



Talamonti
· AZIENDA VINICOLA ·



l' Abruzzo in dote



“Se descrivi bene il tuo villaggio
parlerai al mondo intero”

Lev Tolstoj

“Sii il cambiamento che vuoi vedere
avvenire nel mondo”

Mahatma Gandhi

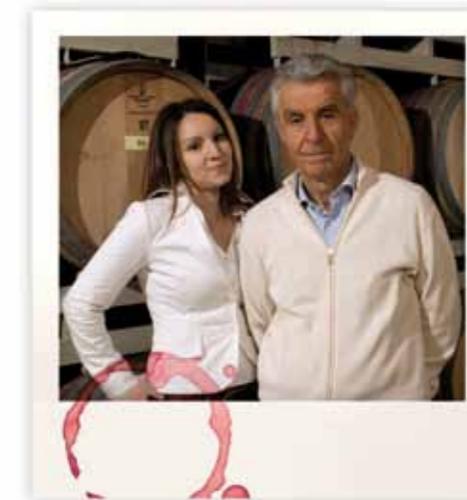


La realtà Talamonti nasce nel 2001, dall'intuizione e dall'ideale della famiglia Di Tonno che, nel percorrere le orme dell'antica tradizione viticola abruzzese, ne ha sposata con convinzione l'identità enologica. Ad ispirare i soci fondatori, il radicato senso di appartenenza al patrimonio rurale della regione; ad orientarli nella loro avventura, il solco di una rotta tracciata da innovazione e progresso tecnologico. Una sincera passione per il vino che ha l'ambizione di renderlo colore, sentore e gusto delle ricchezze naturalistiche di un intero territorio, valorizzando la tipicità dei suoi varietali autoctoni: Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo e Pecorino.

“Sono stata educata al rispetto dei valori della famiglia, interiorizzando gli insegnamenti tramandati dalle antiche civiltà rurali: il legame con la natura, l'umiltà e la dignità del lavoro. Sono profondamente convinta che l'approccio della conduzione familiare sia prossimo al concetto di sviluppo sostenibile e fondamento di una crescita equilibrata ed armonica di tutti gli attori del processo produttivo.” - Antonella Di Tonno

E' una forte etica della responsabilità a traghettare nel futuro la missione imprenditoriale di questa famiglia.

“Il metodo, alla Talamonti, è la costante ricerca dell'eccellenza; nell'arte viticola così come nell'equilibrio del nostro ecosistema aziendale. Legalità, moralità e trasparenza sono il curriculum di un gruppo di lavoro che guarda alla competizione come mezzo ed al progresso umano come fine.” - Antonella Di Tonno



i cofondatori, Antonella e suo padre, Alfredo Di Tonno





LA TENUTA TALAMONTI

La realtà Talamonti affonda le sue radici nella regione Abruzzo, in uno scenario dalla natura autentica ed incontaminata. I vigneti giovani dell'unicità di un terroir e del privilegio di un singolare microclima, coartefici della notorietà internazionale del Comune di Loreto Aprutino, a rinomata vocazione viticola.

Un gran vino discende da una grande uva. Il cuore pulsante dell'intero processo non può che essere la vite. Alla Talamonti l'uomo vi lavora in sinergia, adeguando metodi e tempi alle peculiarità di un terroir, nel rispetto dell'identità del varietale.

La Talamonti estende su 32 ettari la propria produzione di uve. Alle indigene colture del Montepulciano e del Trebbiano d'Abruzzo si è accompagnato, dal 2004, l'allevamento sperimentale di viti di Pecorino. La minuzia delle micro-vinificazioni ha consentito un delicato approccio ai tratti genetici del varietale, con l'obiettivo di valutarne la complementarietà ad un territorio, di comprenderne a fondo habitat e tratti somatici, in una prospettiva di crescita qualitativa.

I vigneti Talamonti abbracciano l'azienda stessa e si ergono a circa 300 metri sul

livello del mare, con una esposizione Sud - Est nella regione della Valle del fiume Tavo.

