

## Riparte l'avventura dell'Agriturismo Terra di Solina e D'Alfonso presenta i vini prodotti con Mario Di Paolo

5 Agosto 2024

di Redazione



CAPESTRANO – Nonostante i circa tre anni di stop, non sembra mai essersi fermato l'Agriturismo Terra di Solina a Capodacqua di Capestrano (L'Aquila), in grande spolvero nella cena che ieri sera ha fatto da anteprima alla riapertura prevista a partire da domani.

Cuore pulsante dell'azienda agricola Terre del Tirino, che produce legumi, tartufo, grani antichi oltre naturalmente a olio e vino, porta in tavola piatti della tradizione con una visione contemporanea assecondando la stagionalità e interpretando il meglio che questo spicchio d'Abruzzo storicamente vocato all'agricoltura e alla viticoltura in particolare sa offrire.

Ieri sera un assaggio, con il patron **Alfonso D'Alfonso** nei panni che gli entrano meglio, quelli di accogliente padrone di casa, oltre che meticoloso produttore. Ha sposato appieno la filosofia anche il nuovo chef, il giovane **Giacomo Iovenitti**, che ha preparato un ricco menù in cui sono state esaltate le materie prime in gran parte di produzione propria.

Con l'occasione sono stati presentati anche i vini della nuova linea "Fuoridimè", frutto dell'avventura enologica che D'Alfonso ha intrapreso con **Mario Di Paolo**, wine designer pluripremiato celebre proprio per le sue etichette.

Produzione rigorosamente biologica, selezione delle uve in campo, rese mai superiori ai 60 quintali per ettaro, affinamento in anfora Tava e commercializzazione mai prima di un anno sono alcune delle caratteristiche del nuovo progetto enoico, che ha assorbito la precedente esperienza di D'Alfonso e si è contaminata con quella di Di Paolo, già impegnato in avventure analoghe in altre regioni italiane.

Una filosofia che circoscrive la coltivazione a piccoli appezzamenti e la produzione a poche migliaia di bottiglie, come a contrapporsi, in modo neanche troppo velato, ai caratteri intensivi di una viticoltura più simile all'industria che all'artigianato. Nella convinzione che la qualità sia fisiologicamente possibile solo entro certi limiti produttivi.

Se si ha il privilegio di assaggiare più annate, frutto di diverse sperimentazioni, si nota una straordinaria longevità e per il rosso, quanto l'anfora ammorbidisca i tannini facendolo sembrare molto più maturo di quanto realmente sia. Sia che siano filtrati o che non lo siano, con la loro forte identità lasciano un ricordo nitido, che è poi quello che dovrebbe fare qualunque vino. Il rosato è l'autentica espressione del Cerasuolo di queste parti, consistente e persistente, color cerasa intenso, di cui non utilizza il nome solo per ragioni di disciplinare.

"Per le piccole produzioni quel che più conta è avere un rapporto con il produttore, le certificazioni garantiscono un prodotto ad un pubblico molto esteso a differenza di realtà come la nostra", argomenta D'Alfonso a proposito del fatto che, proprio come accadeva in passato, anche per il nuovo progetto non ci sarà alcuna rivendicazione di denominazioni di origine.

"Alfonso è una persona estremamente spigolosa ma altrettanto rigorosa nelle scelte, nell'agronomia ha compiuto sempre scelte radicali che a me sono piaciute molto", ha detto Di Paolo, "abbiamo fatto molte ricerche in questi anni e il progetto si evolverà ancora di più, senza comunque superare le 20mila bottiglie".

Per il progetto "Fuoridimè" Di Paolo ha lavorato in collaborazione con l'artista **Giuseppe Stampone** per realizzare tre etichette con una specifica iconografia in cui viene messa in evidenza la spiritualità e la visione dell'uomo nel corso della storia, mediante le connessioni artistiche tra arte antica e contemporanea, per le tre referenze per adesso prodotte: un bianco da uve Trebbiano e in minima parte Malvasia e un rosso e un rosato da uve Montepulciano.

Le tre illustrazioni, realizzate con una penna bic di colore blu su carta bianca che è la tecnica distintiva dell'artista, rappresentano tre scene diverse con valori diversi e si presentano come fossero delle stanze del tempo, dal passato al futuro e viceversa, in un nuovo presente. I diversi periodi si miscelano in un racconto metafisico e onirico attraverso una nuova narrazione dell'arte, senza tempo, dando vita ad un'edizione d'artista con le opere Agnostico, Indulgenza e Dramma.

L'agriturismo è aperto regolarmente da domani, martedì 6 agosto, e nella proposta sono inclusi piatti vegani realizzati ad hoc e ricette studiate per chi ha seri problemi di intolleranze.  
(*m.sig.*)