



## ilVino del Marchese

A Loroeto Aprutino, nelle storiche Tenute Sazza Caterina in contrada Cordano, si producono vini di gusto, tasselli unici, nel sesto della tradizione

TAVOLI DI ENRICA PARRERA FOLLO FRANCESCO D'ONOFRO

"Dunque che vino è questo? esclama Follegio Marchese soggorgando il nettare di quel giovane vitigno romano di albano, il Pecorino..."

Si era inteso ai primi decenni del Settecento e l'Alma marchese Francesco Cordano di Frosco, del Granducato di Toscana, ereditando dalla madre Dorotea D'Altavilla una proprietà di circa 450 ettari nella circoscrizione Lauretum, in Abruzzo, scoprì una realtà ambientale unica in quella regione del Regno di Napoli e Sicilia. Un territorio culturale protetto, ai piedi della montagna, con boschi di castoreo e castagno, oliveti e vigneti, in un clima fresco, ventilato, con grandi escursioni termiche stagionali e diurne. Nel 1728, favorendo in quella tenuta la prima produzione di vino, il marchese Ulpiano rivelò la prima vocazione per i Marchesi de' Cordano.

Negli anni Duemila in quel di Loroeto, nel solo della tradizione tracciato da grandi del vino come Edoardo Valentini (la cui azienda consegnò gli impianti a tendone di Trebbiano, Montepulciano, Pecorino e Cerasuolo allevati in contrada Cordano) e nel rispetto del territorio, il giovane Francesco D'Onofro, affiancato dal fratello minore dell'Enologo Vittorio Festa, porta avanti con orgoglio l'esperienza del padre.

Da vigneti a più alta vocazione allevati nelle storiche Tenute Sazza Caterina ad anidride tra i 150 e i 300 metri sul livello del mare, su 13 ettari di origine calcarea, solo una perle, selezionate all'origine da cloni italiani e internazionali, diventano grandi vini che da qualche anno portano alto il nome dell'Albano del vino nel mondo.

Circa l'ottanta per cento della produzione Marchesi de' Cordano viene esportata negli Stati Uniti, Giappone, Regno Unito, Canada e Nord Europa. Un mercato particolarmente attento e sensibile alle qualità raggiunte dai nostri vitigni più "tradizionali" spiega Francesco D'Onofro mostrando il riconoscimento più importante ottenuto in pochissimi anni, nell'ottobre 2004, del suo Trebbiano, classificato con 90 punti quinto Montepulciano d'Albano del



60

CANTINA

Pescorosso Wine SpA e il Marchese Marchese, un vino di grande equilibrio, ben bilanciato, fresco, fruttato, con un rapporto qualitativo eccezionale. In Pecorino Cili aprutino, un "Cordano" produzione 2007, uno dei consolidamenti ufficiali del mondo, i cui profumi hanno raggiunto un'espansione qualitativa riconosciuta dai consumatori e dagli operatori del settore.

"La selezione migliore spiega Francesco D'Onofro provengono dalla storica tenuta di Loroeto, irrigata dai vigneti alluvionali in provincia di Chieti per un totale di 45 ettari attuali; per un vino scabioso sono necessarie una cura e perfezionamento maniacale in tutti gli equilibri di acidità, zuccheri, polifenoli" sottolinea l'ex studente di ingegneria contrapposto dalla passione per la caccia del nonno Francesco Gabriella, vignaiolo in Villanova, figura filantropica ancora oggi nella famiglia D'Onofro.

"L'evolo è una figura tecnica importante per seguire il percorso della vigna all'affinamento in bottiglia. Anche questo ha impostato da suo nonno che con Clemente Festa collaborava negli anni '50-'80, quando gli enologi in cantina erano figure marginali. Il prodotto si fa in vigna, l'intervento dell'evolo serve a preservare fragranza e botti".

Lo staff aziendale si completa con la presenza non secondaria di Daniela Palmara, giovane compagna di Francesco con una spiccata creatività nella scelta dei nomi dei vini. Davanti per il Pecorino, Aidi per Montepulciano, Trebbiano e Cerasuolo, Trinità per il Montepulciano aereo 2000 (il prodotto di punta, affinato per 12 mesi in bottiglia) sono le cinque etichette di famiglia da lei create. Dal Duemila, va detto che Cordano vitigno Pecorino offre con una forte personalità, particolare con il suo corpo, freschezza, sapidità, ottima capacità di abbinamento

con carni di maiale e con carne con pecorino. Anche il Trebbiano Aidi è valutato secondo le nuove tecnologie, preservando le caratteristiche dell'uva con freddo e aigore. È un Trebbiano di buon corpo, che ben si abbina a pietanze marinate.

Per i non d'azienda si ispira alle tecniche di vinificazione francese della dogana. L'Aidi (produzione 2009) resta un anno in cantina per le decantare naturalmente rosata e aromata, viene poi moltiplicata per 9 mesi in botti da 25 hl per armonizzare la spigolosità del Montepulciano, emersa prima e sapore fruttato, in bocca è gentile e tenero, dolce e vellutato, di buona persistenza alcolica.

Bene è abbina al boudoir di pesce dell'Adriatico e altrettanto al pecorino incornato. Il Festa affina in bottiglia per 12 mesi in cui acquisisce caratteristiche di morbidezza e longevità, quindi in bottiglia per altri 12 mesi, equi bene tecnico. Prendete il pecorino aereo, prodotti al suo di giorno e capitate alla tena.

**THE MARCHESI' WINE**  
The Marchesi de' Cordano wines are produced in the ancient Sazza Caterina farms in contrada Cordano in Loroeto Aprutino, the estate belonged to Marquis Francis Cordano from Florence, who started the first production in 1728 exploring this wonderful hills and any land. Today Francesco D'Onofro carries on this prestigious tradition together with the enologist Vittorio Festa and their wines collect success, praise and acknowledgement in Italy and in the world. The vineyard cover about thirteen hectares on the altitude of about 250 - 300 meters above sea level, with carefully selected species which are vinified according to the most advanced technologies.



Esclusività dell'azienda è solo riproposta attraverso degli apprezzamenti, separati da ompe anche nel rispetto dell'etica del paesaggio, particolarmente sempre più difficile da riconoscere in Abruzzo. Il quarto rango storico apprezzavano più di un anno degli esperti, allora si credero seguendo l'incorporamento del nonno Valentini, per i suoi vitigni si è scelto il topologia ombra spensierata, una forma di filare non unidirezionale, con l'obiettivo più qualità del prodotto. Conoscendo il suo è figlio e l'idea non per altro stanno i principi guida.



61