



Cerasuolo a Sant'Antonio, tre annate di Faraone Vini a confronto in cantina

17 Gennaio 2025 

GIULIANOVA – “Siamo tornati ad un Cerasuolo Faraone con la sua gradazione alcolica classica, il suo colore carico, rosso ciliegia matura, il perfetto cerasa”. Quando parla del suo Cerasuolo d'Abruzzo Doc, **Federico Faraone** è pieno di orgoglio. Quest'anno anche di più, visto che l'annata 2024 torna nel suo stile più inconfondibile e identitario, dopo che la 2023, che aveva risentito di un crollo di produzione di uva, a causa della peronospora, aveva portato la cantina di Giulianova (Teramo) a due decisioni importanti: declinare tutta l'uva Montepulciano raccolta sulla produzione del Cerasuolo, accantonando la linea dei rossi, e virare verso un vino un po' meno alcolico e più scarico di colore.

Le differenze tra le due annate saranno le grandi protagoniste della degustazione che l'azienda di Giulianova ha organizzato per domenica 19 gennaio pomeriggio.

L'appuntamento è ormai divenuto quelli da tradizione. Ogni anno, nel primo weekend vicino alla festa di Sant'Antonio Abate, il santo protettore di animali, agricoltori e norcini (che cade oggi), il titolare di Faraone Vini, di cui ha raccolto il testimone dal papà **Giovanni**, organizza un evento di presentazione della nuova annata del Cerasuolo Le Vigne. A questo abbina la celebrazione della tradizione contadina molto sentita in Abruzzo per celebrare il santo.

“L'evento inizia alle 16 di domenica”, anticipa Federico, “con una mini verticale di Cerasuolo di tre annate, la 2024, che non è ancora stata imbottigliata, la 2023, e poi la 2019. Le due più recenti racconteranno nel calice due vendemmie completamente diverse, la prima dell'anno scorso che ha risentito delle conseguenze della peronospora il fungo che ha falciato il grosso della produzione abruzzese, con conseguenze meno spiccate anche sui vigneti di Faraone, e quella di quest'anno “che ha portato una produzione quantitativamente non al top rispetto ad anni passati”, prosegue il vignaiolo, “ma qualitativamente eccellente e che ci ha consentito di tornare a un Cerasuolo Faraone classico, del tipico colore cerasa, un vino più alcolico e strutturato del 2023”.

E poi in degustazione ci sarà anche il Cerasuolo Le Vigne 2019 “per far vedere l'evoluzione che può avere un Cerasuolo che con gli anni si scarica di colore, perde le sue sfumature violacee, e diventa un vero e proprio rosso, quasi un Pinot nero da abbinare anche a gusti più importanti”, spiega ancora.

I vini saranno abbinati a frittelle, maiale nero abruzzese, la focaccia rossa espressa, cotta nel

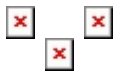


forno a legna, il formaggio ubriaco, un salame affumicato accostato al pane dolce, e poi uccelletti con marmellata d'uva e chiacchiere.

Per celebrare degnamente il santo, alle 18,00, all'esterno ci sarà la benedizione degli animali che verranno portati dai ragazzi speciali della Piccola Opera Caritas. Il tutto accompagnato dai canti tipici di Sant'Antonio dei Caferza.

Prenotazione obbligatoria: info@faraonevini.it, 085-8071804 o 347-5123846.

LE FOTO



pubbliredazionale