

La cantina All'Oasi degli Angeli si producono solo 8.000 bottiglie e il risultato è straordinario

L'eleganza di un rosso senza tempo

Passione, ricerca e dedizione. Ma anche ragione, perché il culto di un vino dal nome già intrigante, Kurni nasce dall'amore di un ingegnere meccanico, Marco Casolanetti, e una aspirante attrice di teatro, Eleonora Rossi, che hanno proseguito la tradizione familiare dando vita a una delle aziende agricole più interessanti e innovative del panorama internazionale. La leggenda dell'Oasi degli Angeli dove producono "artigianalmente" il loro nettare ha una data certa: l'anno 1997 quando le prime 3000 bottiglie prodotte vinsero il primo premio di un gran giuri che metteva a confronto i vini del Sud Europa. Da allora i riconoscimenti, nonostante le sole 7.000 bottiglie prodotte l'anno (più mille del Kupra), sono una costante di tutte le guide più autorevoli.

La storia

«Curni, da cui Kurni - spiega Casolanetti - era il soprannome della famiglia Ciarrocchi, madre di Eleonora. Sembra che derivi dal corniolo, pianta resistente ed elastica con la quale si facevano ruote dei carri o i manici degli attrezzi da lavoro. Insomma, una genia testarda, di persone resistenti nel lavorare queste terre». «Una famiglia - aggiunge Eleonora - tra le più importanti della vicina Ripatransone - aggiunge Eleonora - scesi qui, nella valle del torrente Sant'Egidio che ha caratteristiche del tutto particolari»

Il terreno

Un terreno calcareo, bianco, dove il Montepulciano si adatta benissimo «producendo» - spiega il vignaiolo - vini che hanno buona acidità e freschezza, un buon equilibrio. I genitori di Eleonora e i nonni ci hanno tramandato un'azienda pulita dove non era mai stato utilizzato alcun prodotto chimico ed è stato quindi semplice continuare così». Oggi, insomma,

che si parla di biologico e di biodinamica, qui, a due passi dal tempio della Dea Cupra e non lontano dalle vestigia romane di un territorio che già l'imperatore Traiano riteneva vocato al vino, è molto più che una moda: l'essenza della tradizione.

Idue alfieri

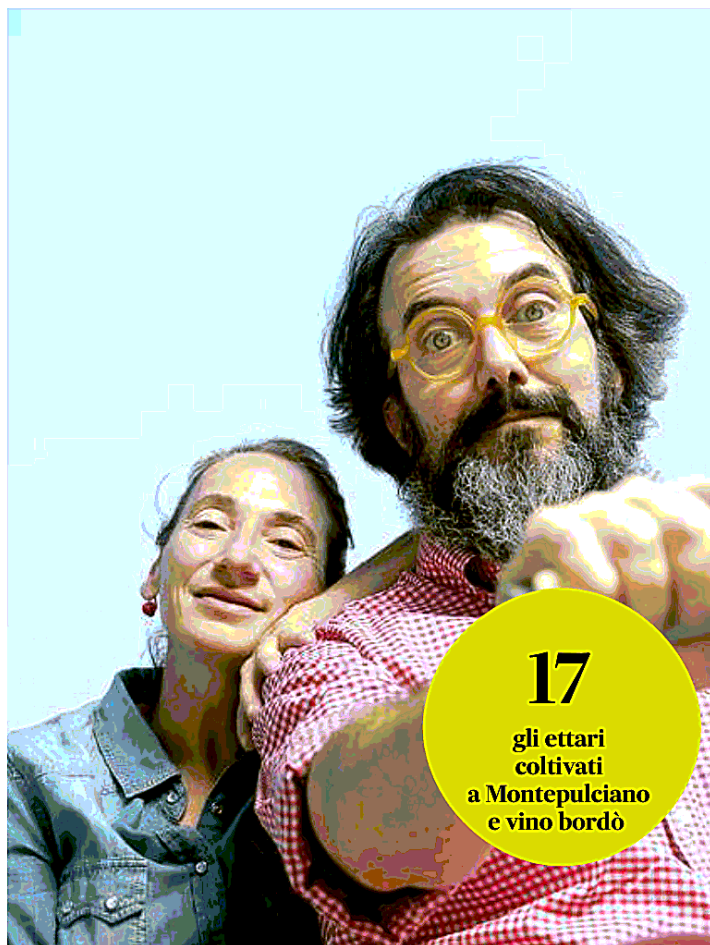
Producono solo due vini sui circa 17 ettari curati da Marco ed Eleonora: il più rappresentativo è appunto il Kurni. «Mia nonna, ma anche mio bisnonno - si commuove Eleonora - dicevano che il vino deve essere "di corpo", quando entra in bocca si deve far sentire, non può scendere giù come se non fosse mai entrato». E infatti affianco all'ambasciatore della casa, c'è anche il Kupra (1.000 bottiglie) da uve



