

Da Enoà a cena con il vignaiolo Cioti che ha superato una vendemmia povera ma qualitativamente alta

27 Novembre 2024



L'AQUILA – Si è concluso ieri l'ultimo appuntamento per il 2024 della serie “A cena con il vignaiolo”, promosso dal ristorante Le Fontanelle di Enoà a Paganica (L'Aquila) di **Enrico Ciucci** con un menù degustazione in abbinamento ai vini della azienda Cioti di Paterno di Campi (Teramo), ma sono già in programma i prossimi incontri.

“Con questo genere di cene vogliamo avvicinare i nostri clienti alla realtà dei vignaioli per farli conoscere meglio, del resto da sempre dedichiamo al mondo del vino una parte

importante della nostra ristorazione perché crediamo che rappresenti il 50% della buona riuscita di un pasto – spiega il titolare a *Virtù Quotidiane* – sono serate esclusive di degustazione che organizziamo nel giorno di chiusura del ristorante, nelle quali partecipano i clienti più fedeli ma anche persone nuove che si incontrano per la prima volta che possono scambiarsi opinioni sul mondo del cibo e del vino. Con l’esperienza lavorativa ho capito che la formula più giusta da seguire per coinvolgere il commensale è la semplicità nella spiegazione dei vini e relativi abbinamenti piuttosto che i tecnicismi”.

Quattro vini per quattro piatti, cucinati sapientemente dalla cuoca autodidatta **Graziana Marini** che insieme al marito Enrico si occupa di far scoprire ed esaltare il territorio attraverso la tavola.

Si è iniziato così con il Pathermus Cerasuolo d’Abruzzo doc superiore 2023 abbinato a pallotte cacio e ova, per poi lasciarsi sorprendere dal Bianco Orange 2022 abbinato a Scrippelle mbusse; arrivare al Pathermus Montepulciano Colline teramane docg riserva 2017 per accompagnare un brasato di manzo al montepulciano su purea di patate, e per concludere con il Pathermus vino cotto, prodotto in un antico forno all’esterno della cantina, insieme ad un semifreddo all’arancia, croccante di nocciola e cioccolato speziato.

“Ritengo Cioti un’azienda un po’ fuori dagli schemi, ad esempio proponendo l’orange wine che berremo stasera e che difficilmente si trova in Abruzzo, e poi perché sono persone molto capaci, che tengono particolarmente alla loro azienda, e credo che prossimamente si sentirà parlare molto dei loro vini”, commenta Ciucci.

L’azienda Cioti ha una lunga storia e oggi è alla quarta generazione con la conduzione di **Filiberto** e **Vincenzo**, padre e figlio, che nel borgo medievale di Paterno coltivano su appena sette ettari vitati e 14 seminativi vini dei classici autoctoni abruzzesi, oltre alla produzione di Indigena, un bianco Igt, proveniente da una pianta sconosciuta.

“La vendemmia 2024 è stata la seconda in termini di difficoltà” ha raccontato Vincenzo, “perché contrassegnata da una stagione malata di peronospora e dallo slittamento della stagione invernale nel litorale costiero, ai quali si è unita la mancanza idrica in alcune zone. Dunque, abbiamo avuto una vendemmia anticipata di una ventina di giorni ma ottenendo dei prodotti con meno problematiche di quanto ci saremmo aspettati nella normalità perché il metabolismo della pianta viene bloccato in autodifesa dalla stagione asciutta, ottenendo 350 quintali di uve vendemmiate complessivamente, contro i 550 quintali che solitamente raggiungiamo. Abbiamo riscontrato buoni valori generali, compresa l’acidità, dei vini finiti”.

“Mentre, una ulteriore difficoltà è stata anche la cromaticità per un nostro appezzamento di

uve bianche la cui esposizione a sud-est e la poca copertura fogliare ha comportato alcune bruciature che hanno influito sul colore e sul contenuto di polifenoli”, ha aggiunto il vignaiolo.

L’inizio del 2025 porterà in cantina novità dai profumi floreali, fruttati e dal colore più delicato grazie al vino rosa sul quale si stanno dedicando “stiamo puntando su questo tipo di vino, sia perché è sempre stato un mio interesse finora mai sperimentato e sia perché ora sta vivendo un suo momento di tendenza nel mercato. Stiamo, infatti, fortificando il cerasuolo classico, scuro e tendente al rosso, affiancandolo ad un nuovo rosato provenzale composto da merlò sangiovese e un blend di bianchi secolare vinificato con una leggera macerazione impressa delle uve e viene estratto solo il mosto fiore. Parte del prodotto rimasto in torchiatura sarà poi la base di alcune bottiglie di metodo ancestrale rosato”, prosegue Cioti.

Degustazioni del genere ancor prima di tracciare un punto di incontro tra i consumatori uniscono i ristoratori con i produttori: “Questo genere di serate le accolgo sempre ben volentieri perché alla base del vino c’è la convivialità e viverlo con chi lo sa apprezzare è molto piacevole. Avere un pubblico ristretto permette di vivere un momento di divertimento mentre si impara qualcosa di più su un prodotto, e conoscere a tutto tondo la realtà aziendale che c’è dietro per stringere il legame con il cliente”, conclude Cioti.

L’appuntamento con le cene con il vignaiolo si ripeterà anche per il nuovo anno, modificando via via la forma ma mantenendo ferma la volontà di far conoscere le persone e le attività che ci sono dietro le piccole e grandi realtà aziendali vitivinicole.

Inoltre, da Enoà non mancano le sorprese con il cosiddetto tavolo dell’amicizia, per cui una volta al mese il titolare su suo personale invito riunisce alcuni clienti per delle degustazioni a sorpresa.

LE FOTO











pubbliredazionale