



TREBBIANO WILD E PINK JUNGLE, I VINI DI ALESSIO RICCIUTI ARRIVANO DA VIGNETI ABBANDONATI

8 Febbraio 2021 

GUARDIAGRELE – Per qualcuno è solo una moda. Per altri è una filosofia di vita ancor prima che produttiva. La vinificazione spontanea ormai è un punto saldo nella produzione enologica, ma c'è chi ha provato a sperimentare oltre e fare un passo ancora più in avanti, scegliendo sempre la strada della spontaneità. Questa volta direttamente dei vigneti.

Alessio Ricciuti è un enologo originario di Casacanditella (Chieti), con 23 vendemmie alle spalle in giro per le cantine del mondo, dall'Italia, ovviamente, alla Francia, dalla Nuova Zelanda all'Australia, “dove con l'iconica azienda Best's Wines ho raggiunto nel 2012 il massimo premio dell'enologia australiana, il Jimmy Watson Memorial Trophy – racconta a *Virtù Quotidiane* – . In Tasmania ho lavorato con **Stefano Lubiana** un genio dall'approccio totalmente biodinamico. Fondamentalmente ho un estremo senso etico e artigianale nel creare vini e sono del parere che qualsiasi prodotto o alimento prima di essere buono deve essere vero. Sono appassionato della sperimentazione, la ricerca e lo studio costante dell'ottimizzazione dei processi produttivi in chiave di lettura green e nell'ottica di evitare sprechi”.

Questa passione viscerale per la sostenibilità piena, ha portato Alessio a cominciare a lavorare sui vigneti abbandonati. Girovagando per le campagne di Guardiagrele (Chieti), ha deciso di raccogliere uve incolte, lasciate a se stesse, tra rovi e piante di specie diverse. Con quelle uve, di trebbiano e di montepulciano d'Abruzzo ne ha fatto due vini che rievocano il mondo selvaggio dal quale provengono: Trebbiano Wild e Pink Jungle.

“Quest'anno complice l'annata assolutamente benevola mi sono cimentato in una parentesi di vinificazione di uve figlie di vigneti abbandonati – continua Ricciuti -. Zero trattamenti di qualsiasi tipo da anni, così come forme di allevamento libere dalla cattività dell'uomo. Uve raccolte in solitaria facendomi largo tra rovi, spine ed essenze nate spontaneamente a celare e proteggere i frutti nascosti – spiega -. C'è un gran parlare di vinificazioni spontanee e invece ho invertito la rotta, spinto da sempre dalla voglia di sperimentare, ho deciso di vinificare uve spontanee, incontaminate al 100%”.

Ricciuti parte da un presupposto: “Essenze coltivate in maniera promiscua nello specifico con la vite, aumentano la concentrazione dei composti aromatici e polifenolici di quest'ultima. La biodiversità è la base necessaria, fondamentale e dimostrata per evitare di omologarci. Il clima è palesemente in cambiamento, sta a noi sfruttare le difficoltà in opportunità”.



Neanche a dirlo. I vini sono naturalissimi, non filtrati, “né chiarificati, con basse dosi di solforosa – rivendica -. Ho cercato di esaltare la componente aromatica, l’eleganza e la facilità di beva. Le mie armi sono state il freddo e l’utilizzo di travasi chirurgici per caduta evitando di sbattere e ossidare i vini. Sono vini che considero lenti, esattamente come un viaggio, un caleidoscopio di sensazioni in costante cambiamento”.

LE FOTO

