



L'Azienda Tilli e l'azzardo del Montepulciano senza la botte

A Casoli, alle falde della Majella, un'originale versione del vitigno più famoso d'Abruzzo.



Pier Carmine e Sara Tilli, titolari dell'azienda (Foto © Facebook).

Potevano andar via e far fortuna altrove, forti dei loro studi e del sostegno familiare. Potevano diventare altro da sé, investire sulla loro voglia di scoprire il mondo. **Sara e Pier Carmine Tilli** dell'azienda omonima, invece, hanno scelto di vivere nella loro terra, e vincere la scommessa fatta dal padre quando erano poco più che ragazzini.

I due titolari dell'[Azienda Tilli di Casoli](#), in provincia di Chieti, non sono vignaioli da sette generazioni e non hanno ereditato un impero di filari, botti, torchi e tappi di sughero. Ma l'odore del mosto lo hanno respirato sin da piccoli: nei vicoli del loro paese, nelle zolle dei campi dove il [Montepulciano d'Abruzzo](#) è di casa, nelle cantine sparse ovunque ci fosse una piccola frazione, un agglomerato di case, una campagna coltivata ed abitata.

Il loro padre Ezio, quando i protagonisti di questa storia ancora giocavano a nascondino, scommette sulla trasformazione di parte dell'azienda agricola di famiglia in vigneto: 10 ettari da sudare e mettere a frutto, in una zona dell'Abruzzo dove la produzione del vino aveva ed ha tuttora una prevalente connotazione familiare, di consumo domestico. In particolare ci troviamo nell'entroterra pedemontano della Majella, con microclima ventilato ma non rigido e con terreni argillosi e ben soleggiati.

Il cambio generazione e l'entusiasmo della gioventù

Dopo i primi anni, arriva la scelta dei figli **Pier Carmine e Sara** a moltiplicare gli sforzi: studi da

enologo il primo, laurea in Economia ed ottima conoscenza delle lingue, la seconda. Entrambi si buttano a capofitto nell'avventura intrapresa dal padre e ne assumono le redini, mettendo in pratica il loro sapere.

Da subito operano una scelta fondamentale. Andando controcorrente, decidono di evitare la maturazione in botte del [Montepulciano](#), il vitigno d'elezione del loro territorio, preferendo esaltarne le caratteristiche che si sprigionano dall'uvaggio in sé senza la minima alterazione gustofattiva dettata dall'invecchiamento in legno.



Il Montepulciano dell'azienda Tilli (Foto © Facebook).

Scelta azzardata, perché il Montepulciano ben si presta ad attenuare la sua irruenza e la sua prorompente personalità in lunghi mesi di affinamento a contatto con il legno delle botti. Scelta azzeccata, laddove si vuole caratterizzare la produzione con un vino che proprio nella conservazione del suo tratteggio originale trova la sua distinzione rispetto ai tanti concorrenti del mercato.

Il risultato? **Profumo di viole ed amarene** mantenuto intatto nella sua freschezza, aromi di frutta rossa e fiori secchi con lievi e delicati accenni di speziatura, tannini prorompenti ma non aggressivi grazie alla componente di morbidezza solo accarezzata dall'acciaio in cui il vino matura, corpo robusto ma senza pesantezza e palato stuzzicato dalla personalità del vitigno ben preservata.

La produzione dell'azienda Tilli, che coinvolge ormai a tempo pieno la "*next generation*", si rivolge al mercato locale dei ristoratori ma anche all'estero. Altri vigneti del territorio (trebbiano, pecorino) ed il merlot affiancano il prodotto di punta, declinato anche come [Cerasuolo](#) ed in un'**edizione pregiata di sole 500 bottiglie numerate**, ad indicarne l'unicità del contenuto ([Rosson](#) è chiamata la linea).



Il Cerasuolo Tirri in edizione limitata (Foto © Facebook).

Nel panorama molto vasto del vino per eccellenza dell'enologia abruzzese, trova dunque spazio la **ricetta originale di questi due giovani fratelli**, che hanno creduto nella scommessa di un genitore e nella possibilità offerta loro dalla terra natia.

Azienda Tilli

Via Ascigno, 22 – 66043 Casoli (CH)

www.aziendatilli.it

Data di creazione

22/02/2019

Autore

rocco-fornabaio