GITA ENOGASTRONOMICA IN ABRUZZO

Notizia inviata dalla Delegazione FISAR Castelli di Jesi

Visto il grande interesse riscontrato da parte di soci e amici, la nostra Delegazione Fisar Castelli di Jesi ha organizzato una gita enogastronomica in Abruzzo domenica 1° dicembre. Ci siamo ritrovati di buon'ora presso la cantina Tenuta I Fauri, nel comune di Ari (CH), accolti dalla gentilezza di Valentina Di Camillo, proprietaria dell'azienda insieme al fratello e al padre. Mentre il sole, salendo, illuminava le gocce di rugiada sulle foglie di vite, Valentina ci ha illustrato la storia dell'azienda, da sempre condotta dalla propria famiglia. Dal 2000 la famiglia decide di dedicarsi non solo alla produzione di uve, ma anche all'imbottigliamento dei vini da queste prodotte, fino a quel momento venduti come sfuso. Ogni attività dell'azienda è gestita dalla famiglia Di Camillo: a papà Domenico spetta la conduzione delle vigne, dislocate in sei diversi comuni, il figlio Luigi ha il ruolo di enologo, mentre la figlia Valentina si occupa degli aspetti commerciali. Il 90% delle uve coltivate sono di tipo autoctono, quali Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Passerina, provenienti da vigne condotte secondo i principi della lotta integrata. Anche in cantina si cerca di lavorare con l'obiettivo di produrre vini sinceri e territoriali, preferendo lievitazioni spontanee e vinificazioni quasi interamente in cemento. Una delle fortune dell'azienda sono proprio le grandi cisterne di cemento, che la famiglia decise di mantenere in modo lungimirante e un forse po' visionario quando in passato si era diffusa la convinzione, sbagliata, che il cemento non fosse idoneo alla produzione di buoni vini. Dopo aver ascoltato ammaliati la storia e il modo di lavorare dell'azienda, ci siamo trasferiti nella sala degustazione dove, assaggiando buona parte dei vini prodotti, abbiamo ritrovato nei calici proprio quella sincerità e quella territorialità di cui Valentina ci aveva parlato. Il tutto accompagnato da generose porzioni di pane casereccio condito con l'olio nuovo dell'azienda stessa, pecorino e salame regionale, a conferma della nota generosità e accoglienza abruzzese. Nel pomeriggio, dopo un lauto pranzo ristoratore, ci siamo diretti verso la cantina Rabasco, nel comune di Pianella (PE). L'azienda si trova su di una collina posta a circa 400 metri di altitudine, da cui si gode di una vista incantevole sui monti del Gran Sasso e della Majella da un lato, e sul Mar Adriatico dall'altro. Ad accoglierci nel piazzale Iole Rabasco, titolare dell'azienda, insieme alla mamma. Nel 2005 Iole, lucana di origine, acquista la tenuta dove si trova l'azienda e avvia un progetto di sostenibilità e qualità, volto a valorizzare la più pura e naturale essenza territoriale, che prevede l'esclusione di qualsiasi sostanza chimica dalla vigna in favore di trattamenti biodinamici. Anche in cantina si cerca di essere quanto meno invasivi possibile, optando per fermentazioni spontanee e nessuna aggiunta di solforosa né prima della fermentazione, né durante i travasi e nemmeno in imbottigliamento. L'affinamento poi di una delle linee prodotte è quanto mai unico, dal momento che avviene in damigiane di vetro da 54 litri. Si, proprio quelle damigiane che utilizzavano e magari usano ancora i nostri nonni. Il risultato di questa filosofia porta a vini con un profilo diretto ed espressivo, genuino e artigianale, intrigante e di grande personalità. Sono fedeli ritratti territoriali, influenzati dagli umori stagionali, ma sempre in grado si traferire nel bicchiere la ricchezza e la generosità della terra abruzzese. Conclusa la visita abbiamo fatto ritorno a casa, gratificati dall'aver conosciuto due aziende familiari che fanno della genuinità e della valorizzazione del territorio i propri obiettivi quotidiani, e contenti per aver trascorso una piacevole giornata all'insegna dell'amicizia e del buon gusto.

"Foto a scopo illustrativo"
Fonte Shutterstock.com