

Un rosso con arte e volontà

Nella Val di Sangro la famiglia Spinelli fa un Montepulciano che è un campione del tenace lavoro di chi conosce a fondo le uve locali



**Montepulciano d'Abruzzo
Doc "Tatone" 2005**
Terra d'Aligi
Contrada
Piano la Fara 90
66041 Atessa (Ch)
tel. 0872.897916
fax 0872.897813
www.terradaligi.it
12 euro

L garbino, come è chiamato in Abruzzo, è un vento caldo, parente stretto del libeccio, che soffia da terra verso il mare. Quando arriva, è pericoloso stare tra le onde dell'Adriatico perché ti spinge al largo. È un vento incostante, capace in pochi minuti di accarezzare e schiaffeggiare, di spintonare e di stare zitto e immobile. Poi, quando meno te lo aspetti, torna a spazzolarti con energia. Tanto che, nel concreto, abbiamo dovuto scartare molte foto di questo servizio perché inevitabilmente mosse per il traballare della macchina fotografica e del fotografo. Peccato, perché il garbino ha comunque il merito di illimpidire gli orizzonti, di tenere alte e lontane le nuvole e, al tempo stesso, di lucidare i grappoli, di far volar via insetti e muffe, di asciugare umidità da zolle, tralci e acini.

Carlo Spinelli ci racconta tutto questo mentre saliamo in macchina verso Forca di Lupo, località collinare assai gradevole nonostante il nome. Da lassù c'è un colpo d'occhio ampio e nitido sulla Val di Sangro, ai cui margini, nel territorio comunale di Atessa, si trova l'azienda Terra d'Aligi, di cui Carlo è titolare con il fratello Adriano e con la supervisione del padre Vin-

Le ordinate vigne di Forca di Lupo, dov'è coltivato il montepulciano utilizzato per produrre il Tatone.



cenzo che, prima mezzadro poi vignaiolo in proprio, la fondò intorno al 1970.

Lassù, a Forca di Lupo, allineate quasi fossero le maglie di uno scialle morbida-mente appoggiato sul dorso della collina, c'è anche parte dei 50 ettari di vigne dell'azienda dai quali si ricavano le uve di Montepulciano che ogni anno danno vita al Tatone. Un vino che è andato sempre in crescendo nel gradimento dei consumatori e di conseguenza nell'attenzione dedicatagli dalla famiglia Spinelli. Un

dato decisamente significativo: la prima bottiglia di questo Montepulciano in purezza è uscita nel 1997 in 3mila bottiglie. Dell'annata 2005, quella attualmente in commercio, ne sono state prodotte 150mila bottiglie, poco meno di un terzo dell'intera produzione di Terra d'Aligi, che ha in catalogo sei etichette in tutto.

Chiediamo notizie sul marchio aziendale e sul nome in etichetta e le risposte portano dritte al territorio e alla tradizione familiare. Aligi è il nome di una figura poe-

tica, capostipite di tutti i pastori d'Abruzzo, valorizzata da un'opera dannunziana, "La figlia di Jorio" e Tatone è il soprannome affettuoso con cui nelle famiglie locali veniva di solito chiamato il nonno, il saggio, il personaggio anziano. "Va pure detto" spiega Carlo Spinelli, mentre saliamo a piedi su per una collina ripida, tra olivi secolari, "che quando scrivemmo per la prima volta Tatone in etichetta molti vicini restarono perplessi. Perché, girala come vuoi, mettici pure la

poesia che ti pare, ma con i nonni, gli anziani, c'erano comunque forti conflitti generazionali. Erano gli anni, quelli di fine '90, in cui la viticoltura abruzzese ma non solo, subiva drastici mutamenti. In cantina si passava dal cemento all'acciaio, dalla damigiana alla bottiglia, dalla massa alla selezione. Questo suscitava lotte in famiglia anche toste. Per fortuna da noi non è andata così e i contrasti, se tali possiamo chiamarli, sono stati contenuti, di ordinaria amministrazione. Il nostro Tatone dunque meritava tutta la riconoscenza, con un vino degno di ricordarlo". L'area di Forca di Lupo si è dimostrata ideale, negli anni, nel dare uve Montepulciano di pregio e, soprattutto, in modo costante. Per via dei terreni argillosi e calcarei, per effetto di un'esposizione ottimale, con il sole del pomeriggio a riscaldare e le correnti fresche che scivolano giù dalla incombente Maiella, per merito pure del Garbino che striglia le vigne consolidate, lì con le radici bene a fondo da oltre 20 anni.

Un rosso per tutte le occasioni

Tatone 2005 è il classico vino che se la cava in grande stile per tutto un pasto, è equilibrato, fine, persistente. "Ha anche un parente stretto, il Tolos", spiega Carlo Spinelli. "Stesse vigne e stesse uve, ma un Montepulciano più complesso e strutturato per via di tecniche di lavorazione e tempi leggermente diversi. Il Tolos richiede più tempo per essere bevuto, va aperto con un po' di anticipo per una migliore ossigenazione, si abbina a piatti di carni dal gusto deciso. Il Tatone se la cava bene subito, al volo, è più facile da bere". I nostri esperti, che hanno dato all'annata 2005 un ottimo punteggio, confermano. Questo Montepulciano, dopo la vinificazione, ha trascorso il primo anno in acciaio e il secondo anno





parte in botte grande e parte in barrique di secondo passaggio. Poi quasi altri sei mesi in bottiglia, dove ha portato a termine l'affinamento.

