



Codice Vino: tributo all'Abruzzo

Nasce il progetto che fonde i valori del patrimonio vitivinicolo con l'arte e l'ambiente



La degustazione svoltasi nel corso della presentazione di Codice Vino (Foto © Jenny Viant Gómez).

Il vino è uno degli alimenti più trasversali che esistano. Basta non considerarlo come un semplice prodotto o un'asettica categoria merceologica, bensì come un **“figlio” della terra** che nelle accezioni migliori dona emozioni oltre la semplice bevuta.

Paradigmatico di questo concetto è **Codice Vino**. Un bel progetto esordiente, emanazione della nota cantina cooperativa abruzzese Codice Citra (www.citra.it). Luogo scelto per la presentazione il **ristorante 1 stella Michelin [Villa Maiella](#)** della famiglia Tinari, i cui piatti hanno reso spettacolari gli abbinamenti.

Le due linee autoctone di Codice Vino

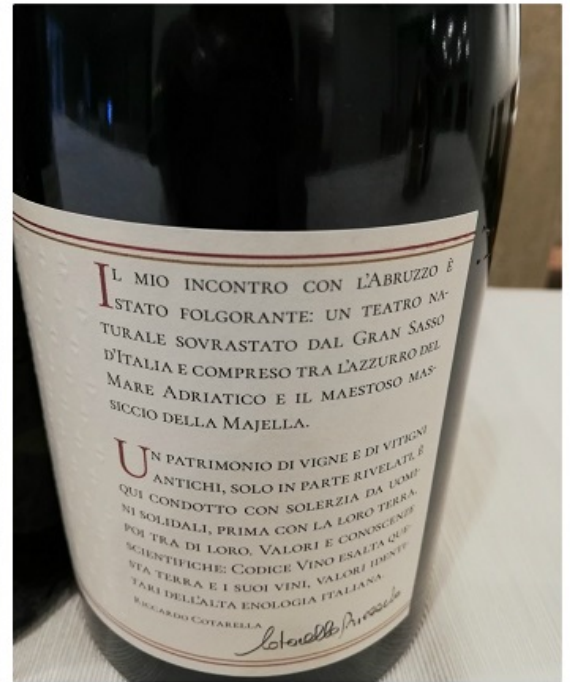
Codice Vino è ideato e diretto da **Valentino di Campi**, **Vincenzo Ercolino** e **Filippo D'Alleva**, con la consulenza scientifica di **Attilio Scienza** e la direzione enologica di **Riccardo Cotarella**. Si articola in due linee autoctone – **I Monovarietali** e **Codice Oro** –, esattamente: Passerina, Pecorino e [Montepulciano d'Abruzzo](#).



Da sx Vincenzo Ercolino, Riccardo Cotarella, Valentino di Campi (Foto © Jenny Viant Gómez).

L'uva viene valorizzata prima in vigna, avvalendosi della zonazione e della viticoltura di precisione; poi in cantina adoperando criteri evoluti di vinificazione e macchinari all'avanguardia; e infine attraverso il packaging e la narrazione del progetto stesso.

Le bottiglie di Codice Vino possono essere definite “gioielli”. Infatti sono ornate con la **Presentosa**, il gioiello iconico della tradizione abruzzese, donato una volta come patto d'amore. Per Codice Vino è stata realizzata dal maestro orafo **Maurizio D'Ottavio**.



La Presentosa, gioiello di Maurizio D'Ottavio (Foto © Catalogo Codice Vino) e l'etichetta dei vini (Foto © Jenny Viant Gómez).

Le etichette sono un'altra peculiarità. Nella linea de I Monovarietali il lettering sinuoso, creato dal noto calligrafo **Luca Barcellona**, ha come sfondo i disegni stilizzati della flora endemica della Majella, di cui qualche specie è in via di estinzione. **Il packaging è un tributo al territorio**, l'Abruzzo suggestivo è immortalato anche nel catalogo di Codice Vino con gli scatti del celebre fotografo **Michael Kenna**.

«Due proposte, e quindi due linee, per condurre il consumatore lentamente verso la **scoperta del valore di un territorio non sempre rispettato** [...] Ho riscoperto la tradizione millenaria di questo paesaggio e le inclinazioni delle varie vigne per trasformare l'uva in vino nel modo più rispettoso possibile». Sono alcune delle considerazioni dell'enologo Cotarella, che firma le retro etichette.

E così abbiamo parlato di vino senza fare riferimento a una etichetta nello specifico e senza ricorrere alle note di degustazione. Ciò è possibile solo nei rari casi in cui il vino fa parte di un progetto articolato, di spessore, dove l'assaggio è l'ultimo atto e non il fine precipuo.

La linea Codice Oro

L'Abruzzo forte e gentile, aggiungiamo anche elegante, è quello della linea Codice Oro – con **Torrepasso** e **Solànte** (Montepulciano e Cerasuolo d'Abruzzo), **Sirèno** (Pecorino) e **Coda d'Oro** (Passerina).



La Linea Codice d'Oro (Foto © Jenny Viant Gómez).

I Monovarietali

L'Abruzzo leggiadro e dinamico è quello de **I Monovarietali**. Espressioni autoctone vinificate e affinate in acciaio (ad eccezione del Montepulciano d'Abruzzo che prevede passaggio in legno). Profumi vividi e croccanti, dal gusto equilibrato, dotati da una bella acidità e da una vena salmastra, ben evidenti nella sorprendente **Passerina**.



La linea I Monovarietali (Foto © Jenny Viant Gómez).

Gli Spumanti

Codice Vino significa anche spumanti, visto che l'Abruzzo è prodigo di vitigni che si prestano alla spumantizzazione. Il Montonico in purezza dà vita al **Fregavento** della linea Codice Oro.

Ne I Monovarietali troviamo il metodo classico brut (minimo 24 mesi sui lieviti) in due versioni, Bianco da Pecorino e Rosé da Montepulciano d'Abruzzo.

C'è l'imbarazzo della scelta per **brindare a un Abruzzo capace di emozionare.**

Data di creazione

10/10/2019

Autore

jenny-viant