In Botte riposano le barriques Talamonti, selezionate per origine geografica, stagionatura e tostatura. La predilezione per alcuni formati (300 e 3400 litri) e per la particolare origine delle doghe (Francia, Austria, USA ed Ungheria) è relazionata ai risultati di un approfondito progetto di ricerca - coadiuvato dall'Università di Teramo, facoltà di Enologia, basato sull'evoluzione del Montepulciano d'Abruzzo in differenti tipologie di rovere.

L'area della vinificazione si compone di numerosi tini in acciaio di differenti capacità ed a temperatura controllata (25 HL, 50 HL, 100 HL, 150 HL, 180 HL), necessari al fine di fermentare separatamente le uve provenienti dalle diverse parcelle e tutelarne le generalità.

Le criticità del processo di imbottigliamento vengono interamente gestite dall'azienda, grazie all'utilizzo di un impianto di confezionamento moderno e funzionale.

La Talamonti possiede un proprio laboratorio analisi che consente un monitoraggio costante dello stato di salute di uve, mosti e vini durante le fasi dell'intera filiera produttiva.





**“Quando avevo nove anni mio padre mi propose
il mio primo bicchiere, sulle dita.
Mentre lo portavo verso di me, lui mi fermò e mi disse:
No, fermati. Prima lo guardi,
lo porti al naso, poi lo tiri in bocca.
Dopo lo vedrai, questo vino ti farà un racconto.
Devi stare attento, perché in questo bicchiere
c’è la fatica dei contadini.”**

Luigi Veronelli



*il*terroir



RASSEGNA STAMPA ESTERA

Wine Spectator online, aprile 2009

Un numero sempre maggiore di aziende, nella zona del Montepulciano d'Abruzzo, produce rossi puliti, ricchi ed in chiave moderna, prendendo le distanze dalla tendenza della zona di produrre vini rustici a basso costo. L'Abruzzo è un vasto vigneto del sud est italiano, fino ad oggi utilizzato come importante produttore di uve da "arricchimento" per i vini provenienti dalle regioni più a nord del paese.

Robert Parker online, aprile 2009

L'Abruzzo è una delle mie regioni preferite del Sud Italia. I vini non sono solo deliziosi, ma in molti casi si acquistano a prezzi assolutamente accessibili. Il Montepulciano è il varietale rosso per eccellenza ed i migliori vini prodotti in uno stile moderno sono incredibilmente attraenti. In particolare, il Montepulciano d'Abruzzo è un ottimo vino da pasto. Il Trebbiano è la principale uva bianca in Abruzzo e, sebbene i migliori vini

possano essere deliziosi (ed anche invecchiare bene) ve ne sono ancora pochi di realmente validi. Infine, l'Abruzzo è la patria del Cerasuolo, che rappresenta oggi forse la migliore denominazione d'origine per strepitosi vini rosé.

Robinson, the Oxford Companion to Wine.

In poche parole: ottimo rapporto prezzo-qualità e vini rossi in costante ascesa. Una regione montuosa del centro Italia, a sud delle Marche, con un significativo litorale sul mare Adriatico ed una importante produzione di vino. Dopo aver superato Piemonte, Toscana e Lazio, l'Abruzzo si è di recente attestato al quinto posto tra le regioni d'Italia in termini di produzione. Si produce dell'ottimo vino in Abruzzo.

I comuni più vocati e spesso anche di grande competitività nei prezzi sono: Brecciarola, Città Sant'Angelo, Controguerra, Loreto Aprutino, Tocco da Casauria, Torano Nuovo, e Vasto.

Il Trebbiano d'Abruzzo è un vino piacevole, a volte anche memorabile.



LA STORIA DI LORETO APRUTINO

L'origine del nome "Loreto Aprutino" è da ricondurre all'epoca romana ed alla foresta di "alloro" che dominava il colle in cui oggi si erge il suggestivo borgo medievale. Loreto Aprutino vanta difatti antichissime origini risalenti al periodo dei primi insediamenti cristiani. I resti di un'antica Villa Romana, di un tempio dedicato alla Dea Feronia, oltre ad una necropoli Italica a Colle Fiorano e Farina-Cardito, testimoniano che l'area fosse abitata sin dal VI secolo a.C.. Credenze dell'antica religione romana attribuivano alla Dea Feronia la dote della fertilità ed il concetto di abbondanza.

La cittadina, nota fin dal basso Medio Evo con il nome di Castrum Laureti, divenne, nel 1071, una contea normanna e fu conquistata 2 secoli più tardi da Corrado d'Angiò. Fino al 1806 passò di mano in mano delle famiglie locali più potenti. La millenaria storia della città è testimoniata dagli autorevoli monumenti nazionali e documentata nei musei civici comunali, ponti tra passato e presente. Tra i più importanti, la Chiesa di Santa Maria in Piano, il Castello Chiola ed il Museo Acerbo delle ceramiche di Castelli; il Casamarte Antiquarium, il Museo Etnografico della Civiltà Contadina, il Museo dell'Olio e dei suoi utensili.

La chiesa di **Santa Maria in Piano**, risalente al 1280 d.C., è adornata da meravigliosi affreschi del XIV-XVI secolo narranti la vita di San Tommaso d'Acquino, un monaco domenicano vissuto tra il 1225 ed il 1274 d.C. La cui famiglia fu al governo della cittadina per molti decenni. La Chiesa ospita inoltre il sublime affresco del "Giudizio Universale" che le è valsa il fregio di Monumento Nazionale.

Il **Castello Chiola** ha origini pre-medievali; le sue fortificazioni datano 864 d.C.. A partire dal XIII secolo la fortezza divenne una residenza nobiliare e fu condannata, nel passaggio di mano in mano, alle rovine. L'acquisto e la ristrutturazione da parte della famiglia Chiola (1843-1995) ne fece risorgere l'antico splendore.

Il **Museo Acerbo delle Ceramiche di Castelli** desta l'interessamento dei cultori di ogni parte del mondo per la sua rilevanza storica e storiografica. Custodisce difatti la più vasta collezione di ceramiche risalenti al periodo tra il XVII e XIX secolo d.C., pezzi rarissimi realizzati dai famosi fratelli Grue e dalla famiglia Gentili, all'epoca estremamente ricercati dalle corti di tutta Europa.



L'**Antiquarium Casamarte** espone una collezione di 300 reperti archeologici in pietra, ceramica e metallo, riconducibili ad un'epoca che attraversa la storia dal Paleolitico al Medioevo; resti rinvenuti interamente nel territorio locale.

L'economia di Loreto Aprutino deve molto alla sua millenaria tradizione olivicola; costume di cui oggi le istituzioni intendono preservare la memoria, i riti e le tradizioni in quanto patrimonio inestimabile dell'intera collettività.

Il **Museo dell'Olio** espone, oltre a documenti ed immagini, un esemplare di un antico torchio per la spremitura delle olive risalente alla fine della seconda guerra mondiale, prototipo della attuale tecnologia di molitura. Il **Centro regionale dell'Olio** colleziona i migliori oli extravergini di oliva

provenienti da ogni parte della regione e dispone di una sala adibita a degustazioni professionali.

San Zopito, Santo protettore della cittadina aprutina, era un martire cristiano il cui feretro venne trasferito, secoli orsono, dalle catacombe di San Calisto (Roma) a Loreto Aprutino. Fin dal 1710 la sua memoria viene celebrata nel rituale della processione del Lunedì di Pentecoste. Il corteo religioso è accompagnato da un bue bianco montato da un bambino dalle bianche vesti. L'animale viene fatto inginocchiare ai piedi della statua di San Zopito a simboleggiare la tradizione che narra del bue che si chinò al passaggio dei resti del Santo nel campo della famiglia Parlione il giorno in cui le sue spoglie vennero trasferite da Roma a Loreto Aprutino.



“Dio fece il cibo, ma di certo
il diavolo fece i cuochi”

James Joyce (Ulysses)



ABRUZZO E CULTURA ENOGASTRONOMICA

Ospitando la più antica scuola al mondo di cucina la regione Abruzzo può rivendicare il suo contributo determinante alla nascita della cultura culinaria a livello mondiale. E' nel XVI secolo che a Villa Santa Maria prende vita La Scuola Alberghiera, luogo di



formazione, per oltre 400 anni, degli chef di fama internazionale al servizio delle monarchie europee, dei Papi, dell'Imperatore Giapponese e della Casa Bianca. Il santo patrono dei cuochi italiani (Federazione Italiana Cuochi), è San Francesco Caracciolo, originario di Villa Santa Maria. Peperoni rossi, zafferano, pasta, capra, pecora, pollo e cereali sono gli ingredienti "autoctoni" della zona, territorio dalle sedimentate tradizioni pastorali.

