Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo DOC

Producent:	**ZACCAGNINI Cantina, Bolognano, Abruzzo**
Rocznik:	**2022**
Zawartość alkoholu:	**12.5%**
Pojemność:	**750 ml**
Region:	**Abruzzo**
Rodzaj:	**wytrawne**
Kolor wina:	**różowe**
Styl:	**spokojne**
Cena netto:	**53.66 zł**
Cena brutto:	**66.00 zł**

Jedno z najpiękniejszych różowych win włoskich. Ulubione różowe wino Papieża Jana Pawła II. Intensywny, pachnący bukiet, dobrze zbalansowany, o wyjątkowo przyjemnym aromacie. Świeże, delikatne i eleganckie na podniebieniu. Wino produkuje się w 100% ze szczepów winogron Montepulciano, uprawianych w górzystym terenie okolic Bolognano.
Temp. serw. 12/14 stopni C
Grona: 100% Montepulciano

giovedì 27 dicembre 2007

APPUNTAMENTO SUL WEB CON ILMESSAGGERO.IT

Il Messaggero

ABRUZZO

Marcello Zaccagnini, vignaiolo cinquantenne, ha trascorso gli ultimi trent'anni fra vigneti e barique a Bolognano, nel Pescarese

le interviste di Gervaso

Produsse la sua prima bottiglia di Montepulciano nel 1978. Ora ne produce un milione ogni anno con diciotto etichette diverse

di ROBERTO GERVASO

«Il mio Cerasuolo vino da papi anche Wojtyla ne era goloso»

IL SUCCESSO

Il mio è donato al sudore della fronte Dubito che i miei tre figli raccolgano un giorno il mio scettro. Loro non hanno mai fatto la fame

IL BERE

Non mi sono mai ubriacato. Conosco i miei limiti e quelli del vino Un bicchiere aiuta, migliora la digestione e la tonicità, una bottiglia intorpidisce

CHI MANDA avanti la baracca in Italia, che qualcuno eufemisticamente e misericordiosamente chiama "sistema"?
Non la manda avanti né chi ci governa né chi sta all'opposizione.
Non la mandano avanti i sindacati, le corporazioni, le lobby. La manda avanti chi, ogni mattina, si rimbocca le maniche e sgobba fino a notte fonda. La mandano avanti quei piccoli e medi imprenditori senza santi in paradiso né padrini in terra che, venuti dal basso, ma sempre guardando in alto, hanno costruito un impero.
Fra questi, Marcello Zaccagnini, "vignaiolo" come si definisce, di Bolognano, in quel di Pescara. Ha cinquant'anni e ne ha passati trenta fra vigneti e barrique, le classiche botti di vino. Ne parla come se nella sua vita non ci fosse altro. E forse, a parte la famiglia, altro non c'è.

Il suo primo bicchiere di vino?
A dieci anni. Di nascosto dai miei genitori. Un assaggio clandestino e indimenticabile

La sua prima bottiglia di vino (prodotta)?
Nel 1978, venduta senza il conforto del marketing.

Che vino era?
Un Montepulciano.

Quante bottiglie di vino escono ogni anno dalle sue cantine?
Circa un milione, con diciotto diverse etichette.

Quante ne esporta?
Il settanta per cento.

Dove?
Stati Uniti, Germania, Nord Europa: Ma anche Sud Africa, India, Hong Kong.

Il suo rosso più venduto?
Il Montepulciano d'Abruzzo.
Con il tralcetto di vite legato al collo è diventato un po' il simbolo dell'Azienda, riconoscibile le in tutto il mondo.

Il suo bianco?
Il bianco di Ciccio, dedicato a mio padre Francesco.

Fate anche spumante?
Poco. Almeno per ora.

I vigneti sono tutti di sua proprietà?
In gran parte, sì.

Gli altri?
Di amici.

Le caratteristiche del Montepulciano?
È un eccezionale vitigno. Dalle uve ricaviamo. sia vini freschi e fruttati, come il Cerasuolo, che grandi rossi, da conservare a lungo in cantina.

I VINI
In Italia ci sono circa 400 DOC e DOCG e alcune centinaia di indicazione geografica tipica

I più prestigiosi vitigni italiani?
Sicuramente il nebbiolo, che dà origine al Barolo, al Barbaresco e ad altri celebri vini; il Sangiovese, padre del Chianti e, nelle sottovarietà, del Brunello di Montalcino e del vino nobile di Montepulciano.

Il vitigno più antico?
Risale alla civiltà babilonese e a quella egizia. Quasi certamente, un moscato.

I greci bevevano solo a tavola, nei banchetti, nei simposi?
No: anche nelle cerimonie sacre. Basta leggere Omero. Nella Grecia classica la vite si coltivava e il vino si commerciava in tutto il bacino del Mediterraneo. I greci perfezionarono le tecniche di coltivazione, di selezione dei vitigni e la lavorazione. L'Italia importerà queste tecniche.'

E i romani?
Hanno fatto conoscere Bacco all'impero. Il vino non era solo una cospicua fonte di reddito per i commercianti, ma aveva anche un ruolo sociale.

I vini più in voga?
Il Falerno, il Cecubo, il Massico, il Formiano. Vini di prestigio e di rango perché bevuti dagli aristocratici e dagli stessi imperatori. Catone, Virgilio, Plinio il Vecchio, Columella scrissero trattati di agricoltura che descrivevano e celebravano la coltura della vite.

Gli amici del vino?
Soprattutto chi accudisce amorevolmente la vigna, la educa, la pota, la zappa, la concima. E ne raccoglie i frutti.

I killer?
La filossera, piccolo insetto venuto dall'America alla fine dell'800. Distrusse allora l'80 per cento dei vigneti europei.

E oggi?
La sovrapproduzione, le concimazioni chimiche, le forzature che indeboliscono le difese naturali della vite, esponendola a fatali malattie.

Quanti vini italiani sono identificabili?
Dipende dalla bravura del degustatore. In Italia ci sono circa quattrocento vini DOC (denominazione d'origine controllata) e DOCG (denominazione d'origine controllata e garantita), e altre centinaia a indicazione geografica tipica.

65

Noma Sp. z o.o.
ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963
Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł
PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046