



DA SINISTRA: NICOLA MADONNA, VITTORIO FESTA, ALESSIO D'ONOFRIO E JENNY VIANT GOMEZ

Dal biologico alla solidarietà

La Cascina del Colle Bio Agricola ha presentato una speciale iniziativa benefica a favore della nascente associazione no profit “2 Mele”. L'evento si è rivelato anche l'occasione per un dibattito dal titolo “Qualità, sicurezza e autenticità: dall'uva al vino biologico”

La cantina Cascina del Colle Bio Agricola della famiglia D'Onofrio, ubicata a Villamagna, è sinonimo di agricoltura. La cura della vigna e dell'oliveto, con grande dedizione, è da sempre un valore che la famiglia D'Onofrio ama condividere. I D'Onofrio si occupano di vitivinicoltura dal secolo scorso. L'avventura inizia con Francesco Gabriele D'Onofrio e l'apertura dell'antico frantoio. Negli anni Cinquanta arriva la cantina, tramandata ai fratelli Marenzo e Nazario e ai loro figli, rispettivamente Francesco e Romano, e Alessio e Gianluca. Quattro generazioni, una famiglia radicata nel territorio e fiera della propria appartenenza, al punto di lanciare la scommessa per rivalutare l'identità locale con la creazione della denominazione territoriale Villamagna Doc. Cascina del Colle Bio Agricola irrompe nell'atmosfera natalizia con una speciale iniziativa benefica a favore della nascente associazione no profit “2 Mele”, voluta dalla famiglia Fieni per omaggiare la memoria di Giancarlo Fieni, un componente dell'azienda dei D'Onofrio prematuramente scomparso e mai dimenticato. Fino alla notte del 24 dicembre 2015 chi vorrà contribuire con la promessa più generosa – base di partenza 500 euro – potrà collegarsi con il sito aziendale (www.lacascinadelcolle.it) e fare la propria offerta per aggiudicarsi una Matusalemme da 6 LT del Montepulciano d'Abruzzo Doc Negus “Edizione Giancarlo Fieni” Vendemmia 2008 (la prima vendemmia di Giancarlo in azienda). Il maestoso formato è stato prodotto solo in 3 unità.

Negus vuol dire propriamente “sovrano”, quale era l'austera figura del nonno materno di Nazario D'Onofrio, che visse le vicende della guerra d'Africa, da qui un vino possente evocativo della vera essenza territoriale. L'iniziativa benefica, promossa con affetto da Cascina del Colle Bio Agricola, è stata presentata in occasione di un incontro dal titolo “Qualità, sicurezza e autenticità: dall'uva al vino biologico” organizzato presso il ristorante Ferrara di Bucchianico. Alessio D'Onofrio, titolare della cantina Cascina del Colle Bio Agricola, ha relazionato sull'argomento “Tradizione, Innovazione e Salute”; Vittorio Festa, enologo della cantina, si è espresso a proposito del tema “La qualità come scopo primario nello stile enologico” e Nicola Madonna, presidente dell'organismo di certificazione Suolo e Salute (Abruzzo e Molise), ha approfondito il punto “L'importanza di dare una certificazione sicura per il consumatore”. Il confronto è stato moderato dalla giornalista enogastronomica e sommelier Jenny Viant Gómez, incaricata anche di presentare la verticale di 3 annate di Negus Montepulciano d'Abruzzo Doc 2006-2007-2008. L'azienda Cascina del Colle Bio Agricola, riconosciuta come “Miglior Cantina emergente” al Pescara Abruzzo Wine 2015, saluta l'anno con la certificazione biologica del processo di vinificazione e presenta ai consumatori 4 nuove etichette: Aimè Abruzzo Pecorino Doc, Cuvée 71 rosato Terre di Chieti Igt, Kukukaya Passerina Terre di Chieti Igt e La Canale Pecorino Terre di Chieti Igt.