



## freddo, iperriduzione, vinificazioni in acciaio e affinamenti l

tazioni in legno, batemage: pura tradizione, insomma. Senza contare il suo infinito amore per il territorio e i vitigni autoctoni, che lo hanno portato, sempre fra i primi, alla vinificazione in purezza della Coccocciola. Una breve analisi di alcune fra le sue aziende-clienti più rappresentative può far capire ancora meglio questa filosofia professionale. Per esempio, la Tenuta Ulisse di Cerechio (Chieti) è la punta di diamante quanto a innovazione tecnologica. Qui tutto è giocato su iperriduzione, catene del freddo, vinificazioni in acciaio, affinamenti molto brevi, tappi in vetro. Il tutto per avere prodotti immediati, fragranti, dotati di grandi profumi, giusta alcolicità e freschezza, grande frutto. Dopo pochi mesi dalla vendemmia i vini sono già sul mercato, aggressivi sin dall'abbigliamento, puliti e lineari, minimalista e postmoderno. Spiccano su tutti Cerasuolo: puro frutto, Pescorin, Coccocciola. Giachiamo un po', con un esempio speculare al precedente. L'azienda Chiacieri di Pianella (Pescaia) è forse la più tradizionalista fra quelle seguite da Festa. Lontana dalla levigatezza di Tenuta Ulisse, qui l'approccio è più terroso e contadino, all'insegna di uno zergo vitalismo, che porta a vini inizialmente più scostesi, soprattutto i Montepulciano, frutto di lunghe macerazioni, ma che poi, grazie all'affinamento in botte e a seguito di un'alegata maturazione in bottiglia, so-

no capaci di esprimere il territorio sino al midollo. Vini da ai cui accostarsi con attenzione e voglia di capire. Marchesi di Loreto Apertino (Pescaia) è un perfetto mix fra le due ree descritte. Ha un solido legame con la tradizione: utilizzo di piante viticole e di botti per l'affinamento, stile molto orientato gregio il territorio, ma pure una calibrata spensione alla te moderne strategie di marketing e a un packaging di in dubbio notare che tutta la gamma aziendale è basata su vini da tre. La Cascina del Colle di Villanuga (Chieti) produce vini di che puntano su potenza estrattiva, profondità, buona legge tutta la produzione è impietosa su diverse interpretazioni pulciano e Trebbiano (di cui una anche da invecchiamento), zione in acciaio per alcune versioni, in botti grandi per altre, per altre ancora. Ma senza mai esagerare con il legno. Conq svenevole microclima, non si disdegna per alcune etichette di vendemmie più o meno tardive. Jacsi Donatello di Vasto (Chit teriore faccia della stessa, prismatica medaglia. Qui il registi core: purto di forza diventano la trentina di ettari di vigneto regime biologico (è la più grande azienda bio in Abruzzo), cot tonazione al territorio e alla sua ric tà nei vini prodotti. Qui, per se la) di autoctoni è sempre dominante, degna l'impiego di tre internazio

