

FEUDUCCIO: TRADIZIONE CHE SI RINNOVA, TRE BICCHIERI PER TRE GENERAZIONI

29 Ottobre 2017



NAPOLI - La serata-evento Tre Bicchieri 2018 a Palazzo Caracciolo, Napoli, ci offre il destro per raccontare del nuovo e già emergente corso del Feuduccio, cantina di Orsogna (Chieti) di cui è oggi titolare il giovane **Gaetano Lamaletto**, venezuelano di nascita, di ritorno nella terra dei padri.

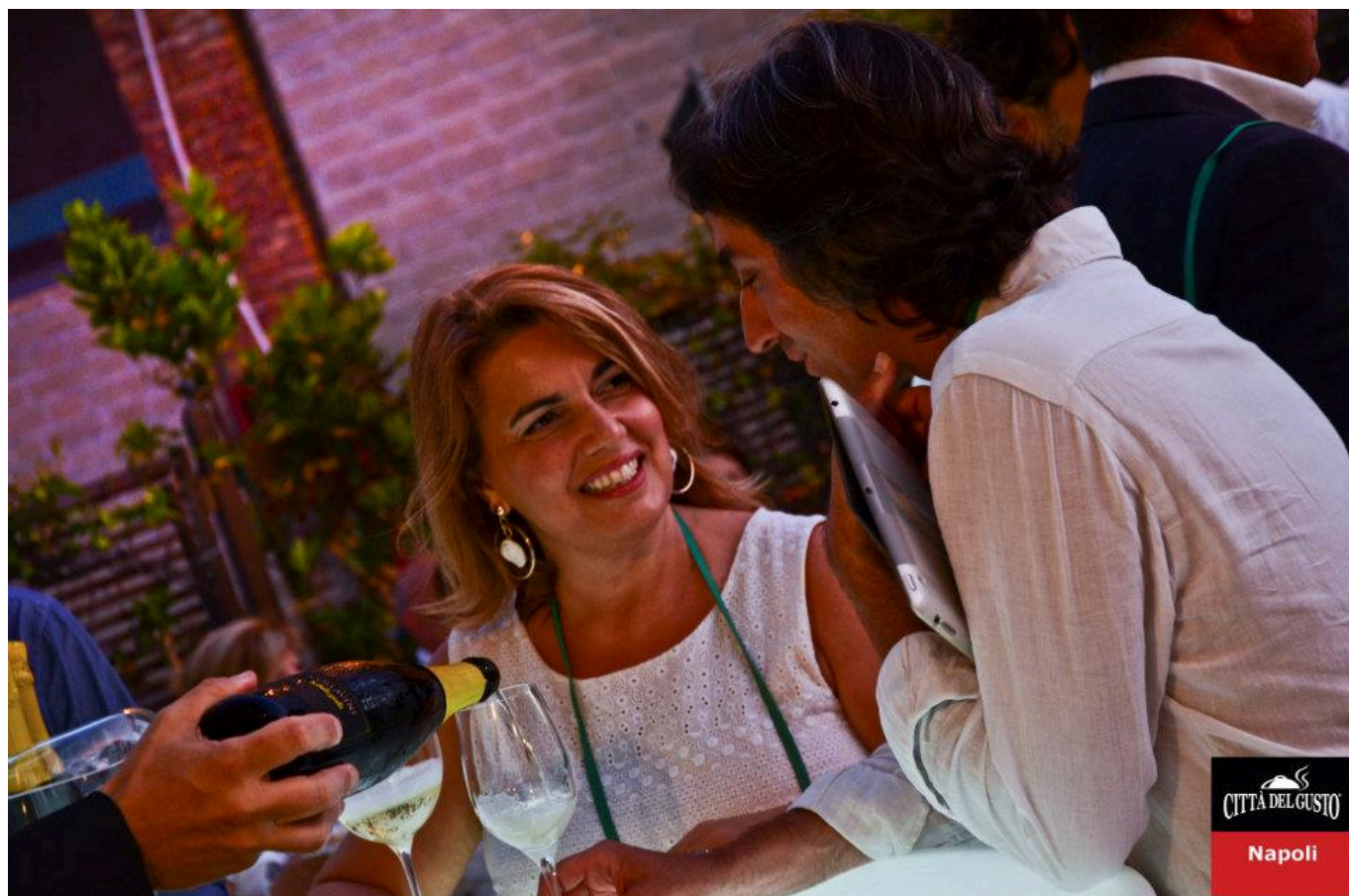


Novità nella novità è il nascente sodalizio imprenditoriale del Feuduccio con le nuove leve della famiglia **Sepe, Andrea e Fabrizio** (foto), terza generazione di un'azienda napoletana leader nella distribuzione di vini e liquori. Un nome storicizzato, che vanta in portafoglio le migliori etichette italiane e internazionali.

Il Montepulciano d'Abruzzo doc Ursonia 2013, fresco dei Tre Bicchieri Gambero Rosso e dei 90 punti riportati su Wine Spectator (90 punti anche al MdA doc Feuduccio 2014, 88 al Fonte Venna MdA doc 2015), è ora in arrivo nelle migliori enoteche e ristoranti di Napoli.

