

3 Giugno 2023

RAPINO - Ultimato il 12 maggio scorso, il progetto "Guided by Moonlight" è il risultato di un elisir, ottenuto dal vino Pink Jungle, di base un rosato, fatto macerare con prugnoli, amarene e fiori di ibisco, cresciuti spontaneamente in natura. Il prodotto finale, da sorseggiare a fine pasto o da utilizzare per la creazione di cocktail, è stato ottenuto grazie a un bâtonnage settimanale delle damigiane, ossia la tecnica utilizzata per rimescolare il vino. Un processo interamente organico e manuale, che deriva dalle vigne abbandonate del territorio in provincia di Chieti e in modo particolare di Rapino, ai piedi della Maiella.

L'idea è di **Gilberto Di Virgilio**, trentenne originario di Casacanditella (Chieti), grande appassionato di vini, birre e spirits, ormai trapiantato a Parma. Ad affiancarlo nel progetto due cari amici: il danese **Mixen Lindberg**, fondatore e proprietario della Phantom Spirits, che si è occupato dell'imbottigliamento, della vestizione grafica e che adesso pensa alla vendita, e l'enologo **Alessio Ricciuti**, anche lui originario di Casacanditella, che da tempo lavora sui vigneti abbandonati.

"Guided by Moonlight è un progetto visionario, radicato nel rispetto della natura e delle fasi lunari, ma è anche il frutto di un'amicizia autentica, un ponte che collega l'Abruzzo alla Danimarca", spiega Gilberto a *Virtù Quotidiane*.

80 bottiglie sono ora disponibili on line. La sostenibilità e il rispetto per la natura sono evidenti anche nella scelta grafica.

"Le etichette non sono incollate sulle bottiglie e sono state realizzate con carta riciclata. Vi sono due facce: entrambe sono serigrafate a mano. A realizzarle sono stati due tatuatori danesi. La bottiglia, in vetro, può essere riutilizzata", precisa Gilberto. "Inoltre sarebbe un vero peccato buttare via l'etichetta, che racconta anche la storia di questo elisir. Può essere utilizzata come segnalibro e perché no, chi vuole, proprio come farò io, potrà perfino incorniciarla", aggiunge.

Il progetto Guided by Moonlight, in realtà, è la seconda collaborazione avviata da Gilberto Di Virgilio con Mixen Lindberg, conosciuto a Rimini nel 2020 alla fiera Beer Attraction. La prima risale al periodo del lockdown e riguarda la nuova versione della Papanero, birra nera del birrificio Ritula Lab, di **Giovanni Faenza**.

"Nell'ottobre del 2020, quando c'erano le restrizioni per la pandemia, decisi di unire le mie due passioni: la birra artigianale e i distillati", racconta Gilberto. "Anche in questo caso misi in contatto i miei amici per creare un'inedita sinergia. Da una parte Giovanni Faenza e dall'altra

Mixen. L'idea fu accolta da entrambi con entusiasmo e da quel momento cominciò la genesi della nuova versione della Papanero. Mixen selezionò 3 botti provenienti da un birrificio californiano, le svuotò del rum che contenevano e le spedì a Formello, dove Giovanni le usò per affinare la Papanero. Dopo 14 mesi di permanenza nelle botti, è nata la Papanero speciale”.

LE FOTO









