

Viticoltori per un giorno da Cataldi Madonna raccolgono uva Montepulciano per il Cerasuolo d'Abruzzo

7 Ottobre 2024



OFENA – Grandi e piccoli viticoltori per un giorno, ieri nelle campagne di Ofena (L'Aquila), tra i filari di Cataldi Madonna, per una domenica a stretto contatto con la natura e coi sapori della vendemmia, che per la storica azienda fondata nel 1920 dal barone Luigi non è delle migliori che si ricordi: “Il 18 aprile abbiamo avuto una gelata, la temperatura è scesa di tre gradi sotto lo zero tra le sei e le sette del mattino, ma sono queste le annate che ci rendono ancora più forti”, dice con il solito inguaribile ottimismo **Giulia Cataldi Madonna**, quarta generazione alla quale nel 2019 il papà Luigi – per tutti “il professore” – ha deciso di lasciare le redini della cantina.

Una giornata di sole, ieri, ha riempito i filari di un nutrito gruppo di ospiti di tutte le età che, armati di guanti, forbici e cassette, ha raccolto ben dieci quintali di uva Montepulciano destinati alla produzione del Cerasuolo d'Abruzzo, un vino rosa al quale Cataldi ha oramai legato indissolubilmente il proprio nome.

“I sapori della vendemmia”, com'è stato chiamato l'appuntamento, oramai da cinque anni insieme alla società cooperativa Il Bosso che si occupa di turismo esperienziale, propone una giornata che si apre con una passeggiata tra le campagne ricche di filari e ulivi, toccando il

borgo disabitato di San Silvestro fino a raggiungere i vigneti storici di Cataldi dove ci si cimenta con la raccolta dell'uva e poi ci si ristora con prodotti tipici in un pranzo bucolico.

“La vendemmia storicamente rappresentava una festa e questo è quello che noi oggi vogliamo rivivere”, aggiunge Giulia. “Siamo felici di condividere la raccolta con tutte queste persone”.

Paolo Setta de Il Bosso ha posto l'accento sull'importanza di fare rete: “Con Cataldi condividiamo l'esperienza dell'associazione Valle del Tirino, che vanta oltre 40 operatori, un caso unico in Abruzzo. Un sistema turistico locale che parte dal basso con operatori che si autofinanziano in una promozione solidale”.

Il legame della Valle del Tirino con la viticoltura affonda le radici nella storia: la provincia dell'Aquila in generale e la zona di Ofena in particolare, erano le maggiori produttrici di vino dell'Abruzzo fino alla seconda guerra mondiale. Solo in seguito il testimone della quantità è passato alle terre più facilmente coltivabili delle province costiere.

Quella di Cataldi è una storia che inizia poco più di un secolo fa con la produzione di vino, olio, mandorle e zafferano, nel 1975 una svolta con il primo imbottigliamento, grazie ad **Antonio**, architetto che si specializza nel vino. Sarà **Luigi** a condurre l'azienda ai livelli in cui è oggi, portandola fuori dai confini locali e ad una produzione che si attesta attorno alle 230mila bottiglie.

L'azienda già da anni sta puntando sull'enoturismo, organizzando tour in bici e cene tra i vigneti, ospitando visitatori da ogni parte del mondo e riaprendo lo **storico palazzo di famiglia al centro del paese**, un edificio settecentesco di quasi ottocento metri quadri su tre livelli, che regala anche uno sguardo panoramico mozzafiato sulla valle del Tirino e le vigne del cosiddetto forno d'Abruzzo, e che oggi ospita degustazioni ed eventi esclusivi.

Sono trenta in tutto gli ettari vitati, tutti con vitigni autoctoni come trebbiano, pecorino e montepulciano, tra i 320 e i 440 metri di altitudine in un'area particolarmente vocata alla viticoltura perché giace sotto il Calderone, l'unico ghiacciaio degli Appennini e il più a sud del nostro emisfero, ma d'estate si raggiungono temperature molto alte.

pubbliredazionale