

VINO: CAMMINARE LA TERRA, VIAGGIO SENSORIALE NELLA LINEA CIAVOLICH FOSSO CANCELLI

22 Ottobre 2019



MIGLIANICO - “Camminare la terra” per scoprire passo dopo passo il territorio e quanto questo si rifletta nel bicchiere. Prende spunto dalla filosofia del gastronomo e giornalista **Gino Veronelli**, l'appuntamento organizzato dalla cantina Ciavolich.

Nella elegante Casa delle Monache Sant'Anna, palazzo nel cuore di Miglianico (Chieti), un tempo di proprietà della famiglia Ciavolich, poi asilo infantile, ristoratori, chef, sommelier e giornalisti si sono riuniti per scoprire la linea Fosso Cancelli.



A guidare la degustazione è stata la padrona di casa, **Chiara Ciavolich**, affiancata dal giornalista enogastronomico **Massimo Di Cintio**, che l'ha definita "imprenditrice con la testa nel mondo e i piedi per terra".

Insieme a loro **Romano D'Amario**, agronomo ed enologo dell'azienda fondata a Miglianico, ma che oggi trova il suo cuore produttivo a Loreto Aprutino (Pescara), dove ha circa 50 ettari di vigne, **Pierluigi Cocchini** responsabile regionale di *Slow Wine* e **Andrea De Palma**, coordinatore di *Vini Buoni d'Italia*.

“La linea Fosso Cancelli – ha commentato Chiara Ciavolich – è molto importante per me. È la linea che sento che potrò lasciare in eredità ai miei figli. Rappresenta una sintesi perfetta di vini della tradizione fatti con spirito innovativo. Ciavolich è un'azienda proiettata nel futuro che non vuole essere né solo artigianale né solo industriale”.

Primo vino della degustazione “Camminare la terra”, il Colline Pescaresi IGP 2016 Pecorino Fosso Cancelli, da uve raccolte sia in impianto a pergola abruzzese che a controspalliera. Un vino floreale, strutturato, dalla sapidità spiccata, quasi prepotente.

Lo ha seguito un Trebbiano d'Abruzzo Dop 2015, da vigneti del 1965, dalle note saline di alga marina. Tenue, delicato e piacevole. Poi il Cerasuolo d'Abruzzo 2018, dal colore particolarmente intenso, morbido e rotondo.

Anteprima assoluta per il Montepulciano d'Abruzzo 2015 Fosso Cancelli che nel suo debutto si è mostrato un vino di grande corpo e notevole equilibrio. Un equilibrio pienamente mantenuto anche nel quinto vino in degustazione, un fuori programma apprezzatissimo, il Montepulciano Fosso Cancelli 2008, (3000 bottiglie in totale) che ha mostrato i suoi 11 anni con estrema eleganza.

“Il nostro obiettivo – ha specificato l'enologo D'Amario – è portare nel bicchiere qualcosa di varietale e territoriale. Questo significa vini trattati il meno possibile, per esaltare il carattere intimo genetico dei nostri vitigni”.

Dopo la degustazione, sono stati allestiti i banchi d'assaggio nella vineria e nelle affascinanti grotte Ciavolich, dove durante la seconda Guerra Mondiale, i tedeschi stabilirono il loro quartier generale, permettendo alla famiglia e a molti cittadini di Miglianico di rifugiarsi.

I vini sono stati accompagnati da un aperitivo finger food a cura del ristorante PerVoglia di Castelbasso (Teramo) e Font'Artana di Picciano (Pescara).

LE FOTO































































































