



Dalle radici storiche al successo internazionale: il viaggio nel tempo dei vini di Illuminati

La storia appassionata di un pioniere s'intreccia con lo spirito produttivo delle Colline Teramane: una secolare eredità enologica tramandata da Stefano Illuminati, mantenendo salde le radici familiari e la dedizione paterna alla produzione di qualità

Il cuore del **Montepulciano d'Abruzzo** pulsa e ancora batte forte nella filosofia aziendale della **Cantina Illuminati**. Oltre 130 anni di storia e autenticità nella quiete delle dolci **Colline Teramane**, dove identità e territorio si legano alla storia di un uomo che credeva nei propri sogni e nella qualità dei suoi vini.

Un pioniere, forse anche un visionario per quei tempi: questo e tanto altro era **Dino Illuminati**, la cui tenacia e lungimiranza hanno contribuito a far conoscere e apprezzare in tutto il mondo un'eccellenza italiana come il potente rosso teramano.



Dino Illuminati ha reso celebre il Montepulciano d'Abruzzo nel mondo (Foto © Illuminati Vini).

Dalle Marche all'Abruzzo: l'autentica saggezza contadina di Dino Illuminati

Dino Illuminati nasce nel 1930 a **Ripatransone**, un borgo marchigiano immerso nella natura. Un'infanzia che, segnata dalla prematura perdita del padre, trascorre sin da piccolo tra i campi e i vigneti di **Fattoria Nicò**, l'azienda agricola fondata dal nonno Nicola nel 1890.

La giovinezza tra due terre e un destino già scritto quello di Dino, che respira l'aria di due regioni: le Marche, dove nasce e cresce, e l'Abruzzo, le cui prime colline si scorgono a vista d'occhio da qui. **Nonno Nicola** gli trasmette la passione per la terra e il vino, instillando in lui l'idea che il versante sud abruzzese fosse capace di donare uve di qualità superiore.

Ben presto, le **Colline Teramane**, con i loro vigneti accarezzati dal vento adriatico, diventeranno infatti il suo orizzonte futuro e l'inizio della sua straordinaria avventura, scrivendo il suo nome nella storia dell'enologia abruzzese e portandola alla ribalta mondiale.

L'uomo dietro il successo: dalla terra alla fama internazionale

Succede che, se nei tuoi sogni ci credi, finisce che prima o poi questi diventino realtà. **Dino Illuminati** non è stato solo un abile vignaiolo, ma un vero e proprio ambasciatore dell'Abruzzo. Con tenacia e dedizione, ha contribuito a far conoscere e apprezzare i vini della sua terra, valorizzandone le peculiarità e il potenziale, convinto che il suo vino avrebbe potuto competere con i migliori al mondo. La sua storia è un esempio di come la passione, il legame con il territorio e la visione lungimirante possano portare a grandi successi.

Una determinazione che lo porterà, negli anni '70, a vendere prima in Inghilterra e poi negli Stati Uniti e Australia, mercati impensabili per l'epoca, arrivando attualmente in ben oltre 45 paesi.

Dino Illuminati, scomparso nel 2023 a 93 anni, ha potuto così vedere il suo Montepulciano d'Abruzzo nelle **cene di Buckingham Palace** e alla **Casa Bianca**, amato da capi di Stato e wine lover di tutto il mondo. Un esempio di come le grandi storie possano nascere anche tra le colline e i vigneti di un piccolo borgo italiano.



Stefano Illuminati, figlio di Dino, oggi alla guida dell'azienda di Controguerra (Foto © Illuminati Vini).

Illuminati Vini: una tradizione che continua sulle colline di Controguerra

Alla guida dell'azienda c'è oggi il figlio **Stefano Illuminati**, coadiuvato dal suo primogenito Nicola e dal fratello Lorenzo, con la stessa filosofia di sempre: il profondo legame con il territorio e la costanza nella qualità.

Qui, a **Controguerra**, coesistono potenza ed eleganza, longevità e dinamismo nei vini che nascono dai 118 ettari che circondano la cantina, posta a 300 metri, tra il Gran Sasso e il mare Adriatico.

Una cartolina d'Abruzzo che è come un quadro suggestivo, nel cuore del **Controguerra DOC** e della **DOCG Colline Teramane** (ne abbiamo parlato [qui](#)), dove una viticoltura qualitativa imprime un marchio indelebile ai vini della cantina di Stefano Illuminati.

Un'impronta plasmata da terreni prevalentemente argillosi ed escursioni termiche importanti, grandissima cura in vigna e in cantina: un lavoro instancabile che porta ad una produzione non altissima, circa 900.000 bottiglie, nonostante i tanti ettari di proprietà.

Un impegno che è quasi una promessa fatta con il passato illustre di papà Dino, ovvero, la qualità prima di tutto.

