

TitoWine, lo sciabolatore d'Abruzzo: "Aperto a nuove esperienze nella sommellerie"

1 Febbraio 2024

di **Marcella Pace**



ROSETO DEGLI ABRUZZI - La sua firma è diventata un oggetto di merchandising, una barretta di acciaio lunga 18 centimetri su cui si legge il suo nome d'arte, dotata di cavatappi e legata da un laccetto. Lui è lo sciabolatore più noto d'Abruzzo e i video che posta sui social arrivano a numeri di visualizzazioni da capogiro. Ma questa è solo la parte più goliardica del suo personaggio, perché dietro c'è un sommelier del vino e dell'olio in costante aggiornamento e continuo fermento.

Tito Di Gregorio, per tutti TitoWine, 45 anni di Roseto degli Abruzzi (Teramo) ha fatto della sua passione il suo mestiere. Oggi è responsabile di sala in un ristorante del teramano e lavora come commerciale per l'azienda Biagi Vini, ma anche per un gruppo di 7 piccole Maison di Champagne che commercializza tra privati e settore horeca.

L'amore per il vino arriva fin da piccolo, "con mio nonno che faceva il vino in casa", racconta a *Virtù Quotidiane*. "Io sono sempre stato curioso e guardavo con attenzione tutti i passaggi del processo. Quell'odore forte di mosto che per i ragazzini potrebbe essere una puzza, per me era un profumo. Fin da adolescente ho cominciato a frequentare le degustazioni che all'epoca non erano così diffuse come oggi".

In un primo momento il mondo enologico per Tito resta un hobby. "Ho iniziato a lavorare nel mondo edile per un'azienda di pavimenti e rivestimenti - ricorda -. Poi mi sono messo in proprio. Ho creato la mia realtà che piano piano è cresciuta. Sono arrivato ad avere cinque dipendenti e a prendere anche in subappalto bei lavori pubblici".

Ma il richiamo del mondo enologico è sempre più forte e Di Gregorio una quindicina di anni fa segue il corso per diventare sommelier. "Ho conseguito il diploma", racconta, "che all'inizio rimane appeso al muro perché avevo il mio lavoro. La curiosità aumentava, io continuavo ad andare agli eventi. Un giorno ho partecipato a una degustazione dedicata agli Champagne. Ho scoperto piccoli produttori, lontani dalle etichette blasonate. Durante quella serata ritrovare nel calice quello che veniva detto mi ha aiutato tanto e mi ha dato un input: dovevo fare qualcosa di più".

Tramite una conoscenza comune gli viene presentato **Luca Biagi** della cantina di Colonnella (Teramo) che gli propone di lavorare come commerciale. "Ho lasciato tutto, ho chiuso la mia azienda che andava benissimo e ho fatto un salto nel vuoto per inseguire la mia passione, che è ciò che mi spinge in tutto quello che faccio".

Per Tito è solo l'inizio. Insieme a **Daniele Erasmi** fonda la Fis Abruzzo Adriatico, diventando il suo braccio destro e occupandosi di tutta la parte organizzativa di corsi e serate. Circa 4 anni fa entra in contatto con un importatore di Milano e inizia a vendere Champagne di piccole maison. "Sono aperto ad arricchire sempre di più il mio percorso da sommelier, già puntellato di più esperienze in ristoranti stellati, enoteche e bar con nuovi progetti lavorativi", rivela.

Nel frattempo Tito si è fatto conoscere anche come personaggio, diventando TitoWine, usando come firma inconfondibile la sua sciabolata in sicurezza, "fatta con una card e legando il tappo ad un laccetto", spiega, "così da evitare incidenti e non sprecare il prodotto".

Il suo marchio diventa sempre più riconoscibile, tanto che Tito viene chiamato a sciabolare in enoteche, ristoranti e bar, ma anche nelle tappe italiane del Moto Gp, prima a Misano Adriatico, poi pure al Mugello, con video che finiscono puntualmente sui social diventando virali.

Un'azienda gli propone una card per sciabolare con scritto TitoWine, ma il desiderio di andare sempre oltre, porta il sommelier a crearne una tutta sua. La TitoCard 2.0, "una barretta di acciaio lunga 18 centimetri, con cavatappi a corona nella parte superiore, più pesante, così da rendere la sciabolata accessibile a chiunque".

LE FOTO