«Il territorio è la nostra vita, per questo siamo sempre in prima fila per difenderlo e preservarlo»



bordeo: «si scrive proprio così - precisa Marco - perché arriva dalla Sardegna tramite la linea della Toscana. I sardi chiamavano questo vitigno burdu, bastardo». **Le battaglie** Il segreto di questi piccoli produttori che 20 anni fecero una scelta di vita, è la vigna ad alberello. «In dialetto si chiama "a conocchia" - dicono - e l'abbiamo imparata dai nonni di Eleonora. Si mette un capo dopo l'altro, si prendono i ciuffi e si legano in alto con i grappoli che pendono». Una piantagione di circa 15.000 ceppi per ettaro e ogni alberello produce uno, al massimo due grappoli. «I miei dicevano - chiude Eleonora -: pota la vigna sempre come dopo una grandinata: insomma, taglia corto. Tra i loro motti c'era anche «pane di un giorno, vino di un anno» vale a dire che il vino buono si vede alla distanza». Il Montepulciano del quale è costituito il Kurni, condensato in 18/20 quintali per ettaro assume quindi nobiltà grazie a tutti questi fattori e la territorio. Un'intuizione, quella di Marco, che ha reso un vino normale uno dei più grandi rossi al mondo, denso della personalità dei suoi pro-



17
gli ettari coltivati a Montepulciano e vino bordò

Eleonora Rossi e Marco Casolanetti nella tenuta dell'Oasi degli Angeli

Il vino

Così il Montepulciano si trasforma nel Kurni

● Il vitigno Montepulciano - con il quale è prodotto il Kurni - è piantato in gran parte dell'Italia centrale ed è una componente importante del Rosso Piceno. Si consiglia lo scaraffamento prima del servizio per apprezzare al meglio il lavoro di viticoltura. Il Kurni è prodotto facendo attenzione all'imbottigliamento a non utilizzare alcun tipo di filtrazione e non chiarificando nella fase di pre imbottigliamento per far rimanere integre le componenti del frutto e cercando di esaltarle fino alla bottiglia.



►Info
Kurni Oasi degli Angeli
Anno 2014
gradazione: 14
temperatura: 16-18
Prezzo enoteca: 89-98
Azienda Agricola
Oasi degli Angeli
Contrada Sant'Egidio 50
Cupra Marittima (Ap)
tel. 0735/778569
www.kurni.it

duttori che non ricercano «i vini tecnicamente perfetti - dicono - ma il valore aggiunto del fattore umano». Qui, tra le colline di Cupra, d'altra parte, la clientela che raggiunge l'Oasi degli Angeli è esigente. Cerca hotel a 5 stelle dei quali la zona è priva e scopre invece «casolari dal lusso inaspettato e di maggior valore - racconta Eleonora - vale a dire l'ambiente incontaminato immerso nella macchia mediterranea intatta, qualità che nessun servizio in camera può offrire». Ecco perché Eleonora è sempre in prima fila per difendere la sua terra anche al fianco di Comitati per la difesa del territorio. Un territorio che hanno scelto di plasmare «perché - afferma ancora - il paesaggio è creato dall'uomo mentre il territorio dalla natura. Nostro compito è preservarlo e difenderlo».

L'evento

I Casolanetti scelgono anche con cura gli eventi dei quali sono protagonisti e i partner ai quali si affidano. Oggi alle ore 18, parteciperanno a San Benedetto ad Artigiani in bottega, degustazione organizzata dall'Antica Bottega fratelli Malizia. I titolari Marco, Daniela e Simone hanno invitato i due produttori del Kurni insieme a Claudio Cerrati del [salmonc Upstream](#) e alla famiglia Vitali, di Re Norcino, a dialogare con la loro selezionata ed esigente clientela interessata a conoscere di persona gli autori di una vera e propria arte, quella di mangiare e bere bene.

Laura Ripani

laura.ripani@corriereadriatico.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA