

Il vino. Il vino oggi è prima di tutto un'idea, un'idea di vino e poi un prodotto. In origine le cose erano invertite poiché dalla vite spontanea e poi dalla coltivazione della vite è nata l'uva e dall'uva il vino. Le prime sorprese dell'uomo nel bere il succo fermentato dell'uva sono state l'ebbrezza e la dolcezza mostosa. Da questo stupore iniziale è nata l'elaborazione del vino, che oggi ha alle spalle diversi millenni di cultura. In realtà però il vino come lo conosciamo e apprezziamo oggi ha una vita molto più limitata, che possiamo far risalire al gusto dell'aristocrazia morente e all'operosità della borghesia nascente. Da questo connubio sociale e culturale sono nati i grandi chateaux francesi e dalla Francia è nata la prima idea del vino. Le radici di questa cultura erano italiane, poiché i vini non erano prodotti in Francia fino al primo medioevo e vennero conosciuti con la dominazione Romana senza una particolare attenzione. Solo dopo il primo medioevo inizia la coltivazione della vite in Francia e con Caterina de Medici, figlia di Lorenzo il Magnifico e Regina di Francia inizia la cultura aristocratica del gusto. Insoddisfatta della cucina di Corte Caterina fa venire a Parigi i cuochi di Toscana e nasce così la grande cucina francese, ma soprattutto il gusto del palato con tutto quel che ne segue per il cibo e il vino. La grande tradizione francese ha dunque una radice italiana. Oggi l'Italia non ha nulla da invidiare alla cultura francese dell'elaborazione del vino e come per la cucina italiana, che è soprattutto una cucina territoriale molto ricca, anche il vino italiano ha una forte vocazione territoriale. Il vino italiano oggi è fatto delle molte idee radicate nei molti territori. Senza un'idea si produce certamente vino, ma non si fa il vino.

Ogni produttore ha l'ambizione di fare il vino, ma non tutti ci riescono. Noi non abbiamo la presunzione di dire di riuscirci, ma abbiamo l'ambizione di provarci. Ci stiamo provando ed abbiamo iniziato a pronunciare le prime frasi di quella che pensiamo possa essere una grande idea. Siamo molto attenti ad ascoltare le idee che hanno già vinto e che ormai sono dentro il gergo del buon bere e siamo curiosi verso ogni frase che ci sembra contenga un'idea. Il mondo del vino è anche un mondo di confronto delle idee e noi ci vogliamo collocare su questo terreno, che oggi in Italia è un terreno ricco e affascinante, con i grandi maestri, molti professori e tanti produttori dotati di buone idee. Questo è il terreno che ci piace e sul quale ci siamo incamminati. A chi ci legge chiediamo di assaggiare le frasi che abbiamo iniziato a scrivere e che si chiamano Montepulciano zero, Montepulciano uno, Trebbiano zero, Trebbiano uno, Cerasuolo, Pecorino, Falanghina, tutte firmate Collefrisio. Quest'anno uscirà il primo COLLEFRISIO di Collefrisio. Una frase un po' più impegnativa che si aggiunge alle precedenti e costituisce insieme alle altre il progetto di una idea.. La nostra idea del vino.

Un angolo incontaminato di territorio. Sita sul clivio della Tenuta Valle del Moro, la CANTINA COLLEFRISIO si presenta nell'area reception come un grande Loft immerso tra i vigneti circostanti. A sottolineare, fin dalla sua nascita e concezione, il legame con la terra, in una ricerca costante mirata alla salvaguardia della qualità originaria delle uve.

I vitigni, impiantati a tendone tipici della provincia di Chieti e a filari, rispettano la vocazione dei terreni. Terreno scuro a medio impasto con presenza di inerti per il Montepulciano d'Abruzzo della Tenuta Giuliano Teatino, dove può godere per tutto il giorno di un irraggiamento solare continuo. Terreno ciottoloso, drenante e calcareo per il Trebbiano d'Abruzzo della Tenuta Valle del Moro che si avvantaggia di una forte escursione termica, dovuta alla sua esposizione tra i monti sovrastanti della Majella e il vicino mare Adriatico. Il Pecorino predilige

Uve integre e sane. Il metodo di coltivazione delle vigne è biologico e ispirato al rispetto dell'ambiente circostante. Per la concimazione ci avvaliamo di prodotti di certificata derivazione biologica, per i trattamenti vengono usati esclusivamente lo zolfo e il rame. I controlli sono, dunque, rigorosi e puntuali durante tutti i passaggi nel corso dell'anno, poiché le vigne così coltivate sono generalmente esposte a maggiori rischi. Tutto il nostro lavoro in vigna è finalizzato a portare in cantina uve integre e perciò sane.