

Tenute Martarosa, la Tintilia del Molise alla ricerca del cru perfetto

24 Ottobre 2024

di Redazione



TERMOLI – Una storia che nasce negli anni Trenta, l’immigrazione di ritorno, la viticoltura che si tramanda da generazioni ma che deve aspettare l’arrivo dell’ultima per l’agognato switch. Tenute Martarosa affonda le sue origini nel 1936, ma è solo nel 2017 che entra nel mercato vitivinicolo con la creazione della cantina a Campomarino (Campobasso). Lo fa con **Pierluigi** e **Michele Travaglini**, che nonostante abbiamo compiuto altri sturi e percorsi sentono forte il richiamo delle origini.

Oggi l’ambizione di diventare i portabandiera della viticoltura molisana, a partire da quella Tintilia che nonostante una regione tanto ristretta, riesce a trovare una moltitudine di espressioni a seconda di dove viene coltivata. E loro scelgono Campomarino per la produzione del primo spumante metodo classico, quindi fuori dal disciplinare che impone minimo duecento metri sul livello del mare, proprio perché lì ritengono ci siano condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

“La nostra nasce come azienda di produzione di vino circa dieci anni fa ma da novanta coltiviamo uva”, ha raccontato Pierluigi. “Hanno iniziato i nostri nonni paterni, che si sono trasferiti qui dall’Abruzzo, hanno comprato terreni e impiantato vigneti. Dieci anni dopo sono tornati i nonni materni, che erano emigrati in Francia, dove avevano lavorato nella cantina di una importante azienda dell’Alsazia. I nostri nonni erano vicini di casa a Campomarino, i loro figli si incontrano e si conoscono”.

Da quell’incontro nasceranno Pierluigi e Michele, che decidono di interrompere il conferimento delle uve e avviare l’imbottigliamento. Circa trenta gli ettari vitati, tra quelli di proprietà e quelli in affitto, da cui producono circa 90mila bottiglie con un pallino, forse ereditato proprio dai nonni e da quell’esperienza d’oltralpe: studiare i terreni, analizzarne le potenzialità e le caratteristiche, arrivare a identificare quasi dei cru.

“La nostra attenzione è sulla Tintilia, stiamo sviluppando un progetto di selezione di territori per andare a scoprire quali sono quelli più interessanti”, spiega Michele, imbottigliando un vino da ciascun vigneto anziché, come si fa più comunemente, assemblando i vini di vari territori in un’unica bottiglia. “Un progetto che ci permette di valorizzare la Tintilia”, ha aggiunto l’enologo **Alessio Bandinelli**, “la nostra esperienza, seppur breve, ci racconta che a seconda dei territori c’è una lettura diversa, come avviene per tutte le varietà. Con sorpresa, ci siamo resi conto che per la Tintilia questo legame con il territorio è talmente forte che, per esempio, in un’area esprime più sentori floreali, in altri si esprime più in potenza ed eleganza, piuttosto che in frutto o note speziate”.

Nell’agosto scorso Tenute Martarosa ha anche aperto un’enoteca nella centralissima Piazza Vittorio Veneto a Termoli (Campobasso), dove Pierluigi e Michele con la sapiente guida del sommelier **Cristiano Cini** e affiancati dall’enologo l’altroieri hanno presentato alcune delle ultime annate – tra cui Tintilia del Molise 2020 che ha conquistato il Tastevin Ais 2024 – e sboccato le prime bottiglie di spumante metodo classico prodotto con Tintilia in purezza. Con lo stesso vitigno simbolo del Molise, l’azienda produce uno Charmat e un rosè, che si aggiungono alle altre referenze: Terre degli Osci Igt bianco e rosso, Molise rosso Igt, Fiano del Molise dop e Moscato del Molise dop.

“Abbiamo chiamato il locale ‘L’Enocentrico’ non solo perché si trova al centro della città, ma perché vogliamo che il vino sia al centro, vogliamo raccontare il nostro progetto, informare e formare il consumatore”, dice Pierluigi.