L'Abruzzo esprime inoltre il meglio della imprenditoria artigianale pastiera: La Rustichella, Del Verde ed il Pastificio De Cecco sono spesso citati da fonti autorevoli come i più pregiati produttori di pasta al mondo. Sebbene consapevole di tale eccellenza, la gente del posto conserva intatto l'amore per la tradizione artigianale della pasta fresca, "fatta in casa".

Il rituale più antico legato alla cultura alimentare della regione Abruzzo è la Panarda. Nei secoli XV e XVI, anni in cui questa festa erculea visse il suo apogeo, era particolarmente sentito il rituale del pasto e le onorificenze ad esso riservate. Il numero di portate caratteristico della Panarda parte da 30 per arrivare fino a 40. E' d'obbligo per i commensali gustarle tutte, una ad una, pena il grave insulto rivolto alla famiglia autrice del piatto che è stato oggetto del rifiuto.





IL CLIMA DI LORETO APRUTINO

Il clima a Loreto Aprutino è diffusamente influenzato dalla presenza della Catena Appenninica e del Mare Adriatico, entrambi a pochi chilometri di distanza. La temperatura media annua si attesta sui 15°C con punte estreme di 35°C in estate e di -2°C in inverno. La quantità di precipitazioni stimata è di circa 700 mm annui.

In inverno, seppur mitigate dalla vicinanza dell'Adriatico, correnti di vento freddo provenienti dai Balcani possono far diminuire drasticamente le temperature e provocare nevicate. Tali fenomeni spiegano la maggiore rigidità delle stagioni invernali, se raffrontate a quelle di altre località alle stesse latitudini.





LA MORFOLOGIA DEL TERRITORIO

La morfologia del paesaggio è stata visibilmente influenzata dagli importanti processi glaciali avvenuti nel corso di milioni di anni. L'area di Loreto Aprutino è ricca di testimonianze geomorfologiche tipiche di ambienti glaciali e periglaciali (circoli glaciali, morene, ghiacciai, roches montoneés). Lo studio della composizione del suolo ne ha difatti dimostrato la stratificazione vulcanica.

Tuttavia la caratteristica ambientale più rilevante della regione Abruzzo è la sua

incredibile biodiversità. Gli innumerevoli parchi nazionali, il Massiccio Sibillino a nord, il mare Adriatico ad est, i monti della Maiella a sud ed infine La Catena Appenninica ad ovest, modellano i confini di una regione che lascia senza fiato e non finisce mai di sorprendere.

Il territorio di Loreto Aprutino, a 300 mt s.l.m. e dalla fisionomia unica e privilegiata nel contesto centro peninsulare italiano, si estende ai confini di una rarità geomorfologica: il Ghiacciaio del Calderone, il più meridionale d'Europa ed unico del Mediterraneo centrale.

“Che cos'è l'arte?
Natura concentrata.”

Honoré de Balzac





TRADIZIONE VITICOLA A LORETO APRUTINO

Nel corso dei secoli decine di letterati, tra cui Ovidio, Plinio e Marziale, hanno tessuto le lodi dei vini abruzzesi, traducendoli in versi o romanzandone i fasti. Narrazioni sui benefici per la salute, derivanti dal consumo di "rosso abruzzese", fiorirono già migliaia di anni fa. La guarigione dei cavalli di Annibale dallo scorbuto nel 216 a. C. fu attribuita al Montepulciano d'Abruzzo decine di secoli prima che il "Paradosso francese", in onda su CBS nel 1991, all'interno del programma "60 minutes", parlasse delle qualità benefiche e salutari di un consumo moderato di vino rosso. A seguito delle invasioni barbariche che, nel centro Italia, causarono la distruzione di un enorme patrimonio enologico, la vite tornò a fiorire per mano dei frati domenicani. Nel XV secolo Serafino Razzi scrisse del vino di Penne (una località situata a 10 Km da Loreto Aprutino):

