

CASTEL DI SANGRO: CHEF ROMITO LANCIA VIGNETO AD ALTA QUOTA

22 Dicembre 2011

CASTEL DI SANGRO - Cambia il clima, avanza la desertificazione e la viticoltura va in quota.

Aumenta, infatti, in tutta Europa (500 mila operatori coinvolti) la viticoltura di montagna e l'ultimo avamposto in Italia di questa produzione difficile ma dalle grandi potenzialità e dalle rese sempre più interessanti è il vigneto impiantato da Feudo Antico in Abruzzo, a Castel di Sangro (L'Aquila).

Il vigneto sfiora i mille metri di quota e si trova all'interno di "Casadonna", il nuovo tempio della cucina dove si è installato di recente lo chef stellato Niko Romito. Obiettivo del progetto è la produzione di vini di qualità e la creazione di un modello di sinergia imprenditoriale tra realtà diverse, finalizzato a valorizzare il territorio.

Il vigneto è stato progettato e seguito dallo staff del professor Attilio Scienza dell'Università di Milano.

"Da sempre, ciclicamente, la terra è stata oggetto di grandi cambiamenti climatici - afferma Scienza - Oggi si assiste ad una progressiva desertificazione. Per questo ci troviamo a gestire problemi di eccessiva maturazione, di scarso sviluppo degli aromi e alta alcolicità dovuti a temperature troppo calde, nel momento in cui il mercato cerca invece vini più eleganti e profumati. In montagna invece le condizioni si stanno dimostrando potenzialmente interessanti per produrre vini moderni. L'altitudine, quindi, diventa un'opportunità".

"Feudo Antico è una piccola azienda con radici che affondano nella tradizione abruzzese - afferma Andrea Di Fabio, direttore di Feudo Antico - Siamo stati i primi a produrre la doc Tullum, una delle più piccole d'Italia. Siamo ora orgogliosi di aver appoggiato questo progetto innovativo".

Per realizzare il progetto sono state scelte varietà internazionali come Pinot nero, Riesling renano, Sylvaner verde, Traminer e Veltliner e l'autoctono Pecorino.