

IL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIOLOGICO DI RASICCI NAVIGA VERSO IL GIAPPONE

24 Ottobre 2017

di Daniela Braccani



TERAMO – Avete mai pensato al vino Montepulciano d'Abruzzo abbinato ai piatti tipici della cucina giapponese? Altro che sakè, insieme a sushi, tempura e sashimi, il popolo dei manga si appresta a degustare il Montepulciano d'Abruzzo, quello delle colline teramane Docg della cantina Rasicci di Controguerra.

✖ L'azienda vitivinicola a conduzione familiare e produzione biologica "indipendente" ha infatti esportato in Oriente, tramite un'azienda specializzata nell'import-export Italia-Giappone, un carico di Montepulciano d'Abruzzo Docg "Colline teramane" Rasicci arrivato a Tokyo dopo due mesi di viaggio in nave, all'interno di un container partito da La Spezia.

"La nostra azienda venne acquistata nel 1918 da **Pietro Rasicci**, mio nonno, di ritorno dall'America dove aveva lavorato per 15 anni", racconta a *Virtù Quotidiane* **Emanuele Rasicci**, titolare dell'azienda di famiglia diretta dal padre **Amerigo** fino a quattordici anni fa, "dal 2003 tutta la superficie di 3 ettari è stata messa a vigneto e abbiamo cominciato a produrre vino in bottiglia. Il nostro obiettivo è quello di fare vini sempre più naturali, buoni e sani. Il biologico ce lo autocertifichiamo da soli".

"Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano, Pecorino e Passerina sono le uve che coltiviamo nei vigneti autoctoni di fronte casa – dice Emanuele, laureato in filosofia – Nel corso di una delle

tante degustazioni al Leoncavallo, nell'ambito dell'iniziativa La Terra Trema dedicata ai piccoli produttori, il nostro Montepulciano ha attirato l'attenzione di un cuoco che, una volta visitata la nostra azienda e capita la nostra filosofia naturale, ha fatto da tramite per l'esportazione".

In virtù del metodo biologico di coltivazione dei vigneti, con densità di 5.000 piante per ettaro, i trattamenti applicati dall'azienda Rasicci sono a base di idrossido di rame e zolfo bagnabile. Come fertilizzante viene utilizzato il compost autoprodotta con i sarmenti di potatura.

L'azienda Rasicci è anche agriturismo Lu Feschiuole realizzato in due case coloniche di una masseria ottocentesca restaurate per dare ospitalità e condividere con gli ospiti la vita di campagna.

"Il nostro mercato è quello dei gruppi di acquisto, di clienti che vengono a trovarci in azienda. Dai primi feed-back il nostro Montepulciano sembra piacere molto ai ristoratori giapponesi anche se vogliamo mantenere le dimensioni dell'azienda per quelle che sono", dice.