Il territorio nel rispetto della tradizione: aromi e sapori d'Abruzzo

La forza pulsante del terroir abruzzese si manifesta in tutta la sua espressività, dal **Montepulciano** al **Trebbiano** fino a **Passerina** e **Pecorino**, conferendo ai vini dell'azienda un carattere unico e inconfondibile. La competenza dell'enologo **Claudio Cappellacci**, con la consulenza di **Giorgio Marone**, crea una combinazione perfetta per una produzione che punta all'eccellenza.

Il **Brut Metodo Classico**, 46 mesi sui lieviti in grotta, fa da apripista e mostra la spiccata personalità di Trebbiano e Verdicchio, seguito dall'emergente e diretta sapidità del **Lumeggio di Bianco** e del Cerasuolo d'Abruzzo **Lumeggio di Rosa**. Infatti, sebbene i protagonisti dell'azienda siano i rossi, **anche bianchi e rosati aprono nuove vie di interpretazione del territorio**: il sorprendente **Daniele Bianco DOC** ne è la suadente testimonianza.

Daniele – Controguerra Bianco DOC 2020: l'abbraccio avvolgente della memoria

Nasce da una piccola selezione del vigneto storico allevato a pergola abruzzese, con il **Trebbiano d'Abruzzo** a fare da protagonista in bottiglia, insieme a piccole quantità di Passerina e Chardonnay. Dal cedro candito alla nespola, dalla pera al bouquet di fiori gialli, fino a sbuffi balsamici ed erbe aromatiche: la trama olfattiva sembra interminabile, così come lungo e appagante è il sorso, sapido e strutturato. Un'infinita piacevolezza al palato che riposa per un anno in barrique e almeno uno in bottiglia. Per l'azienda un vero e proprio bianco del cuore, 6.000 bottiglie dedicate al compianto **Daniele Spinelli**, lo storico enologo dell'azienda.



Daniele è la stupenda interpretazione di Trebbiano d'Abruzzo, Passerina e Chardonnay (Foto © Malinda Sassu).

I rossi della cantina, tra tradizione e innovazione

Variegata la rappresentazione rossista di Illuminati Vini, con ben tre Riserve: **Lumen**, **Pieluni** e l'affascinante **Zanna**. **Montepulciano D'Abruzzo** in purezza per gli ultimi due, un tocco di **Cabernet Sauvignon**, a dare una spinta di evoluzione in più, invece, per il **Lumen 2017**. Un vino che mostra al naso frutta ed eleganza, con mora, ribes e viola in primo piano. Fresco e sapido il sorso, piacevole ed equilibrato: un Montepulciano d'Abruzzo che svela un volto raffinato e internazionale, con **18 mesi di maturazione in barrique e minimo 2 anni in bottiglia**.

Zanna – Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G. Riserva: l'eccellenza di casa Illuminati

Con Zanna, degustato nelle **annate 2018 e 2008**, il sapore del vino resta scolpito nella memoria. Nasce **dalle vigne più antiche dell'azienda**, esposte a sud, questo **Montepulciano d'Abruzzo** in purezza, allevato nella tipica pergola sulle colline a destra del fiume Tronto.

Un vino che il territorio lo racconta davvero, già dal nome, dedicato all'appellativo con cui in paese chiamavano il vecchio proprietario del vigneto di cinquantacinque anni.



Zanna, Montepulciano d'Abruzzo in purezza che ha conquistato il mondo (Foto © Malinda Sassu).

Zanna – Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G. Riserva 2017: la degustazione

Colpisce l'approccio artigianale nella vinificazione di **Zanna**, seguita con cura e dedizione, garantendo la massima qualità nelle 30-50.000 bottiglie che escono solo nelle annate migliori. Uve selezionate e diradate al massimo, tra le ultime ad essere raccolte: lunga la macerazione e l'**affinamento di 26 mesi in botte grande di rovere di Slavonia**. Si aggiungono minimo due anni in bottiglia e sugheri Mureddu di prima scelta.

Zanna è certamente l'etichetta più rappresentativa dell'azienda, dal bouquet ricco di sfumature olfattive: predominano i toni fruttati scuri e dolci, conquistano i sentori floreali, di viola e frutti secchi, ginepro, rosmarino e pepe nero. Vellutato ed elegante, dai tannini morbidi ma supportati da una lunga freschezza e dal finale che richiama l'ampia gamma di aromi, lasciando un persistente ricordo balsamico.

In degustazione anche il **Zanna 2008**, l'evoluzione meravigliosa del Montepulciano d'Abruzzo con lunghe scie di cacao e cioccolato: due annate che si somigliano al palato per raffinatezza e gusto pieno, persistenza e avvolgenza. **Un vino che è come un calice del tempo**, un viaggio straordinario tra le passioni e i profumi del Montepulciano d'Abruzzo.

Illuminati Vini

C.da S. Biagio, 18 – Controguerra (TE)

www.illuminativini.com

Data di creazione

04/04/2024

Autore

malinda-sassu