

Vignamadre Famiglia Di Carlo, i vini dinamici ed energetici che sfruttano i colori del chakra

16 Aprile 2025



VERONA - Vigneti dinamici ed energetici, che sfruttano i colori del chakra, vinificazioni in anfora, prodotti tradizionali e poi più moderni, freschi, facili che ammiccano al mercato. Tutti sono poggiati sulle fondamenta solide della sostenibilità ambientale e di una tradizione vinicola iniziata nel 1830, che si tramanda di generazione in generazione.

Giannicola Di Carlo dell'azienda vinicola Vignamadre-Famiglia Di Carlo è un tornado di progetti. Pioniere del biologico, tra le penne del regolamento che dai primi anni '90 "ha sancito il biologico in Italia e in Europa", come rivendica dal Vinitaly ai microfoni di *Virtù Quotidiane*, è un vignaiolo attentissimo "a sostenibilità, ricerca, innovazione in vigna come in cantina. La nostra azienda (a Villa Caldari in provincia di Chieti, ndc) è costruita all'insegna della bio architettura, con materiali eco sostenibili".

"Già dagli anni '90", racconta, "abbiamo una spa per la vinoterapia perché il vino è un piacere per chi lo beve e un beneficio per la nostra pelle. Nel centro aziendale abbiamo un relais per accoglienza e da un anno e mezzo abbiamo creato una sala con anfore fatte a

mano dove una volta al mese organizziamo eventi con musica, piatti e vini in abbinamento, un modo per avvicinare i giovani al mondo enoico”.

Sintesi perfetta della filosofia di Vignamadre sono i vini Becco Reale, in versione Pecorino e Montepulciano d'Abruzzo, con le uve coltivate in un “vigneto dinamico ed energetico”, spiega Di Carlo. “La Beccaccia, a cui è ispirato il nome, è un uccello migratore che nidifica vicino Chernobyl e quindi quando ci fu l'esplosione, venne contaminato. Ho voluto dedicare a questo uccello un progetto molto innovativo. Il vigneto lavora con i colori del chakra, con dei pali colorati che attirano insetti utili. Le piante li percepiscono, comprendono che vivono in un ambiente sano, salubre e attivano un meccanismo intracellulare superiore, scatenando un accrescimento naturale sorprendente. I tralci, infatti, sono in media più lunghi di un centimetro, un centimetro e mezzo”.

All'assaggio al Vinitaly, oltre a Becco Reale, anche il Merlot e Sangiovese Iconic Rosè, con tappo a vetro e i vini Montepulciano Riserva, Rosato Merlot e Pecorino Nobu, “che in giapponese significa prolungare. Sull'etichetta un solco lineare fatto con nostro aratro, che indica la continuità tra le passate e le nuove generazioni”.

Al fianco di Giannicola infatti c'è ormai da tempo il figlio **Federico**, diventato papà alla fine del 2024, di **Tomaso** a cui è dedicato il Metodo classico dosaggio zero “1711, come la data in cui sono diventato nonno”, racconta Giannicola.

pubbliredazionale