

ORTONA: FESTA IN VIGNA PER LA RACCOLTA DEL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

25 Settembre 2019



ORTONA – Per il mondo del vino i mesi di settembre e ottobre sono probabilmente i più importanti dell'anno, sicuramente sono quelli più faticosi con la vendemmia che consuma molte risorse mentali oltre che fisiche per i vignaioli, le loro famiglie e tutti i collaboratori in cantina.

Negli ultimi anni però in Italia alcune cantine si sono fatte pioniere, anche grazie al supporto del Movimento Turismo del Vino, nel coinvolgere anche i clienti nella vendemmia organizzando giornate di raccolta delle uve durante le quali far scoprire a giovani e famiglie le antiche tradizioni di questo rito contadino che è sempre stato anche un incredibile spaccato di cultura popolare e se vogliamo anche momento di aggregazione, quasi di festa.

In Abruzzo, una delle primissime aziende a puntare su quella, che poi nel "decreto enoturismo" dello scorso anno è stata indicata e normata come "Vendemmia Didattica", è la cantina Dora Sarchese di Ortona che già nel 2015 organizzò la prima festa in cantina per la vendemmia del vigneto Nitae.

"Ricordo bene quella prima edizione, alla fine vennero solo gli amici più stretti e riscontrai molto scetticismo per l'idea di chiedere un contributo alle persone per poter vendemmiare" dice il proprietario della cantina Nicola D'Auria che continua: "In realtà quello del Nitae è un grande progetto di cui avevo bene in mente tutti i diversi step di crescita fin dall'inizio e uno di questi era senza dubbio il fatto di portare centinaia di persone a vendemmiare nel nostro suggestivo vigneto a forma di rosa dei venti, perché il Montepulciano d'Abruzzo Nitae è il vino più importante della nostra cantina in quanto nella sua produzione ci sono le mani, i piedi e i sorrisi anche dei nostri clienti".

Dopo quella del 2015 sono andate in scena altre 3 edizioni della vendemmia didattica da Dora Sarchese e sono state un vero e proprio crescendo di partecipazione e di emozioni con l'inaugurazione della famosissima Fontana del Vino nel 2016, e le partecipatissime edizioni del 2017 e quella dell'anno scorso durante la quale per la prima volta è stato presentato il Montepulciano d'Abruzzo Nitae prodotto proprio nel 2015.

"La giornata di festa in cantina per la raccolta del Nitae è ormai davvero un'esperienza completa nel mondo del vino abruzzese e nelle tradizioni nella nostra cantina – aggiunge D'Auria – la pigiatura con i piedi viene realizzata in una vasca di pietra realizzata dall'amico architetto Rocco Valentini e che è una fedele ricostruzione di quella che doveva essere simil-vasca ritrovata tra i celebri scavi bizantini di Crecchio. Inoltre dalla colazione, passando per lo sdijune fino al pranzo tutti i piatti sono a cura della Signora Dora Sarchese secondo un rigoroso quanto gustoso menu' contadino".

Tutta la giornata sarà allietata anche dalle incursioni di un gruppo di musica popolare abruzzese, inoltre sono previste dimostrazioni della preparazione del vino cotto e della marmellata di Montepulciano d'Abruzzo, un laboratorio specifico per bambini dal titolo "Alla scoperta della vite e dell'Uva" e naturalmente non mancheranno gli interventi di grande spessore divulgativo dell' enologo Leonardo Seghetti.

“Nel 2018 siamo stati in diverse centinaia, con una fantastica tavolata unica per il pranzo che correva intorno a tutta la cantina. L’alto numero dei partecipanti ci ha portato ad organizzare anche altre attività per i più grandi e i più piccoli, in special modo per i più piccoli. Ad esempio l’anno scorso c’erano talmente tanti bambini che il vigneto Nitae non bastava quindi li abbiamo mandati a raccogliere l’uva in un’altra vigna a poche decine di metri dalla cantina solo che per renderli ancora più felici il trasporto è stato organizzato su una bellissima carrozza trainata da cavalli che li ha resi entusiasti. Quest’anno la riproporremo”, conclude Nicola D’Auria.

Appuntamento quindi a domenica 6 ottobre a Caldari Stazione di Ortona presso la cantina Dora Sarchese per una giornata davvero esperienziale.