Cronaca 06 Mag 2019 18:20

TRA STORIA E NUOVE ARCHITETTURE IL RACCONTO DEL VINO ABRUZZESE DIVENTA ESPRESSIONE DEL TERROIR

di JOLANDA FERRARA










PESCARA – Cantine d'autore anche in Abruzzo. Sono ormai un ricordo d'altri tempi (anche musicali) le cantine buie e umide dove "respirare piano" e necessariamente sporcarsi di terra per compenetrarsi nello spirito del vino. Il nuovo che avanza in Abruzzo racconta di un'identità propria e peculiare che si va delineando: qualità architettonica, nuova visibilità mediatica, capacità di attrazione internazionale. Attrazione di tipo gastronomico, turistico, esperienziale, olistico, artistico, culturale.

Una parabola ascendente che per quanto storicamente giovane vive un momento di espansione grazie all'intraprendenza di un'imprenditoria illuminata, consapevole che coniugare il nettare delle proprie bottiglie al bien vivre rappresenti la chiave di volta.















Riqualificazione del proprio brand, nuove opportunità di marketing, progresso del territorio. Una tendenza acclarata, lo attesta il fiorire di richieste di progettazione e riqualificazione delle strutture vitivinicole che spuntano numerose mai come prima sul territorio, racconta a *Virtù Quotidiane* l'architetto progettista **Rocco Valentini**, codificatore di un "metodo" e nostrano archistar (è originario di Crecchio) che ha firmato importanti interventi di recupero e riqualificazione di strutture vitivinicole abruzzesi premiate in ambito internazionale.

Ne diamo sommariamente contezza partendo dai pionieri in questo senso in Abruzzo, la Vini Fantini by Farnese, gruppo imprenditoriale leader in Italia e all'estero che ha eletto la propria sede amministrativa e di rappresentanza nello spettacolare castello Caldora a strapiombo sul mare di Ortona.



Convinta della virtuosa sinergia tra vino, architettura, storia e marketing, l'azienda guidata da **Valentino Sciotti** ha acquistato, restaurato e destinato a raffinato contenitore di serate glam il quattrocentesco bastione, diventato il biglietto da visita aziendale.



Altro caso interessante soprattutto in termini di appeal è la Fontana del Vino, popolare, clamorosa invenzione della cantina Sarchese Dora, a Caldari di Ortona. Merito del titolare, **Nicola D'Auria**, numero uno del Movimento nazionale Turismo del Vino, guidato a sua volta con mano esperta dallo stesso progettista, Valentini.

Gestisci consenso

Nella rinnovata cantina di famiglia interamente ripensata secondo criteri di accoglienza allargata ai più, una Fontana dove abbeverarsi – gratuitamente – di zampillante Montepulciano d'Abruzzo una volta giunti a fine cammino (organizzato dalla stessa azienda con associazioni del territorio) sulle tracce di San Tommaso Apostolo.

Tanto il successo riscosso tra vignandanti e winelovers che l'innovativa idea ha battuto tutti in termini di risonanza mediatica e presto sarà replicata a Marlborogh, Nuova Zelanda, racconta l'architetto squadernando foto a tutta pagina della Fontana pubblicate su riviste patinate di settore.

Sempre a sua firma da citare lo spettacolare lavoro di valorizzazione condotto sui sessanta ettari di Tenuta Di Sipio in provincia di Chieti, "raro esempio di conservazione di architettura agricola dell'Abruzzo costiero" integrato con innesti contemporanei in vetro e acciaio. Progetto eletto nel 2014 tra i primi dieci al mondo di cantine di design dalla rivista *Archilovers*, e attualmente in ulteriore fase di espansione con l'apertura del nuovo ristorante immerso nell'orto, anticipa Valentini.

Nel best of rientra anche il resort Borgo Baccile by Vini Fantini, premiato due anni fa anche dalla rivista inglese *Build*. Immerso tra i vigneti nella fertile campagna di Crecchio, il complesso rurale di Villa Baccile è nato a nuova vita grazie al recupero meticoloso delle strutture preesistenti risalenti con l'annesso frantoio al sedicesimo secolo, e grazie all'apporto di moderne tecnologie. Oggi è un moderno albergo diffuso con piscina nel verde, un'oasi di tranquillità dove rigenerarsi, "moderno volano di turismo internazionale anche per le vicine contrade abruzzesi" sottolinea Valentini.

Come si diceva, solo alcuni ma significativi interventi che hanno guadagnato risonanza internazionale negli ultimi anni a conferma di un Abruzzo al passo, in piena evoluzione, che sa coniugare "la" risorsa identitaria – le vigne, il vino – alla qualità dell'offerta complessiva.

Partendo da un progetto architettonico che diventi "espressione del terroir, comunicazione del legame con la terra in forma di pensiero estetico, integrato, multifunzionale" come pure rimarca l'architetto **Alessandro Sonsini**, invitato a condurre un excursus sulle architetture contemporanee per paesaggi vitivinicoli, qualche sera fa al Riff di Pescara. Lo spunto per la nostra ricognizione, affatto esaustiva, in chiave abruzzese.

La còlta e attenta **Manuela Cornelii**, patronne del wine bar in via Piave, ha voluto unire in una serata le sue due passioni professionali di sempre, architettura e cultura del bere. Cultura tout court tanto per riconfermare lo scarto in alto che distingue tra le innumerevoli vinerie in città il Riff , prossimo a festeggiare il primo anno di apertura, il 20 giugno, con una serata dedicata al vino del momento, il rosa ciliegia del Cerasuolo d'Abruzzo.

Immersi nella dialogante, confortevole atmosfera didattica, abbiamo partecipato nella stessa serata ad una straordinaria degustazione di quattro vini "da progetto" raccontati nella genesi dalla stessa sommelier consigliera nazionale dell'Ais. Vini di altissimo rango – metodo classico /champenoise, orange wine, solera – selezionati dalla curata cantinetta del locale.

Che tra le molte iniziative in arrivo sfodera una prima e originale carta dedicata al bere miscelato, "Riffusion" affidata all'estro del bartender **Marco Maggi**. Sette drink ispirati che rivisitano di volta in volta un ingrediente abruzzese. E la possibilità di personalizzare il proprio cocktail confrontandosi con l'esperto professionista.