



VILLA MEDORO, FEDERICA MORRICONE: “I MIEI VINI PULITI E IMMEDIATI”

1 Giugno 2021 

ATRI – L’eleganza è l’elemento ricorrente in ogni bottiglia di questa cantina. La stessa della vignaiola che le produce. **Federica Morricone** è una donna decisa e determinata. Sa quello che vuole e ha dato una linea inconfondibile ai vini di Villa Medoro.

“Non sono figlia di vignaioli – racconta a *Virtù Quotidiane* la produttrice abruzzese – non ho una tradizione da difendere e non ho ereditato un *modus* preciso. Questo ha avuto i suoi pro, perché ho potuto dare la mia impronta all’azienda, ma anche i suoi contro, in quanto nessuno ti insegna e ci vuole tempo per capire le giuste tecniche di vinificazione e per conoscere il territorio”.

La storia di Villa Medoro, azienda vinicola di Medoro, minuscolo borgo nelle campagne al confine tra Atri e Cellino Attanasio (Teramo) che conta 35 abitanti, comincia nel 1995 proprio con Federica. La base da cui partire, la trova nei vigneti sulle colline teramane di proprietà del nonno **Luigi Della Loggia**, costruttore e per lungo tempo conferitore per Casal Thaulero, storica cantina sociale rosetana.

Impegnata negli studi per diventare avvocato, Federica Morricone, appena ventenne decide di voler fare la produttrice di vino. Supportata dal nonno che le dà fiducia, crea la sua Villa Medoro, con vista diretta sul Corno Grande del Gran Sasso.

Lì dove un tempo c’era la casa colonica, inizia le primissime produzioni, facendosi affiancare dall’enologo **Romeo Taraborrelli**. “Qui ho trascorso la mia infanzia. Nella prima vendemmia ho vinificato una parte, arrivando a produrre dieci mila bottiglie, tantissime in quel momento per me, mentre per la restante parte ho venduto le uve ai privati”.



La grande svolta per Federica arriva attorno al 2002, quando dopo un corso da sommelier, decide di iscriversi a un master sul Marketing del vino. “Volevo imparare tutto sul vino, soprattutto a venderlo – dice – . Mi segnai a questo corso organizzato dal Gambero Rosso. In classe con me c’erano tanti personaggi del mondo enologico, come **Dominga Cotarella** o **Carlotta Pasqua**. Come produttrice mi venne chiesto di far assaggiare alla classe qualcosa, ma non me la sono sentita. Come poteva mai essere il vino di una giovane che aveva iniziato da poco? Quella umiltà è stata premiata. Nel 2003 sono finita in uno speciale sul *Gambero*



dedicato alle donne del vino. Una visibilità che mi ha fatto crescere molto”.

Una fortuna, la definisce Federica, così come felici sono stati altri incontri che hanno contribuito alla crescita della sua realtà. Nel 2003 con l'enologo **Riccardo Cotarella**, “con cui negli anni abbiamo fatto tantissime sperimentazioni di ogni genere”, e quello con **Marco Simonit**, “uno dei più grandi agronomi al mondo che ha piantato tutti i vigneti di Villa Medoro”.

L'azienda, che oggi esporta in 32 Paesi in tutto il mondo, e produce otto referenze, nel 2012 è stata interamente ristrutturata. L'edificio, da tremila metri quadrati, dalle linee bianche e dinamiche è tagliato da un lunghissimo corridoio, adatto anche per eventi, che collega la vecchia cantina, oggi utilizzata esclusivamente per l'imbottigliamento, e la parte degli uffici. Dal corridoio si accede al laboratorio dove vengono effettuate le prime analisi, e al cuore dell'azienda, dove avvengono fermentazioni e vinificazioni in acciaio e in legno nella bottaia, strutturata con forme minimal.

“A Villa Medoro non usiamo tecnologie. L'unica presente è quella delle presse. Il resto è esclusivamente dato dal territorio, argilloso e calcareo. Usiamo la microossigenazione sia in fase di fermentazione che successivamente. Un'arma a doppio taglio - ammette - perché l'ossigeno rischia di far ossidare il vino, ma se fatta correttamente permette di ottenere vini semplici, immediati. Di grande pulizia”.

Il tetto della cantina è un'ampissima terrazza, anch'essa utilizzata per eventi, da cui si accede alla foresteria, un ambiente elegante e curatissimo, e al piano superiore a 4 camere semplici ed eleganti al tempo stesso. “A breve - anticipa Morricone, che sogna un giorno di costruire un albergo tutto suo - faremo dei lavori di ristrutturazione. Negli ultimi anni, in estate sono molti gli stranieri che accogliamo. Voglio aprirmi ancora di più al turismo esperienziale e quindi potenziare la parte dell'accoglienza”.

LE FOTO

