



Dall'Abruzzo al successo internazionale: Cantine Spinelli e l'orgoglio di raccontare un territorio

Da Atesa, la storia di una famiglia che da tre generazioni consolida il proprio percorso tra vini autoctoni, attenzione all'identità e prestigiosi riconoscimenti

Ci sono aziende vitivinicole capaci di crescere anche sui mercati internazionali senza perdere genuinità, attitudine artigianale e quel legame con la terra – e il territorio – che le ha caratterizzate fin dagli esordi.

Ne è un esempio **Cantine Spinelli**, fondata nel 1973 da **Vincenzo Spinelli** ad Atesa, in provincia di Chieti, che ha sempre mantenuto un'impostazione coerente. Da oltre cinquant'anni, infatti, si impegna a produrre vini buoni e che esprimano le peculiarità di una regione che, ancora oggi, mostra una certa timidezza nell'esibire le indiscutibili qualità ambientali, culturali e produttive.



L'esterno dell'azienda ad Atesa

Oggi l'azienda è guidata dalla seconda (**Carlo e Adriano Spinelli**, figli del fondatore) e terza generazione, che ne hanno consolidato la struttura produttiva, ampliato i volumi e introdotto tecnologie avanzate per il controllo e la gestione di tutte le fasi della vinificazione.



Carlo e Adriano Spinelli, figli del fondatore (Foto © Spinelli).

«La nostra famiglia è sempre stata caratterizzata dal dinamismo – spiega il giovane **Vincenzo Spinelli**, figlio di Carlo e tra i rappresentanti della terza generazione –. Mio nonno Vincenzo e suo fratello erano agricoltori e vendevano i prodotti nelle zone montuose dell'entroterra. Tra questi c'era anche l'uva, utilizzata dai montanari per produrre vino a uso domestico. Poiché il nonno si accorse che l'uva era più redditizia rispetto agli ortaggi, decise di saltare un passaggio e vendere direttamente il vino. Una scommessa che gli procurò anche dissapori con il resto della famiglia, poiché non disponevano di terreni di proprietà né di risparmi sufficienti. Tuttavia, decise di puntare tutto sull'acquisto di vigneti, lasciando da parte il resto delle attività agricole. Aveva visto lontano».



La terza generazione (Foto © Spinelli).

Lavorando con costanza e visione, Spinelli ha conquistato stabilità sui mercati esteri, con esportazioni in Europa, Americhe e Asia, oltre a una presenza strutturata in Italia, con un **fatturato nel 2025 di circa 18 milioni di euro**.

E non si parla solo di grandi volumi perché sono arrivati anche i riconoscimenti sulla qualità da parte della **stampa di settore**, in particolare per la linea **Le Stagioni del Vino**, che ha portato per la prima volta l'azienda ai vertici della critica enologica italiana e mondiale.

Atessa: un'area vocata, tra Maiella e Adriatico

Luigi Veronelli raccontava il territorio come codice genetico impresso in ogni calice. Per primo ha identificato nel vino la testimonianza fisica del suolo e del clima, definendolo un "racconto liquido" capace di opporsi all'appiattimento sensoriale.

Un legame che si ritrova nei vini di **Cantina Spinelli**, il cui stile esprime la biodiversità e le specificità della posizione geografica in cui si trova Atessa, collocata in piena **Val di Sangro**. Una **fascia collinare** che beneficia di una doppia influenza, da un lato il **massiccio della Maiella** e dall'altro il **mare Adriatico**.



Una panoramica dell'azienda e di alcuni vigneti (Foto © Spinelli).

Escursioni termiche significative e ventilazione di origine appenninica e marina favoriscono una maturazione lenta e omogenea delle uve mentre i suoli, prevalentemente argilloso-calcarei, contribuiscono a definire vini con struttura, sapidità e riconoscibilità aromatica.

Siamo in una delle aree vocate per i vitigni storici dell'Abruzzo – Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina e Cococciola – ma l'azienda coltiva anche altre varietà nazionali e internazionali come **Chardonnay** e **Sangiovese**, che permettono di ampliare la gamma delle referenze.

Le Stagioni del Vino: gli orsi marsicani come testimonial

Le Stagioni del Vino è la linea di fascia alta di Cantine Spinelli, composta da dodici etichette che hanno come elemento distintivo l'**orso marsicano**, animale simbolo dell'**Appennino abruzzese**, raffigurato mentre lavora tra i vigneti.

La gamma comprende, tra gli altri, il **Trebbiano d'Abruzzo 2021** che ha ottenuto i Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2025, primo risultato di questo livello nella storia della cantina, mentre il **Montepulciano d'Abruzzo 2023** ha replicato il riconoscimento nell'edizione 2026.

