Venti anni di vino: all’Aurum di Pescara il compleanno di Cordano Group

foto5-71c91df2

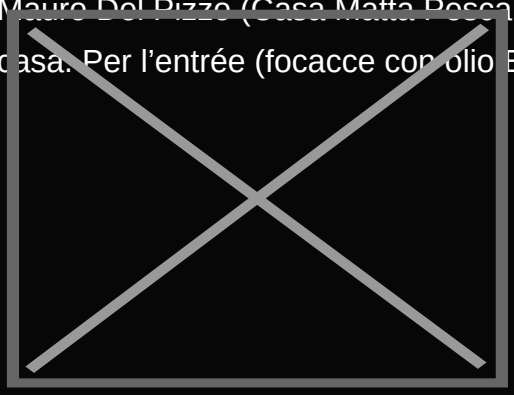
"Vogliamo ripercorrere insieme a voi una **storia** che ci ha portato a risultati straordinari, e questo mantenendo dopo **20 anni** lo stesso spirito goliardico e pionieristico di chi crede che il vino sia il risultato di un grande lavoro di ricerca e di squadra". **Francesco D’Onofrio**, 43 anni, fondatore della **cantina Marchesi de’ Cordano** di Loreto Aprutino insieme all’enologo Vittorio Festa, snocciola dati e numeri di Cordano Group in occasione del ventesimo compleanno dell'azienda, celebrato davanti a oltre un centinaio tra produttori, venditori, amministratori locali e regionali e giornalisti di settore riuniti alla sala D’Annunzio dell’ex **liquorificio Aurum** di Pescara.



Quando nel 2002 Francesco e Vittorio hanno dato vita alle prime etichette, non si sarebbero mai aspettati, già l’anno successivo, di partecipare da protagonisti al **Vinitaly**, e nel 2005 di sbarcare addirittura nel mercato statunitense approfittando, tra le altre cose, anche del successo ottenuto con gli spumanti: il **Santagiusta** già nel 2013 è stato eletto miglior spumante italiano realizzato con metodo classico.

Nata nel 2021, **Cordano Group** è ora composto da sei aziende (Marchesi de’ Cordano, D’Onofrio Oleificio, Santagiusta vigneti di montagna, Altavilla, Palazzo Battaglini e Dragani), e nei suoi 50,71 ettari di terreno estesi in 7 Comuni ha prodotto quest’anno 1.345.900 chilogrammi di uva e 1.965.000 bottiglie di vino. Il fatturato del 2021 del Gruppo, ad anno ormai quasi chiuso, è di 3.976.840 euro.

Il pranzo di "compleanno", che ha visto impegnati **chef stellati** ed emergenti del calibro di Andrea Perfetti (ristorante Regina Elena Pescara), Marcello Spadone (La Bandiera Civitella Casanova) e Mauro Del Rizzo (Casa Matta Pescara), è stato accompagnato dalle migliori produzioni di vino della casa. Per l’entrée (focacce con olio Evo D’Onofrio) la degustazione ha dato spazio a



l vino Cococciola LuSciablì 2018 e allo Chardonnay Santagiusta 2018, entrambi IGT. All’antipasto (baccalà mantecato con spuma di patate e olive di Gaeta), è stato affiancato un Villamagna Riserva 2015 Doc. Al primo piatto (tortelli di genovese di maiale nero) un Santinumi 2014 Riserva Montepulciano Doc, e al secondo (stracotto di manzo con crema di patate al burro) un corposo Trinità 2001 Riserva Montepulciano Doc. Gran chiusura con il Gelato Cordano a base di riduzione di Montepulciano Santinumi realizzato dal maestro gelatiere Elvan Di Blasio. Il gelato è stato accompagnato da un Santagiusta Brut metodo classico.