

“COTTO D’AMORE”, UNA POETICA AVVENTURA VINICOLA ALLA RISCOPERTA DELLE TRADIZIONI ABRUZZESI

26 Aprile 2018



MONTORIO AL VOMANO – Luce soffusa, leggera musica di sottofondo, un camino, botti e bottiglie a fare da cornice. L’atmosfera alla Cantina dello Stù ha un qualcosa di magico, di familiare, un misto di poesia e passione.

Ricavata da un frantoio del 1800, del quale viene ancora conservata una delle macine utilizzate originariamente, è situata in quello che una volta era il centro nevralgico del commercio e dell’artigianato montoriese, fra maniscalchi, bottai, mattatoi e mulini.

Oggi la Cantina è il quartier generale dell’Azienda agricola La Civetta, punto degustazione e vendita, dove **Ezio Di Giacomo** e **Mariarosa Dei Svaldi** accolgono quelli che sono amici prima che clienti.

Costruire il futuro dalle radici del passato è possibile, anzi, è necessario e di questo è sempre stata fermamente convinta Mariarosa, fin da quando si è trasferita dal Veneto e ha scoperto uno scrigno colmo di tesori troppo spesso trascurati, l’Abruzzo.

Un po' per lavoro, un po' per passione, inizia a catalogare storie e tradizioni legate al vino cotto e allo strano procedimento dal quale si ottiene. I bambini che restano svegli tutta la notte, il fuoco che lentamente riduce il mosto, i passaggi obbligati per ottenere il prezioso nettare, lo rendono molto più simile a un rito velato di mistero.

Il connubio, perfetto nella vita, proietta Ezio e Mariarosa in una nuova avventura alla nascita della prima nipote, **Isabella**. Dalle testimonianze raccolte, infatti, era emerso che la nascita di un nipote è l'occasione per fondare una botte. Oggi Isabella ha diciotto anni, è frutto di uve, fra le altre, di Trebbiano, Chardonnay, Passerina e Moscatello ed è frutto di un invecchiamento con metodo soleras, come per lo sherry, per stabilizzare al meglio le caratteristiche organolettiche nel tempo e garantire la giusta quantità destinata all'imbottigliamento.

Negli anni i racconti si moltiplicano e così la passione e la voglia di sperimentare nuovi progetti. La continua ricerca dietro questo prodotto mostra un mondo incredibile, inesplorato, ricco di storia millenaria.

La tradizione evolve e si rinnova portando alla nascita di un vino cotto di Montepulciano in purezza, il Cotto d'Amore, che il cantiniere e sua moglie portano inizialmente a far conoscere nei mercatini di paese, nei borghi più caratteristici e nelle rassegne folkloristiche. Oggi, che il tempo ha fatto il suo dovere permettendo la giusta maturazione, il vino è pronto per le fiere nazionali e internazionali quali Expo, Vinitaly, Vinoè e tante altre.

Nel tempo il Cotto d'Amore ha riscosso molto successo anche presso personaggi del calibro di **Carlo "Carlin" Petrini**, fondatore di Slow Food, ed è diventato oggetto di una tavola rotonda, in qualità di rappresentante del vino cotto teramano, per l'ottenimento della denominazione di origine, che vada oltre il disciplinare ministeriale e il semplice riconoscimento come prodotto tipico dell'Abruzzo.

Prendendo spunto dall'Anno Santo della Misericordia voluto da **Papa Francesco** e ricordando che nel '500 il cotto fu scelto tra i vini da messa, nel 2015 è iniziata una nuova produzione. Il Vino da messa ha il sigillo del vescovo della diocesi Teramo-Atri, monsignor **Michele Seccia**, che ha personalmente scelto l'etichetta.

Questa, infatti, è un'altra caratteristica distintiva della produzione di vino cotto di Ezio e Mariarosa, il legame doppio col territorio. Anche le etichette testimoniano l'amore per la propria terra, così per il Vino da messa la scelta è ricaduta su un particolare della Resurrezione di Cristo, un'opera del pittore rinascimentale **Andrea di Litio** custodita nella cattedrale di Atri, per il Cotto d'Amore è stato scelto un frammento del chiostro dei

cappuccini che raffigura San Giovanni mentre versa il vino nell'ultima cena, per il San Rocco, l'etichetta è rappresentata da un frammento della pala dell'altare nella chiesa del protettore di Montorio al Vomano (Teramo).

L'Azienda agricola La Civetta ha collaborato anche al progetto dell'Ente Parco del Gran Sasso e Monti della Laga, "I custodi", sempre nell'ottica della valorizzazione del territorio e delle proprie radici culturali.

A breve la produzione di Cotto d'Amore si arricchirà di una riserva oro di 777 bottiglie.