

San Lorenzo, tra il nuovo metodo classico da Montepulciano d'Abruzzo e il recupero del vitigno Maiolica

27 Giugno 2026



CASTILENTI - È stato il valore del territorio e tutto ciò che ne deriva al centro della terza edizione di "Una giornata da San Lorenzo Vini. Insieme tra vino, cultura e natura". L'evento, organizzato dalla cantina San Lorenzo di Castilenti (Terami), accoglie ogni anno giornalisti e food blogger per un'esperienza immersiva alla scoperta della storia aziendale, del territorio e delle eccellenze enologiche della famiglia Galasso.

Ad accompagnare gli ospiti durante la giornata sono stati i fratelli **Gianluca e Fabrizio Galasso** che insieme allo zio **Gianfranco Barbone**, sono alla guida dell'azienda giunta alla quinta generazione. Le radici della cantina affondano nel lontano 1890, anno in cui furono impiantati i primi vigneti che hanno dato origine a una realtà oggi considerata tra le più importanti del panorama vitivinicolo teramano.

La giornata è iniziata con la visita a Palazzo De Sterlich, prestigiosa dimora cinquecentesca nel centro storico di Castilenti della famiglia dal 2015.

Qui Gianluca Galasso ha illustrato la storia del palazzo e della suggestiva bottaia dove maturano alcuni dei vini più rappresentativi della cantina. Più affascinante che mai il palazzo che in questi giorni ospita “Correzione di farfalle”, un progetto espositivo installato nella bottaia, nato dall’incontro tra la ricerca scultorea di **Pasquale Ricci** e la scrittura poetica di **Manuel Di Mattia**.

Quest’anno la degustazione si è aperta con la presentazione dell’ultimo nato nella famiglia San Lorenzo, lo spumante metodo classico extra brut.

“Un’edizione a tiratura limitatissima - ha spiegato Gianluca Galasso - produciamo solo 1.000 bottiglie per il momento. È un progetto ambizioso, che dopo varie sperimentazioni con i vitigni ci ha fatto scegliere il Montepulciano d’Abruzzo vinificato in bianco. Le uve sono di una vigna giovane, con raccolta particolarmente precoce. L’affinamento sui lieviti è 24 mesi e il risultato ci ha sorpresi e soddisfatti da subito”.

Accanto a Gianluca l’enologo della cantina **Riccardo Brighigna** che ha condotto una degustazione che ha visto all’assaggio lo Spumante metodo classico, il Trebbiano Casabianca 2025, il Trebbiano Casabianca 2019, il Trebbiano Casabianca 2017, il Cerasuolo Casabianca 2025, il Montepulciano Oinos Docg Colline Teramane 2021 e a chiudere il percorso, il Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane Docg Oinos 2008, straordinaria espressione del potenziale evolutivo di questo grande vino.

“Con questa degustazione abbiamo voluto raccontare il valore dei grandi vini d’Abruzzo - ha aggiunto Brighigna - come il Trebbiano. Attraverso annate diverse abbiamo mostrato la sua straordinaria capacità di evolvere nel tempo, mantenendo eleganza, profondità e una forte identità territoriale. Accanto a lui, il Cerasuolo, un vino sul quale l’Abruzzo sta investendo con convinzione e che oggi rappresenta una delle espressioni più autentiche e contemporanee della nostra viticoltura. Un percorso che si è completato con il Montepulciano Oinos, a testimonianza della ricchezza e del potenziale evolutivo del grande rosso del nostro territorio”.

Particolare interesse ha suscitato nei presenti il racconto del progetto di recupero della Maiolica, antico vitigno rosso autoctono che risale al 1875, illustrato dall’enologo Brighigna che è stato il primo a lavorarlo in Abruzzo.

“Abbiamo scelto di impiantare 1,5 ettari di Maiolica a due altitudini ben distinte - ha

raccontato Brighigna – per comprendere fino in fondo il comportamento di questo vitigno e valorizzarne ogni sfumatura. È un vero progetto di ricerca che guarda al futuro della viticoltura abruzzese. È un vitigno complesso che vinificheremo per la prima volta nella prossima vendemmia, ma proprio questa complessità è la sua ricchezza”.

I vigneti San Lorenzo si estendono oggi per circa 160 ettari nella tenuta di famiglia, distribuiti principalmente nel territorio di Castilenti e, in parte, nella provincia di Pescara. Nel rispetto della tradizione viticola abruzzese, la maggior parte degli impianti è dedicata ai vitigni tipici della regione, allevati a filare e a pergola abruzzese.

Sotto la guida di Fabrizio e Gianluca Galasso, affiancati da Gianfranco Barbone per la gestione agronomica, l’azienda ha intrapreso un importante percorso di innovazione e sostenibilità senza mai perdere il legame con il territorio e con la propria storia. La conduzione familiare consente un controllo diretto dell’intera filiera produttiva, dalla coltivazione delle vigne alla vinificazione, dall’imbottigliamento alla commercializzazione.

La Cantina San Lorenzo rappresenta oggi la più grande azienda vitivinicola familiare della provincia di Teramo, con vigneti che formano un unico grande appezzamento distribuito su tre crinali collinari. A rendere ancora più suggestiva l’esperienza degli ospiti che vogliono soggiornare contribuiscono gli antichi casolari restaurati dalla famiglia Galasso, collegati da strade di campagna immerse nel verde, tra cipressi e laghetti. Strutture dedicate all’ospitalità e ai momenti di convivialità che caratterizzano l’accoglienza dell’azienda.

L’evento si è concluso presso il B&B Il Giglio Rosso, parte integrante del complesso aziendale, dove i presenti hanno degustato una selezione dei vini attualmente in commercio abbinati alle creazioni gastronomiche dello chef **Guido Brandito**.

“Organizzare questa giornata per noi – hanno concluso i fratelli Galasso – non significa solo presentare le nuove annate, ma aprire le porte di casa nostra per condividere un’idea di Abruzzo che unisce la terra, l’arte e l’accoglienza. Con il restauro di Palazzo De Sterlich e dei nostri casolari vogliamo che San Lorenzo non sia solo una cantina, ma un luogo di cultura e di incontro, dove il vino diventi il filo conduttore per raccontare la bellezza e l’autenticità delle Colline Teramane”.

Un appuntamento già fissato per la prossima edizione, che conferma la volontà di San Lorenzo Vini di raccontare il proprio mondo attraverso un’esperienza autentica, capace di unire vino, cultura, paesaggio e ospitalità.