

IL TREBBIANO COCCIOPESTO DI NICODEMI AL VINITALY 2023 CONQUISTA ESTERO E WINELOVERS

14 Aprile 2023



VERONA – Attenzione al biologico, alle aziende che propongono vini identitari e fortemente territoriali, e poi alle vinificazioni speciali che riprendono pratiche antiche per raccontare una storia tutta nuova dei vitigni autoctoni.

È la fotografia della cinquantacinquesima edizione del Vinitaly, il salone internazionale del vino, scattata da **Elena Nicodemi**, vignaiola delle Colline Teramane, proprietaria insieme al fratello **Alessandro** di Fattoria Nicodemi di Notaresco (Teramo).

Da ormai qualche anno, la cantina fondata nel 1970 da **Bruno Nicodemi**, è al lavoro sul progetto di vinificazione del Trebbiano in Cocciopesto, ovvero giare realizzate con un impasto a crudo composto di cocci di laterizi macinati, frammenti lapidei, sabbia, legante e acqua che viene asciugato al naturale per almeno 30 giorni, scelto per far esprimere il vitigno senza

contaminazioni del materiale stesso.

“Anche all'estero c'è molta attenzione per questo genere di progetti – spiega a *Virtù Quotidiane* Elena Nicodemi – . Certamente parliamo di un mercato molto piccolo, ma la curiosità, soprattutto per i vini di questa tipologia a bacca bianca è molto marcata. Il Montepulciano d'Abruzzo ha una sua forza espressiva per cui il tipo di lavorazione incide marginalmente. Sul Trebbiano cambia tutto. Noi facciamo due tipologie di questo vino, il Notari e il Cocciopesto. In entrambi i casi le uve arrivano da due vecchie vigne, poi nel primo la lavorazione è in acciaio e nel secondo in questa anfora particolare. E l'espressione è completamente diversa. Il Cocciopesto attrae, soprattutto giovani appassionati incuriositi dalla ripresa di lavorazioni che provengono dal passato”.

Archiviato un Vinitaly, definito da Elena, “buono e che ha visto il ritorno di tanti operatori esterni”, con la bella stagione in vista, l'azienda si prepara a riaprire all'enoturismo le porte del borgo in cui si sviluppa tutta la cantina, tra shop, spazi per la vinificazione, la bottaia, un'ariosa sala degustazione e un patio a bordo vigna.

“Abbiamo investito molto in una zona per l'accoglienza, dove l'ospitalità viene fatta sia in maniera più professionale con un luogo per degustazioni tecniche, ma anche con uno spazio che si presta all'accoglienza di wine lovers, di appassionati che hanno voglia di conoscere l'azienda e di assaggiare vini. Sarebbe bello poter fare un lavoro continuativo che duri tutto l'anno sull'ospitalità, ma diventa essenziale una presenza turistica in regione che sia più costante”.



pubbliredazionale