Insieme alla rinnovata linea di vini del Feuduccio, il vellutato rosso Ursonia racconterà ai visitatori da ogni dove per ammirare le bellezze partenopee, di uno spettacolare e incontaminato angolo d'Abruzzo, in provincia di Chieti. L'antico feudo di Santa Maria d'Orni, sede della cantina Feuduccio.

Due famiglie, Lamaletto e Sepe, unite dalla comune passione per il vino. Tradizione che si rinnova, incontro fra generazioni, nuovo prezioso tassello a far da ponte tra Adriatico e Tirreno. Un incontro tra eccellenze imprenditoriali reso possibile dall'antica amicizia tra il direttore generale del Feuduccio, **Rocco Cipollone**, tecnico di provata esperienza, e **Ciro Cestaro**, un nome di riferimento sicuro del vino nella città partenopea, consigliere della giovane impresa dei fratelli Sepe.



Il brindisi al nuovo sodalizio non poteva che avvenire a Napoli, nella rutilante cornice di Palazzo Caracciolo per l'appuntamento 3 Bicchieri 2018 (sold out già nei giorni precedenti la serata). Come afferma la general manager **Serena Maggiulli** (foto), sapiente regista dell'happening del 24 ottobre tra arte enoica, eccellenze del gusto e bellezze partenopee: "Un evento che celebra la ricchezza produttiva di alta qualità del nostro Paese e che conferma il ruolo strategico di Città del gusto Napoli come importante player in Campania e nel Sud per la diffusione della cultura del cibo e del vino".

"Sono molto contento per la new entry nella guida del Gambero Rosso coronata dal prestigioso Tre Bicchieri, il primo per la famiglia Lamaletto" dichiara il giovane Gaetano. La cantina, grazie alla più efficiente riorganizzazione del gruppo di lavoro, punta a vini di impostazione moderna, ottenuti dall'allevamento dei vitigni tipici del territorio. Quindi montepulciano e cerasuolo, pecorino, passerina, e in un rinnovato slancio di valorizzazione, trebbiano d'Abruzzo. "Vini che coniugano una notevole consistenza fruttata ai caratteri tipici regionali, qualità diffusa su tutta la linea" si conferma nella *Guida Essenziale ai vini d'Italia 2018* edita da Doctor Wine.



Incastonata nella roccia e articolata su cinque livelli, la spettacolare cantina sotterranea sorge nella proprietà agricola riunita e fondata dal nonno Gaetano Lamaletto nei primi anni '90. Sessanta ettari tra vigneti e uliveti immersi nello splendido scenario naturale del Parco Territoriale dell'Annunziata, tra le colline di Orsogna, 432 metri sul livello del mare.

“Un posto speciale, alla destra il Gran Sasso, di fronte la Maiella, alle spalle il mare” commenta estasiato Gaetano Lamaletto, non ancora trentenne, nato a Caracas, studi di economia all'università di Boston e da pochi anni rientrato nella terra dei padri. Il suo futuro parla per metà abruzzese.

Gaetano jr rappresenta la terza generazione di affermati industriali edili Lamaletto, originari della provincia chietina, emigrati in Venezuela negli anni '50. Il giovane ha idee chiare sugli anni a venire. Diventare vignaiolo, tornare alla terra nella tenuta di famiglia sulle colline alle falde della Maiella, dedicarsi alla produzione di vino di qualità. Un progetto di vita tra due mondi. Che gli sta già dando meritate soddisfazioni.



La terra d’Abruzzo è stata una risorsa anche per suo padre **Camillo** e prima ancora per il nonno **Gaetano**, originario di Giuliano Teatino, emigrato in Sud America e diventato leader nella produzione di ceramiche e materiali edili. Oggi Gaetano e **Valery Conde**, la sua fidanzata venezuelana (con nonni italiani), volata con lui da Caracas, eccitata dall’idea di seguirlo nell’avventura di famiglia.

“Un approccio globale, di respiro internazionale” promette Gaetano per il futuro prossimo del Feuduccio. “Il vino italiano, e abruzzese, è già conosciuto all’estero, i produttori importanti sono molti e vanno alla ricerca di nuovi mercati. Noi vogliamo dare un contributo interpretando il terroir con il nostro stile”.

Il giovane Lamaletto elenca le nuove annate di Pecorino e Cerasuolo, i due spumanti brut metodo charmat e le diverse tipologie di Montepulciano d’Abruzzo, con la Riserva che prende il nome dai nonni Gaetano e **Maria**, e con la super nicchia del passito rosso.

Ai vini, già numerosi, si accosta l'olio extravergine della tenuta, blend di Gentile di Chieti, Leccino e Cucco. "Ciò che rende unici i nostri prodotti è l'amore che ci mettiamo nel farli" ripete, "come mi hanno insegnato in famiglia, c'è bisogno di amore nel lavoro, nella vita. Il vino è un prodotto vivo, se non c'è amore dentro, non possiamo aspettarci un prodotto vero".