A livello internazionale, i vini Spinelli hanno raccolto medaglie anche all'**AWC Vienna 2023**, con l'oro assegnato al Trebbiano d'Abruzzo 2021 e diversi argenti per altre etichette, tra cui

Montepulciano, Cerasuolo e Pecorino.

La presentazione a tavola: il racconto dei vini attraverso l'abbinamento

Abbiamo degustato alcune etichette de “**Le Stagioni del Vino**” nel corso di una cena organizzata da Gambero Rosso presso [La Scottina Relais & Bistrot](#), un'antica cascina nella campagna di Cadeo, in provincia di Piacenza. Un attento intervento di recupero l'ha trasformata in una struttura di accoglienza calorosa. Il ristorante, aperto anche alla clientela esterna, propone una cucina solida, di ispirazione tradizionale e proposta con uno stile giovane, diretto e senza fronzoli.



L'esterno de La Scottina Relais & Bistrot (Foto © Enzo Radunanza).

L'abbinamento ai piatti delle varie etichette, presentate da **Vincenzo Spinelli**, ha dimostrato la versatilità di questi vini.

La cena si è aperta con un abbinamento particolarmente centrato tra *La Nuvoletta al Parmigiano con miele d'acacia e polvere di salvia* e il **Pecorino Superiore DOC 2024**. La struttura e la freschezza del vino hanno alleggerito la componente grassa e umami del parmigiano, mentre l'acidità ha contribuito a pulire il palato dalla dolcezza del miele. Interessante l'equilibrio aromatico dell'etichetta in questione, con note di agrumi, frutta a polpa bianca e leggere sfumature erbacee e balsamiche in dialogo con la salvia.



Vincenzo Spinelli nel corso della serata (Foto © Enzo Radunanza).

Ottima la *Battuta di manzo con note floreali ed erbe di Provenza*, accompagnata da “**Zione**” **Cerasuolo d’Abruzzo 2024**. Il calice rivela il tipico color cerasuolo brillante, tra ciliegia e melograno, che anticipa un sorso succoso e diretto. La vicinanza all’Adriatico e le escursioni termiche del territorio, contribuiscono ad attribuire a questo vino uno stile più teso e definito, meno centrato sulla morbidezza rispetto ai vini di altre zone della regione. Fresco, con una leggera tannicità proveniente dal Montepulciano, sapido e con chiusura leggermente amaricante, il vino si dimostra estremamente gastronomico e quindi è stato positivo l'accostamento alla componente dolce – e appena ferrosa -della tartare, garantendo equilibrio e pulizia del palato.

Il *Risotto alla punta di ortica e crema di stracchino* è stato abbinato al **Trebbiano d’Abruzzo DOC 2022**, la cui componente erbacea ha richiamato quella dell’ortica, mentre sapidità e struttura hanno bilanciato la cremosità dello stracchino.



Alcuni piatti della serata (Foto © Enzo Radunanza).

Con il *Filetto di manzo con salsa al Montepulciano d'Abruzzo* è stato, invece, servito il **Montepulciano d'Abruzzo DOC 2023**. Il vitigno simbolo della regione, nella versione allevata nell'area di Atessa, trova condizioni pedoclimatiche favorevoli che lo rendono particolarmente riconoscibile. **Vincenzo Spinelli ha spiegato** come l'azienda abbia scelto di rendere questo Montepulciano adatto a un pubblico giovane. Estrazioni più delicate, gestione attenta delle fermentazioni e uso misurato del legno consentono di ottenere tannini più integrati e un sorso più pronto, meno aggressivo al palato. Il vino resta strutturato ma non ha bisogno di lunghi affinamenti.



Montepulciano d'Abruzzo DOC (Foto © Spinelli).

Dopo il sorbetto *alle fragole*, la cena si è conclusa con una *Fantasia di cioccolato e salsa al cocco* servita con l'**Amaro Blockhaus** che prende il nome dalla vetta della Maiella, luogo simbolico legato alla storia del brigantaggio postunitario ma anche alla ricchezza botanica del territorio. Realizzato con genziana, issopo, anice, satureia montana e menta, viene ottenuto attraverso macerazioni e distillazioni separate, poi assemblate secondo metodi tradizionali. Al sorso, si avverte un'armonia tra componente balsamica e amarezza che ha accompagnato il dessert senza sovrastarlo e riequilibrandone la dolcezza.

CANTINE SPINELLI

Via Piana La Fara, 90/D – Atessa (CH)

www.cantinespinelli.it

Data di creazione

21/04/2026

Autore

enzo-radunanza