



VINI D'ALTURA, CIASPOLATA SUL GRAN SASSO ALLA SCOPERTA DELLE STAZIONI DI AFFINAMENTO IN ALTA QUOTA

23 Febbraio 2023 

L'AQUILA – Una ciaspolata immersi nel bianco candido della neve che ricopre il Gran Sasso per vedere da vicino le stazioni di affinamento dove riposano silenziosi i vini. Ad organizzarla sono stati **Bruno Carpitella** e **Lorena Lucidi** di Vini d'Altura, il progetto di affinamento a duemila metri di altitudine, condotto dalla società Pendecche di Montorio al Vomano (Teramo).

Dallo scorso 25 novembre e fino al disgelo (tra la fine di maggio e gli inizi di giugno), sotto uno spesso strato di neve dal bianco purissimo, in una speciale cantina vinicola maturano circa 900 bottiglie dei vini di tre aziende vinicole diversissime tra loro: l'azienda abruzzese Cioti di Paterno, frazione di Campoli (Teramo), la friulana Berto&Fiorella di Preceniccio (Udine) e la siciliana Calcagno di Passopisciaro (Catania) sull'Etna, i cui produttori hanno partecipato alla speciale escursione.

L'abruzzese ha scelto di affinare in quota Arancione 2021 (macerato da uve Malvasia) e Bianco 2021 (da uve Lureo, **il vitigno sconosciuto recuperato proprio dalla famiglia Cioti**); la siciliana Etna Bianco 2021 (da uve Carricante) e Etna Rosso 2020 (Nerello Mascalese e Cappuccio) e infine la friulana Pinot Grigio 2021 e Bianco Friulano 2021 (clone resistente).

“Abbiamo selezionato tre cantine – racconta Carpitella a *Virtù Quotidiane* – . Sono tre aziende familiari, di tre territori e filosofie completamente diverse che si uniscono in questo esercizio comune dell'affinamento in quota che dà vita a prodotti diversissimi tra di loro. Con loro stiamo pensando di dare alla luce un'innovativa formula di rete d'impresa, che unisce metodo di affinamento, ricerca e turismo esperienziale”.

Con la ciaspolata che si è svolta sabato scorso, i vignaioli hanno potuto scoprire da vicino la cantina che accoglie i loro vini, per questa quasi magica trasformazione. Arrivato a Campo Imperatore con la funivia il gruppo, insieme alla Scuola sci Gran Sasso si è diretto con le ciaspole nella piana per giungere in un'oretta nella stazione di affinamento.

Al rifugio Le Fontari i produttori sono stati accolti con un aperitivo con presentazione di un altro prodotto affinato in quota la genziana Genziana Transumante, realizzata in collaborazione con Paesani, a base Trebbiano d'Abruzzo, per chiudere poi all'ostello Campo Imperatore con un pranzo in abbinamento ai Vini d'Altura affinati nelle scorse stagioni: Spumante Brut 2017 (Trebbiano), Trebbiano Doc Abruzzo 2017, Spumante Brut Rosa 2018 (Montepulciano, Sangiovese e Merlot), Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2019, realizzati in



collaborazioni con Biagi; Bianco Igt Colli Aprutini 2019 realizzato in collaborazione con Cioti; ed Etna Doc Rosso 2019 in collaborazione con Calcagno.

La ciaspolata con degustazione in quota potrebbe essere solo la prima iniziativa di una serie organizzata da Vini d'Altura insieme ai ragazzi delle Fontari e a quelli dell'Ostello, per dare continuità a questa esperienza.

LE FOTO

