



e a tavolino, con una
a soli, oltretutto, non
incorrenza è tanta, ed
è stato medaglia d'oro
"e" anche in Germania
ulto.

Di Ruscio

andata bene per tutti,
premi raccolti in gran
oro al Cagiolo Monte-
riconoscimento incre-
ll'apice dei produttori
onale appannaggio di
uccesso che viene da
Lo presentammo nel
questo vino abruzzese
overe, ma in barrique.
ventato, tarato per un
stavolta la ricerca ha
"Hedòs", Cerasuolo
tipico delle nostre ter-
re e da far conoscere
ni. Il Cerasuolo merite-
derato una sorta di fra-
ciano. In futuro, per
rimodellato il vigneto
misurare con un mer-

onna onna (Ofena)

ne migliore del Vinitaly
nde. Perché più grande
, che non è un mondo
dicendo: io penso inve-
vero, anche se c'è mag-
rezzi, e trovo sia anche
figlioccio è "Piè delle
anno di affinamento in
no dell'annata 2004: è
Non punta solo sulla
na soprattutto sul con-
cercato di imporre nel
ché il vino si beve, e
olto importante.

Vannucci Casoli di Atri)

gli stand della Fiera di
e presenze davvero: ha
ressata del passato al
odotto regionale.
alorizzato la nuova Doc

"Colline Teramane": si chiama "Castellum Vetus",
la prima annata è il 2003.

8 Franco D'Eusanio

Azienda Chiusa Grande (Nociano)

La manifestazione è caduta in un momento impor-
tante, quello delle prime verifiche per i vini bianchi.
Per noi abruzzesi continuano i buoni riscontri com-
merciali: dopo il successo del Montepulciano,
anche i bianchi conseguono riconoscimenti.
Usciamo ottimisti dal Vinitaly, e questo ci fa un po'
dimenticare la crisi del settore: riceviamo segnali
positivi, siamo fiduciosi. Senz'altro le maggiori
soddisfazioni ce le sta dando il Montepulciano
riserva "Perla Nera". Nasce dopo venti mesi di affi-
namento in barrique, lasciando comunque apprez-
zare i profumi primari, che prevalgono su quelli
nati dal contatto con il legno.

9 Chiara Ciavolich

Azienda Ciavolich (Miglianico)

Siamo cresciuti come qualità dei prodotti e come
numero di aziende. La prova è il numero di visita-
tori riscontrati a Verona, ma anche l'attenzione dei
giornalisti e degli importatori rispetto al nostro
Montepulciano d'Abruzzo. Il vino che meglio iden-
tifica la mia azienda è il "Pecorino": produciamo
5mila bottiglie provenienti da una vigna che si tro-
va a Pianella. È un vino strutturato, di 14 gradi e
mezzo, che ha ricevuto apprezzamenti della critica:
è stato più volte recensito da *Bibenda*, una delle
principali riviste del settore.

10 Sebastiano Borello

Azienda Citra (Ortona)

L'Abruzzo al Vinitaly è stato inserito in un contesto
di più ampio respiro, con più spazio e più investi-
mento in immagine. Per noi, che esportiamo all'e-
stero il 65% del prodotto e realizziamo con un
milione di ettolitri il 30% della produzione regiona-
le totale, era un'occasione da non lasciar scappare.
Abbiamo puntato sul "Laus Vitae", un Montepul-
ciano particolarmente curato nella cantina, nel
vigneto e nell'invecchiamento. Ci siamo tolti gran-
di soddisfazioni, perché abbiamo mostrato di poter
puntare su tanti diversi livelli: il vino da consumo
quotidiano, ma anche la bottiglia da meditazione
per le occasioni più importanti.