Ai nostri degustatori è piaciuto molto fin dal debutto nel bicchiere, col suo colore rosso rubino deciso e ricco di brillanti riflessi violacei. Al naso ha regalato subito profumi intensi e puliti, facilmente individuabili, con aromi vegetali iniziali subito sormontati da sensazioni di frutta rossa matura, sottolineate da note fresche per via della buona acidità. In bocca si è immediatamente percepito un buon equilibrio complessivo, anche se in prima battuta incrinato da una sensazione tannica un po' allappante ma rapidamente sparita senza lasciare tracce fastidiose. Netta e al tempo stesso vellutata la persistenza finale, che ha lasciato un buon ricordo sul palato molto a lungo. Sintesi: un vino elegante, che ha puntato più sulla finezza che sulla potenza.

Considerare cosa vuole il mercato

“Questo vino ci ha dato molte soddisfazioni, anche nei mercati stranieri, quelli dove i vini spinti, strong, molto corposi, quasi tutto muscoli, non attecchiscono più o hanno già fatto il loro tempo”, spiega Carlo

Un vino raffinato, morbido, equilibrato. Per la metodica attenzione rivolta ai vigneti

Spinelli, mentre finalmente mettiamo piede sulla sommità della collina. “Ricordo che l'idea di fare un Montepulciano in questo mo-

do, fresco, morbido, non prorompente, me lo suggerì proprio un mio agente che lavorava in Germania. Uno che evidentemente co-

L'Azienda

Terra d'Aligi viene fondata alla fine degli anni '70 da Vincenzo Spinelli che ha tre figli, Carlo, Adriano e Amedeo. I primi due entrano in azienda a metà del 1980 - Amedeo farà il pediatra - e nel 1992 la produzione si orienta decisamente sui vini imbottigliati ed etichettati in proprio piuttosto che sui vini sfusi, fino ad allora prodotti e relegati prevalentemente al mercato regionale. Simbolo dell'azienda, visibile nelle etichette accanto al nome Terra d'Aligi, è il “tolos”, antico edificio rurale in pietra che era rifugio dei pastori, nello stile dei trulli pugliesi e dei nuraghi sardi. Le vigne di Terra d'Aligi coprono circa 50 ettari e le bottiglie annualmente prodotte sono circa 600mila, divise in sei etichette. La famiglia è titolare anche di un'altra azienda che porta il loro cognome, Spinelli

appunto, con sede nelle stesse strutture di Terra D'Aligi e che produce un numero ben maggiore di pezzi, 2 milioni e 700mila bottiglie ma con etichette, provenienze delle uve e tecniche di produzione diversificate rispetto alla linea di Terra d'Aligi. Nel 2010 dovrebbe entrare in funzione la cantina progettata da Fiorenzo Valbonesi, un architetto che ha già al suo attivo blasonate strutture vinicole in tutt'Italia e che è legato da amicizia alla famiglia Spinelli. Una cantina moderna e funzionale, tutta su un piano, dove il “traffico” dei vini e dei mezzi è fluido e regolare dove la gente potrà soffermarsi piacevolmente per prendere atto e toccare con mano e con il palato cosa l'Abruzzo sa fare. Terra d'Aligi si trova ad Atesa (Chieti), in contrada Piano La Fara 90, tel. 0872.897916, www.terradaligi.it

Solo concimi organici, del tutto naturali, sono utilizzati per le singole piante del montepulciano.

nosceva il suo mercato. E i fatti, ovvero i risultati di vendita, gli diedero subito ragione.

In azienda stiamo molto attenti a quel che ci dicono i nostri venditori, rappresentanti e agenti, perché lavorando sui singoli territori, stando per la strada ogni giorno, ben capiscono cosa vuole la gente”.

Carlo Spinelli ha molti meriti: è disponibile ad ascoltare tutti, fedele alle tradizioni e al suo territorio, gran sostenitore del lavoro grazie agli insegnamenti paterni, fa vini ottimi e a prezzi abbordabili, con la complicità del fratello Adriano, altrettanto schivo e pacato nei modi e nelle considerazioni.

Gli Spinelli, in quattro parole, “non se la tirano”, non si considerano campioni nazionali e nemmeno della loro regione, benché abbiano le carte in regola.

Vanno avanti in silenzio, si fidano dei loro vitigni locali, montepulciano prima di tutto, poi trebbiano e pecorino. E credono nel futuro, nonostante certi venti contrari che farebbero impallidire anche il garbino.

E ci credono talmente da svelarci il motivo della nostra inerpicata sulla cima del colle sopra la sede aziendale, in un pianoro dove, nonostante le vecchie vigne siano state tagliate, resistono tenaci alcuni corti ceppi che corrono selvatici rasoterra e continuano a regalare grappoli minuscoli di montepulciano.

Qui, sulla cima del colle ventoso, sorgerà la nuova, grande e funzionale cantina. I lavori inizieranno quando voi leggerete queste pagine e dureranno un paio d'anni.

Il Tatone, grazie ai nuovi spazi e alle nuove tecnologie, sarà ancora più buono? Chissà. Non resta che aspettare. Per ora ci accontentiamo... alla grande. 🍷