*"Il paese e contorno è fertilissimo, e produce grano, vino prezioso, olio in grande abbondanza, e fichi, poponi, e di tutte l'arte sorte frutti [...]
La veduta bellissima di monti, di valli e di mare" - da Serafino Razzi, Viaggio alla riforma d'Abruzzi*



I TRE CLASSICI

Trebbiano d'Abruzzo

Del clone di un vitigno di nome Trebbiano si fa menzione nei documenti firmati dall' agronomo bolognese Petrus de Crescentiis già nel 1303. In realtà egli parla di una vite coltivata in tutta la penisola ma che solo in un particolare terroir esprime al meglio il suo potenziale. Esistono molti cloni di Trebbiano come il Trebbiano Toscano, Romagnolo, Giallo e di Soave, ma solo uno è il clone menzionato nelle pagine che raccontano dei grandi vini bianchi del mondo: il Trebbiano d'Abruzzo di Loreto Aprutino. Sovente comparato al Semillion, questo clone è in grado di esprimere una freschezza impressionante e risultare giovane anche dopo 8-10 anni, caratteristica sconosciuta alla maggior parte dei vini bianchi italiani.

Montepulciano d'Abruzzo

Da oltre 200 anni i produttori Toscani ed Abruzzesi si contendono l'origine e la paternità del nome Montepulciano. La confusione deriva dal fatto che i vitigni hanno caratteristiche simili e sono entrambi capaci di dar vita a grandi vini. Tuttavia, la

maturazione dei due vitigni (Sangiovese e Montepulciano) avviene in epoche diverse. L'equivoco sorse nella tenuta Medicea, in Abruzzo, dove le conoscenze ed i metodi di produzione toscani vennero inizialmente esportati dalla Baronìa di Carapelle. Due teorie aleggiano sull'origine del nome Montepulciano in Abruzzo: il fatto che si trattasse di un altro vitigno a bacca rossa proveniente dalla regione Toscana (e non di Sangiovese grosso) o semplicemente che fosse frutto di un errore di trascrizione ad opera di un custode e contabile stanco ed affaticato.

Cerasuolo d'Abruzzo

Il Cerasuolo è un vino rosato tipicamente abruzzese, derivante da uve Montepulciano d'Abruzzo vinificate a seguito di una breve macerazione. La vinificazione di un vino rosato ha sempre delle enormi criticità in quanto è all'origine di un vino delicato seppur complesso. Leader indiscusso della categoria dei rosati italiani, gli appassionati di vino hanno fatto di recente del suo appellativo un "cult wine".

“(...) la verità è nel vino”
Plinio, Storia Naturale



La Storia delle Olive

Resti archeologici relativi alla produzione di vino ed olio extravergine di oliva sono stati rinvenuti a Loreto Aprutino. La tradizione millenaria che testimoniano è oggi divenuta così diffusa che dai 7500 abitanti, sono nate 1400 realtà produttrici di olio o di vino (incluse le produzioni destinate a consumo familiare).

Loreto Aprutino è inoltre la patria della prima DOP olivicola (Denominazione d'Origine Protetta) d'Europa: La DOP Aprutino-Pescarese conferita al territorio il 1° luglio 1996 per mano dell'Unione Europea.





“Il vino è uno dei maggiori segni
di civiltà nel mondo.”

Ernest Hemingway



LA PRODUZIONE

Il processo di vinificazione è magistralmente descritto dalle parole del poeta Paul Valery. Contemplando la perfezione della natura egli paragona i migliori vini a perle immacolate, definendoli "la preziosa opera di una serie innumerevole di cause ed effetti incrociati".

Gli esseri umani tentano di emulare la natura nella sua minuziosa e delicata arte del creare. I dipinti sono il frutto della sovrapposizione di numerosi strati sottili di colore. Ogni strato è parte essenziale della composizione finale, la integra, si amalgama, perfezionandoli, agli strati che l'han preceduto. Allo stesso modo, degustando un calice di vino, si vuole riuscire a percepire, a catturare, le infinite sfumature, i diversi strati che ne sintetizzano la sua genesi.

