

# L'ABRUZZO È SERVITO

Il gusto dell'informazione

## Ecco il Santagiusta d'alta quota: un dono della natura abruzzese

Adriana Tronca non crede quasi ai suoi occhi quando il suo sogno più ambizioso si avvera. Ora quel sogno è lì, contenuto nel bicchiere che ha davanti e che le riempiono di continuo, e profuma di lieviti, ha dentro il sapore dell'erba e delle melette che crescono a 700 metri di altezza in località Goriano Valli, a Tione degli Abruzzi, insieme alla sua uva, allo zafferano, ai tartufi, ai ceci e l'altra frutta della sua [Vigna di More](#). L'effervescenza setosa dello spumante Santagiusta stupisce tutti, perché questo è il primo spumante abruzzese metodo classico fatto con uve di alta quota: 13 gradi, 18 mesi di posa, 70 per cento Pinot Nero, 30 Chardonnay, è un *pas dosè*, che per il metodo classico significa niente aggiunta di liquore zuccherino, perché la fermentazione delle sue uve in bottiglia lo hanno reso naturalmente speciale.

Riempie di orgoglio l'enologo che lo ha voluto a tutti i costi, Vittorio Festa e che lo degusta somnion, perché sa che è buono e che la sua idea ha funzionato, raccontandolo al parterre de rois di stampa tecnica e ospiti eccellenti venuti ad assaggiarlo dove quella sfida è diventata possibile, perché a raccoglierla e rilanciarla c'era la curiosità di Francesco D'Onofrio, titolare della [Cantina Marchesi De' Cordano](#), fra le colline escaresi, a quasi un centinaio di chilometri di distanza dalle vigne di Adriana Tronca.



“Questo vino mette insieme tre filosofie di vita – dice D'Onofrio aprendo la degustazione dopo una visita della sua cantina – lo abbiamo voluto per provare una cosa davvero nuova in questo momento in cui tutti fanno spumanti. E non abbiamo imitato nessuno. Semmai raccoglie alcune ispirazioni. Il Santagiusta è un prodotto di Goriano Valli che noi abbiamo sostenuto, perché raccontasse la storia di quel territorio immerso nel Parco Velino Sirente e nascesse rappresentando anche la nostra visione del vino e di prodotti capaci di raccontarsi. E' un piacere assaporarlo per questo. Un piacere che siamo felici di condividere a metà del cammino, in questa versione 18 mesi che presentiamo per Natale”. Dopo una breve introduzione Francesco aprirà più di una bottiglia durante tutta la durata del pranzo con la sciabola di ordinanza che obbedisce al suo tocco, il primo, condiviso con il suo bambino divertito e orgoglioso di quel ruolo evidente, poi lo farà persino con la base di uno dei bicchieri sparsi sui tavoli e pronti ad accogliere lo spumante spumeggiante.