

Vinum Hadrianum: l'esperienza continua con l'apertura dell'Amber Wine Corner a Pescara

9 Settembre 2023

di Sara Del Vecchio



PESCARA – La cantina **Vinum Hadrianum**, nell'antica e bellissima Atri (Teramo), guarda al futuro con nuovi progetti, presentati ieri sera a Pescara nel cortile di Maisonuances. Una location particolarmente suggestiva per l'Amber experience. Questo il titolo dell'evento, organizzato dai titolari dell'azienda **Piero Pavone** e **Angela Ippoliti**. Una coppia che, dopo la prima vendemmia nel 2018, ha scelto di far conoscere i propri vini all'estero, ma che ora punta a farli apprezzare meglio sul territorio.

Aprirà ad ottobre, in Via Cesare Battisti a Pescara, l'Amber Wine Corner. Ad annunciarlo Angela Ippoliti, che ha pensato di realizzare "un posto accogliente in cui poter degustare i vini Hadrianum".

"Dominerà il colore oro, come alcuni dei nostri prodotti, dal Montonico al Trebbiano macerato, nel locale in cui si potranno degustare i vini assieme a dei piatti proposti da **Gianni Dezio**, della Gastro Bottega Più Tosto di Atri".

Lo stesso chef ha preparato il menu anche per la serata di ieri, quando, così come accadrà all'Amber Wine Corner, le varie pietanze servite sono state accuratamente scelte in base all'abbinamento con i vini, curato dalla sommelier **Graziana Troisi**.

Crema di pomodoro con stracciata ed erbe balsamiche, supplì di ventricina teramana, maritozzino salato con maiale sfilacciato, maionese e paprika i piatti serviti ieri in piedi, da accompagnare ai vari vini proposti: Pecorino, Passerina, Trebbiano, Montonico, Montepulciano. Ad allietare la serata anche il live di Jazz Vision Trio.

I nomi riportati sulle etichette rimandano alle antiche famiglie romane: Aelio, Maecia, Flavia, Pontius, Naevia, Caelius. I vini Vinum Hadrianum sono infatti prodotti utilizzando gli stessi strumenti e tecniche sviluppati durante l'apice dell'impero romano. A spiegarlo, nel dettaglio, è **Marta Lupoletti**, managing director dell'azienda.

Il progetto di questa cantina nasce nel 2018, ad Atri, per volontà del suo fondatore Piero Pavone, che proviene dal mondo del digital.

"L'intento è stato quello di valorizzare le eccellenze del nostro territorio e farle conoscere all'estero. Storia e innovazione si intersecano perché si è voluto riportare in auge un prodotto tipico della nostra terra, che già Diocleziano, Plino il Vecchio e Adriano avevano annoverato nei loro scritti, senza tralasciare però le nuove tecniche", spiega Marta Lupoletti. "Abbiamo conservato le principali caratteristiche del vino fatto secondo la tradizione romana e dunque la macerazione sulle bucce, l'utilizzo di anfore in argilla artigianali di Castelli. Il target di riferimento è quello estero".

"Un'avventura cominciata per gioco, ma che ora coinvolge diversi collaboratori", dice Piero Pavone. "Abbiamo i vigneti tra Atri, Cellino Attanasio, Bisenti e Pineto. Il vino nasce e muore in argilla. Questa è la nostra filosofia".

Tra le novità, oltre al corner, la collaborazione con Spazio Di Paolo per il packaging. Si sta lavorando anche a una nuova location per una parte della produzione. Palazzo Sorricchio, ad

Atri, è l'attuale sede dell'azienda.

LE FOTO