La Talamonti riconosce nei versi di questo sommo poeta la sua filosofia di vinificazione: la comprensione del diamante grezzo che rappresenta l'atomo iniziale di cui si compone la materia, l'interpretazione nei minimi dettagli del processo chimico che le da forma, la decodifica delle trasformazioni microbiologiche che attribuiscono prima ai mosti e poi ai vini una inconfondibile identità. Passo dopo passo, interiorizzare il processo enologico come se le mutazioni avvenissero in un corpo umano, percepirne simultaneamente l'origine, la maturazione ed il declino. E' questa la profonda conoscenza dell'enologo che, unita al costante impegno del maestro di cantina, garantisce un elevato standard di qualità ed ambisce a rendere i vini Talamonti una complessa espressione di profumi, aromi e sentori che raccontano di un territorio nel rispetto delle proprie origini.





LO STAFF TALAMONTI

Il gruppo Talamonti si compone di giovani talenti dalle enormi potenzialità. Educiamo e sensibilizziamo l'intera comunità aziendale ad evolvere in una dirigenza coesa, pronta ad identificarsi nel marchio di cui veicolano il messaggio. Future stelle della regione Abruzzo, diverranno portavoce e sinonimi di qualità in tutto il mondo.

La Talamonti è stata una delle prime aziende a conduzione familiare del settore viticolo ad investire in una politica mirata alla soddisfazione del cliente, avviando nel 2007 il proprio processo di certificazione che ne ha palesato gli standard a livello internazionale (ISO 9001).

I risultati di ricerca e sviluppo sono sempre verificati, comunicati e condivisi sia internamente che con la più ampia comunità di esperti ed appassionati dell'enologia abruzzese.

**“Una vita senza ricerca
non è degna di essere vissuta”**

Socrates

L'Azienda Vinicola Talamonti è situata a Loreto Aprutino, ai piedi del Gran Sasso, in uno dei più incredibili e suggestivi panorami della campagna Italiana. I visitatori sono i benvenuti durante tutto l'anno. Visite guidate sono effettuate solo previo appuntamento.

Da Roma Fiumicino (2.5 ore -243km)

Seguire le segnaletiche verdi per il GRA - E80 fino a raggiungere l'uscita 14 per L'AQUILA A24 - PESCARA A25
Seguire le insegne verso CHIETI A24 - PESCARA A25 per circa 70km
AL bivio prendere a destra in direzione di CHIETI - PESCARA sulla A25
Proseguire per 106 km fino all'uscita sulla E80 per CHIETI / PESCARA
Proseguire per 1,8 km e prendere la seconda uscita per MANOPELLO / CHIETI SCALO
Seguire le indicazioni per CEPAGATTI per 6,5 km e prendete a sinistra verso PENNE / PIANELLA
Proseguire per 5 km ed alla rotonda prendete la seconda uscita verso PENNE sulla SS81
Seguire le insegne per PASSO CORDONE per 10 km
Svoltare a destra sulla SP18 verso CAPPELLE SUL TAVO / PESCARA / MONTESILVANO (insegna nascosta)
Proseguire per 1,4 km sulla SP18 e svoltare a sinistra sulla strada sterrata (Contrada Palazzo)
Seguire le insegne TALAMONTI per 200 metri fino ad arrivare alla AZIENDA VINICOLA TALAMONTI

Dall'autostrada A14 (20 min -23km)

Uscire a PESCARA NORD - CITTA SANT'ANGELO
Dopo il casello svoltare a sinistra al bivio verso LORETO APRUTINO / PENNE / PIANELLA
AL semaforo svoltare a destra sulla Via Salina / SS16 E PROSEGUIRE PER 1 km
AL semaforo svoltare a destra sulla SS16 BIS Vestina
Proseguire per 15 km verso CAPELLE SUL TAVO
Alla rotonda prendere la prima uscita verso PENNE / LORETO APRUTINO
Proseguire sulla SP18 PER 5,5 KM
Dopo il ristorante LA BILANCIA Svoltare a destra (Contrada Palazzo)
Seguire le insegne TALAMONTI per 200 metri fino ad arrivare alla AZIENDA VINICOLA TALAMONTI

