

L'AQUILA: ALL'OSTERIA DI MARIO CORRIDORE DEGUSTAZIONE VINI "ALLA CIECA"

22 Novembre 2018



L'AQUILA - Il piacere di giocare con il vino e divertirsi con una degustazione alla cieca, nel tentativo di individuare annate, gradazioni, piacevolezza, provenienze e curiosità, svolta da anni in modo intimo e privato all'interno di una abitazione, esce dalle mura domestiche per celebrare la venticinquesima edizione.

Allargando il numero dei partecipanti a 35, rispetto agli abituali 16, le "nozze d'argento" del gioco sono state festeggiate nei giorni scorsi all'Aquila, all'Osteria Corridore, antica locanda densa di storia e testimone di mille incontri, in attività fin dal 1964, gestita per decenni dal conosciutissimo Mario, quest'anno purtroppo venuto a mancare e più recentemente portata avanti dall'intraprendente imprenditore Francesco De Matteis, con in cucina l'esperta, competente ed eccellente Serena Deli.

Era già avvenuto altre tre volte - nel 2008 al ristorante Reale di Rivisondoli, nel 2013, ristorante Reale/Casadonna Castel di Sangro, anno della conquista della terza stella Michelin da parte dello chef Niko Romito e nel 2015 al ristorante Mammaròssa di Avezzano.

Protagonista assoluto della serata, con una degustazione verticale di 5 differenti annate, uno dei vini più affascinanti presenti nel panorama enologico nazionale e internazionale: il Montevetrano, un blend di cabernet Sauvignon, Aglianico e Merlot prodotto a sud di Salerno, all'interno del Parco dei Colli Picentini.

Invitati da Pierangelo Valente, organizzatore dell'evento, hanno partecipato alla serata i due geniali ideatori di questo vino, coloro che hanno immaginato, pensato, sognato, realizzato e condiviso fin dall'inizio il "progetto Montevetrano": la raffinata, colta, estroversa Silvia Imparato, definita la "principessa del vino italiano", proprietaria dell'azienda, fotografa professionista di talento che a un certo punto della sua vita si è appassionata al vino e Riccardo Cotarella, enologo dell'azienda, presidente mondiale di Assoenologi e solo due mesi fa insignito a Parigi del titolo di cavaliere dell'ordine del merito agricolo.

Silvia e Riccardo hanno amabilmente conversato con i presenti raccontando la storia di questo vino seducente, una vera e propria avventura, cominciata a metà degli anni 80 quasi per gioco, per sfida e per l'amore di una terra, sottolineando come la grandezza del Montevetrano fu intuata prima negli Stati Uniti, grazie a Robert Parker, il più importante e temuto critico enologico in circolazione e solo successivamente in Italia.

Parker quando lo provò per la prima volta nel 1995 in occasione di una degustazione di grandi vini italiani a Baltimora, dove ne vennero proposte tre annate da Riccardo Cotarella, arrivò al punto di ritardare l'uscita della sua celebre rivista The Wine Advocate proprio per dedicare ampio spazio e rilievo al Montevetrano.

Quel momento ha segnato indubbiamente l'inizio della straordinaria storia internazionale di questo vino ed è stato anche decisivo per la carriera dello stesso Cotarella, considerato oggi ormai tra gli enologi più stimati, qualificati e autorevoli del mondo.