **Mario Di Paolo**, pescarese, guru del wine design e del marketing internazionale applicato al vino, fondatore dello studio Spazio Di Paolo a Spoltore (Pescara) in espansione negli Usa con la recente apertura di una sede in Napa Valley.

Da qualche tempo Di Paolo ha deciso di investire nella Valle del Guerriero, a Capestrano, attratto dalla purezza dell’ambiente e soprattutto dell’acqua sorgiva dando vita con il suo amico **Alfonso D’Alfonso** al progetto enologico e artistico Fuoridimè.



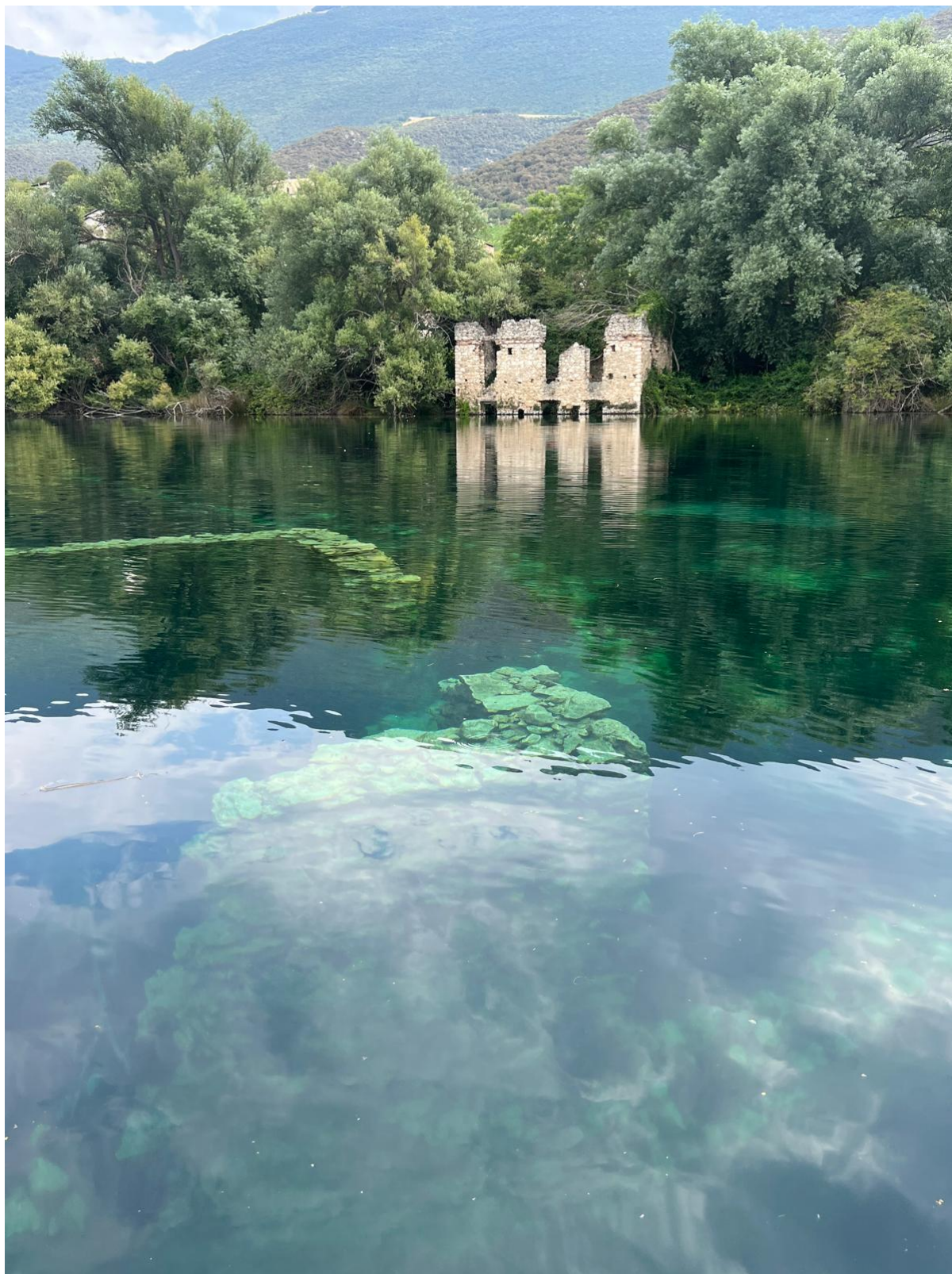
Mario Di Paolo

“Una piccola Borgogna d’Abruzzo in questo strepitoso borgo della conca peligna prestatò all’agricoltura e alla pastorizia, lo racconta il passato, la storia” dichiara convinto Di Paolo a *Virtù Quotidiane*. “Lo testimonia, e non senza emozione, il fatto che in quasi tutte le case del posto si trovano palmenti per fare il vino, dotazioni architettoniche che avevano la precedenza sui servizi igienici nella costruzione delle abitazioni comuni”.

