

VINO, LE DONNE DEL PINK PANEL IN VISITA ALLA CANTINA BIOLOGICA JASCI DI VASTO



24 Novembre 2022

VASTO - Il Pink Panel ritorna nel vastese, questa volta per esplorare una realtà pioniera della filosofia green, prima delle normative in materia, da 40 anni interprete della produzione biologica. Jasci Green Winery è costruita seguendo i criteri della bioedilizia e sfrutta al 70% circa l'energia solare.

Un storia che parla di famiglia dedita alla vitivinicoltura e di passaggio generazionale in

sintonia con l'ambiente. **Pasquale Jasci** e sua moglie **Maria** negli anni '60 iniziano la prima produzione lasciando spazio al figlio **Giuseppe** e a sua moglie **Irma**. Nel 1980 avviano il processo di conversione al biologico e dieci anni dopo il testimone passa a **Donatello Jasci** e sua moglie **Piera**.

Nella missione di valorizzazione esperienziale del territorio, il Pink Panel ha avuto modo di visitare l'accogliente cantina grazie al wine manager aziendale **Emiliano Romagnoli**. Una estesa realtà produttiva, con due corpi strutturali in cui coesistono tecnologia all'avanguardia - come l'Air Mixing: è un sistema, in breve, per l'ottimizzazione della vinificazione dei rossi; la sequenza modulata di getti d'aria provoca la rottura e l'inondazione del cappello delle vinacce, che resta soffice e bagnato, ma favorisce anche la separazione dei vinaccioli. Nella macerazione pre-fermentativa delle uve bianche e rosse a bassa temperatura, il rimescolamento con azoto facilita l'estrazione dei composti aromatici dalla buccia - dall'altra parte troviamo la storia, con le tipiche vasche di cemento che a lungo hanno contraddistinto la vinificazione in Abruzzo.

La degustazione, con abbinamenti di salumi e formaggi tipici del territorio, ha evidenziato la capacità espressiva della produzione biologica in grado di interpretare con immediatezza le caratteristiche varietali. In assaggio il Pecorino Terre di Chieti Igt 2021 in due versioni, con e senza solfiti; quest'ultima davvero entusiasmante, spettro olfattivo tendenzialmente fruttato, con un accenno di agrume e componente acidica briosa. PIWI (viti resistenti ai funghi) Bio Sauvignon Kretos 2021, profilo gusto-olfattivo pacato. Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2021, rosa più tenue rispetto al canone "cerasa" (le esigenze del mercato estero si fanno sentire), al naso vibrante con note di frutti rossi minuti e un tocco rinfrescante di menta. Sorso energetico, fruttato e piacevole. Montepulciano d'Abruzzo Doc 2019. Vinificazione sia in cemento che acciaio. Garbato, giovanile, generoso nei sentori fruttati, balsamicità appena accennata e tannini docili.

I vini "raccontano" il luogo anche attraverso le etichette. Packaging moderno con allusioni alla flora e la fauna molto stilizzate.

All'incontro ospitato da Jasci Green Winery hanno preso parte la capo panel **Jenny Viant**

**Gómez, Enca Polidoro, Sandra Pantalone, Norma Torrieri, Antonella Teodori e
Valentina Marchigiano.**