

VINITALY, CODICE CITRA RENDE OMAGGIO AL DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

20 Aprile 2018



VERONA – Un Vinitaly all'insegna delle sfumature quello che si è chiuso da qualche giorno per Codice Citra, azienda cooperativa abruzzese che raggruppa nove cantine della provincia di Chieti.

Le sfumature sono quelle del Montepulciano d'Abruzzo, che quest'anno festeggia un importante anniversario: i 50 anni della Doc Montepulciano D'Abruzzo. Tra le tante attività proposte per festeggiare il 50° anniversario. Ha capeggiato per tutti e quattro i giorni della fiera di Verona un'opera d'arte all'interno dello stand dell'azienda abruzzese, frutto della performance artistica di Elisabetta Rogai, ideatrice di EnoArte®, la tecnica artistica che consente di dipingere utilizzando il vino al posto dei colori.

L'artista ha realizzato dal vivo un'opera al cui interno erano presenti quattro varietà di vino differenti che, con l'invecchiamento nel tempo, andranno a creare sfumature di diversa gradazione su tutta la tela. "L'opera dell'artista rappresenta un momento cruciale del lavoro dei nostri soci: un viticoltore raccoglie l'uva manualmente con le mani rivolte verso il cielo, tecnica tipica di vendemmia della pergola abruzzese" ha spiegato l'enologo Lino Olivastri.

"La tecnica di pittura che ho brevettato nel 2010 con il prof. Bianchini, ordinario di Chimica organica dell'Università di Firenze, ci permette di ricavare dal vino un "ristretto" in cui sono esaltati gli antociani che permettono al colore di rimanere sulla tela nel tempo e non evaporare. Naturalmente il colore muterà, proprio come il vino matura nel tempo" ha raccontato Elisabetta Rogai.

Sempre sull'onda delle sfumature, l'appuntamento clou di questo Vinitaly è stata la Masterclass che ha visto il Montepulciano d'Abruzzo protagonista di un'esclusiva degustazione guidata da Riccardo Cotarella, il nuovo consulente enologico di Codice Citra, insieme al presidente Valentino Di Campli e agli enologi Lino Olivastri e Davide Dias. Cotarella, prezioso "allenatore" del Codice Citra Wine Team ha presentato i tre vini realizzati sotto la sua supervisione.

"Un enologo può dare ottimi risultati solo se al centro del suo operato ci sono le relazioni con le persone che compongono la squadra che fa il vino. Io devo ammettere che con il Codice Citra Wine Team ho trovato quel feeling giusto che ci farà ottenere ancora migliori risultati in futuro", ha detto Cotarella.

Ed ottimi risultati sono già arrivati durante questo Vinitaly con l'importante riconoscimento 5star Wines, selezione dei migliori vini indetto da Vinitaly International, attribuito a 3 vini dell'azienda abruzzese:

- PASSERINA VINO SPUMANTE BRUT "RINA" - con punteggio 91
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "NIRO" 2016 - con punteggio 90
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "PALIO" 2016 - con punteggio 90

"Abbiamo chiuso il 2017 con grandi soddisfazioni e risultati in Italia e all'estero - ha concluso il presidente Valentino Di Campli - e devo ammettere che il 2018 è iniziato ancora meglio con l'aiuto di un nuovo grande collaboratore, e amico,

Riccardo Cotarella. Disponevamo già di un ottimo team di enologi, ma avevamo bisogno del giusto allenatore, che ha saputo già intervenire in maniera magnifica sui nostri vini anche se in pochi mesi”