“Le origini, di questa a suo modo isolata civiltà del vino” continua Di Paolo, “vanno ricercate nella natura peculiare e nel microclima di questa piccola vallata alle falde del Gran Sasso, la forte vocazione del terroir, l’influenza culturale dei signori toscani, i Piccolomini prima e i Medici poi per tutto il Medioevo, ed infine gli scavi archeologici sulla piana e quelli sommersi nel lago di Capodacqua che riportano la tradizione del vino a Capestrano indietro fino al mesolitico”.

E c’è un motivo ancor meno trascurabile che testimonia di quella sorta di arcadia circoscritta nella culla storica del Montepulciano d’Abruzzo. È l’acqua sorgiva naturale che scendendo a valle alimenta il Tirino e confluisce nel lago di Capodacqua. L’acqua risorsa del territorio per

millenni, insostituibile oggi più di ieri.



Il lago di

www.virtuquotidiane.it Primo invecchiamento in anfora underwater nella valle del Tirino. Il designer-winemaker Di Paolo: “Rivelazione che parte da lontano”

Capodacqua

Proprio l'acqua è "l'attore primario del villaggio, la rivelazione che Capestrano ha custodito segretamente nel silenzio del suo piccolo lago" dice Di Paolo.

In quella profondità limpida e pura, paradiso dei sub, il creativo del vino qui nei panni di winemaker ha pensato di sperimentare un nuovo progetto enoico combinando storie del passato e futuro.

Con una ricerca che non ha precedenti nel suo genere: l'affinamento in anfora di una massa di rosso autoctono tenuto a riposo sul fondale del bacino di acqua surgiva.

Invecchiamento underwater, per nove mesi 4 orci di terracotta da 55 litri di capienza massima ciascuno sono stati depositati sul fondale a temperatura costante di 8-10°. Il recupero, spettacolare (ne pubblichiamo le foto in esclusiva), della prima anfora a campione è stato effettuato nelle scorse settimane dal Nucleo carabinieri subacquei di Pescara coordinati dal primatista di apnea sotto i ghiacci **Dante Cetrioli**.



Siciliano di origine e aquilano di adozione, Cetrioli è presidente dell'associazione Atlantide Scuola Sommozzatori con sede a L'Aquila, che gestisce le attività legate al lago di Capodacqua, "una piscina naturale sempre limpida ideale per l'allenamento dei sub, alta visibilità grazie al ricambio d'acqua fredda come nei laghi alpini: condizioni uniche" rimarca.

Spazio alla ricerca dunque. Analisi, comparazioni ed evoluzione del Rivelazione Rosso – un autoctono Montepulciano d'altura diraspato a mano e vinificato in modo scrupolosamente naturale, garantisce Di Paolo – saranno eseguite da **Giuseppe Arfelli**, docente di enologia al Dipartimento di bioscienze dell'Università di Teramo. Il vino verrà imbottigliato entro l'anno, una prima parte probabilmente entro maggio. E si pensa di proseguire l'esperimento con il trebbiano, prossimo Rivelazione Bianco.

Rivelazione Rosso sarà un vino da collezione, chiarisce il suo artefice, e non sarà commercializzato bensì venduto all'asta. Un modo per rimarcare il valore simbolico del prodotto e l'unicità del progetto eno-artistico che si completa con un'etichetta speciale

disegnata da **Giuseppe Stampone**.

“Questa microvinificazione” commenta Di Paolo, “vuole essere il primo di una serie di piccoli progetti utili a richiamare l’attenzione su un territorio straordinario ma a lungo marginalizzato. Non dimentichiamoci che nella Valle del Tirino scorre il fiume più pulito d’Europa, e che il sito di Capodacqua è ricco di archeologia e di biodiversità. Perciò il ricavato delle duecento bottiglie di Rosso previste sarà utilizzato pro Capestano, si pensa al restauro di architetture iconiche come la misteriosa abbazia di San Pietro ad Oratorium, la chiesa del quadrato magico”.

“Voglio credere in tanta bellezza” conclude il fondatore di Spazio Di Paolo, “l’emozione che mi dà questo luogo è superiore al fascino che trovo in Napa Valley”.

