

# GIORNALLE di COMO

SABATO 7 GIUGNO 2008

INCONTRO CON UNA REGIONE PREZIOSA ■ Presentazione all'International Wine Academy

## Terra d'Aligi sui tetti di Roma: serata evento con i vini d'Abruzzo



# Saper

a cura di

# Sapori

**CANTU'** (nol) La IWA di Roma ha riservato nel mese di maggio una serata con i vini dell'azienda **Terra d'Aligi** della famiglia **Spinelli**, viticoltori ad Atessa (Chieti). Serata dedicata alla scoperta dei vini prestigiosi dell'Abruzzo a partire dal Montepulciano, per passare al Trebbiano e al delizioso e sapido Pecorino, un vino che dieci anni fa ha rischiato di andare nel dimenticatoio come è avvenuto per altri vini da vitigni autoctoni di altre regioni italiane.

Un incontro a tutto tondo che ha visto servire, sulla terrazza del Palazzetto, affianco della scalinata più famosa del mondo, quella di Trinità dei Monti a Piazza Spagna, un aperitivo lungo (dalle 18 alle 19.30) a base di Pecorino IGT 2007 e Trebbiano d'Abruzzo DOC 2007 con stuzzichini di grande qualità serviti e selezionati dalla **D & G di Maurizio Cutropia** e  **Davide Gentile**, a partire dalla Venticina di Glimi al prosciutto crudo del Brigante, per passare ai funghi pleurotus grigliati su pietra ollare e al pecorino stagionato tre mesi con pane casereccio fatto con farine macinate a pietra e olio extra vergine di casa Spinelli.

È seguita una degustazione di cinque selezionati vini: **Pecorinato, Cerasuolo, Montepulciano, Tatone e Tolo**. La degustazione è stata condotta dal direttore didattico della IWA **Ian D'Agata** in

collaborazione di chi scrive e di **Massimo Claudio Comparini**, collaboratore della IWA. Interessanti i contributi dei presenti a partire dalle informazioni sui vini dall'elenco di casa Spinelli **Riccardo Brighigna**, alle tematiche del terroir da parte del famoso enologo **Romeo Taraborrelli** (Passeti, Abruzzo nel Mondo, Casal Thaulero, Citra, Marraniero, Masciarelli, Bucciatino, ecc.) e a **Gigi Brozzoni**, responsabile della Guida ai Vini di Luigi Veronelli, con lo stimolo ai produttori a far crescere ancora di più i vini della regione Abruzzo per troppo tempo venduti sfusi. Contributi importanti internazionali, dal Canada, di **Vincenzo Liberatori** e **Philip Rod** (giornalista tra i più qualificati del campo enologico mondiale). Presente la stampa tedesca con la giornalista **Elke Schenettow** che si è soffermata sulla bontà dei vini in-

teressanti anche come rapporto qualità/prezzo.

A chiudere in bellezza due grandi prodotti: il **Tatone 2005** e il selezionatissimo cru **Tolos 2004** definito da **Rocco Lettieri**: «una miscela di frutti rossi con la dolcezza di nobili spezie: cacao, cardamomo, macis, pepe, sandalo, zenzero... Non v'è piacere al mondo che non possa darti. Il suo sapore colma tutto sino al più alto paradiso». Vino di grande potenza e struttura, già armonico nei suoi componenti tannici, balsamico e minerale in grado di potersi conservare per anni in cantina. La riprova si è avuta nella cena per solo 24 invitati. Il Tolo ha confermato la sua estrema eleganza e bevibilità. Non ha voluto far mancare il suo saluto il signor **Roberto Wirth**, presidente della **Robert Wirth Fund Onlus** e proprietario dell'**Hotel Hassler** e della stessa IWA di Roma: rappe-

sentia la quinta generazione della più famosa dinastia di albergatori svizzeri che avuto inizio nel 1870 con **Franz-Josef Bucher**, pioniere del settore alberghiero in Europa. Nato sordo profondo, **Wirth** è attivo presso varie associazioni per i sordi, ha fondato la **Robert Wirth Fund Onlus**, è promotore della costituzione di un comitato mondialedi **Executive Manager** non udenti e del **Deaf Space** dedicato all'istruzione dei bambini di tutto il mondo nati sordi. È stato omaggiato con una *magnam di Tolo* con scatola in legno riportante marchiato a fuoco il pensiero di **Lettieri** su questo importante vino.

Terra d'Aligi  
Via Piana la Fara, 90  
Località Piazzano  
66041 Atessa (CH)  
tel. 0872. 897916  
www.terradaligi.it  
info@terradaligi.it

Rocco Lettieri