L'AQUILA: AZIENDA VINICOLA CALSTELSIMONI DI PRETURO VINCE PREMIO INTERNAZIONALE MONDIAL DE VINS EXTREME

30 Settembre 2016

L'AQUILA – Sarà premiata a Milano il 12 novembre l'azienda agricola aquilana Castelsimoni, di Manuela Castellani e Paolo Simoni, che ha ottenuto la medaglia d'argento con il suo vino Altair al concorso Mondial des Vins Extrêmes.

Il concorso si è svolto dal 14 al 16 luglio 2016 a Sarre, in Valle d'Aosta, e l'azienda aquilana ha sbaragliato la concorrenza di vini provenienti da 10 Paesi europei, oltre che dall'Argentina, dalla Georgia, dall'Armenia, dal Kazakistan e dal Libano.

Nella tre giorni i 30 tecnici degustatori si sono riuniti all'Hotel Etoile du Nord proclamando vincitori 244 vini su 738, premiati con medaglie d'oro e d'argento.

La manifestazione organizzata dal Centro di Ricerche, Salvaguardia, Coordinamento, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana (Cervim), con il patrocinio dell' Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (Oiv) e relativa autorizzazione del ministero alle Politiche agricole alimentari e forestali, è l'unica manifestazione enologica mondiale specificamente dedicata ai vini prodotti in zone caratterizzate da viticolture eroiche.

La casa vitivinicola CastelSimoniun Traminer ha vinto la medaglia d'argento con un traminer aromatico Igp terre dell'Aquila dal simbolico Altair (annata 2014) che ricorda il nome di una stella della costellazione dell'Aquila.

Il concorso seleziona i migliori vini frutto della viticoltura estrema con la finalità di promuovere e salvaguardare le produzioni di piccole aree vitivinicole che si caratterizzano per storia, tradizione e unicità, di grande valore ambientale e paesaggistico dove si coltivano soprattutto vitigni autoctoni.

Si tratta di autentiche "isole della biodiversità viticola" che però corrono il rischio di scomparire a causa degli alti costi di produzione (la coltivazione di un vigneto in queste zone costa dieci volte di più di un vigneto in pianura).

Vini speciali, estremi di montagna identificati come vini "eorici" ricavati da vigneti con pendenza superiore al 30 per cento o situati a più di 500 metri, oppure da uve prodotte nelle piccole isole, quindi, prodotti con grande impegno e fatica, dove il lavoro dell'essere umano torna ad assumere un senso antico e concreto.

Si tratta di una viticoltura marginale per quantità, ma che ha implicazioni importanti sull'economia, la società, l'ambiente e la cultura di molte regioni e nazioni.

"Crediamo che il futuro della viticultura sia ad alta quota, dove le escursioni termiche offrono caratteristiche uniche ai vini, dove l'aria più pura garantisce prodotti più sani, come nel nostro magnifico territorio Aquilano, dove la passione e l'amore per la natura raggiungono il loro apice, non dando spazio a procedure commerciali che alterano il naturale ciclo delle cose", spiega la proprietaria Manuela Castellani.

"Abbiamo una produzione vinicola nel comune di L'Aquila, a circa 8 km dal centro della città – aggiunge – Il nostro progetto consiste nel valorizzare questo territorio montano, coltivando vitigni con caratteristiche che si possano bene adattare alla quota della zona, 800 metri sul livello del mare, le caratteristiche che devono avere sono la resistenza alle basse temperature e la maturazione precoce. Le escursioni termiche imprimono delle peculiarità uniche ai vini: Pinot nero (vinificazione in rosso), traminer aromatico e riesling renano, corrispondono alle nostre produzioni". *Marianna Galeota*

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli