



Felices




C'era na vote...
un farese che con chitarre e tamburi cantava:
"eh... oh... ah ah ah ah... eh... oh... ah ah ah ah...
Pòpele nostre, assaje furtunate, da chelu
'Ndonie meraculàte, nu' te purtème dendr'a lu
core, è dducent'anne e arde ancora...
è dducent'anne e arde ancora...
eh... oh... ah ah ah ah... eh... oh... ah ah ah ah..".

È un'antichissima tradizione, una millenaria narrazione, quella che anima le parole e i gesti del *musicante*, un artista girovago, un cantastorie, cui l'intera comunità, anticamente, affidava la millenaria memoria collettiva. Dagli aedi greci ai menestrelli medievali, dai trovatori provenzali al vero e proprio cantastorie abruzzese il passo è breve.

Il musicante di Fara Filiorum Petri tutt'oggi accompagna i compaesani dediti alla costruzione delle Farchie con brani che fanno rivivere luoghi, odori, profumi, lotte, battaglie e passioni, atti e avvenimenti di storia locale, ninne nanne, mestieri, sentimenti e pensieri di un popolo.

Nelle sue parole, stornellate con l'ausilio di strumenti come la *ddu' bbòtte*, intensifica le tradizioni popolari della sua terra fino a renderle mito, tramandando un patrimonio culturale di inestimabile valore.

FABULAS
7 VINI DA 7 NOVELLE

DENOMINAZIONE	PASSERINA Terre di Chieti IGP	COLORE	BIANCO	
UVE	Passerina minimo 85%			
ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Pretoro 602 m s.l.m. I vigneti sono posizionati nel paesaggio agrario del Parco Nazionale della Majella dove la millenaria presenza dell'uomo ha permesso la conservazione di una biodiversità agricola altrove scomparsa.			
ORIGINE DEL VITIGNO	Il vitigno Passerina deriva il suo nome dalle piccole dimensioni degli acini e dal fatto che i passerini manifestano una particolare predilezione per le sue uve, caratterizzate da una polpa particolarmente gustosa. Diffuso nelle Marche e in Abruzzo, è stato rilanciato solo di recente in quanto dimenticato e sostituito dal più produttivo Trebbiano.			
IN VIGNA	Il vigneto Fabulas costituisce un elemento di grande valore agronomico e naturalistico. Le pecore provvedono al controllo naturale e intelligente della flora autoctona spontanea e alla concimazione naturale portando lo spirito animale nel vigneto. Le lavorazioni meccaniche sono ridotte al minimo. Dal posizionamento dei vigneti su un fianco della montagna è possibile comprendere che a livello fitosanitario le piante richiedono pochi interventi e relativi solo all'uso del rame e lo zolfo.			
	SUOLO	I terreni sono di medio impasto tendente al calcareo ed hanno conservato la loro naturale fertilità grazie allo scarso sfruttamento del suolo da parte dell'uomo.		
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergola abruzzese	VENDEMMIA	Manuale in cassette di legno e in cesti di salice e canna.
IN CANTINA	La cantina ha in dotazione pigia-diraspatrici e torchi manuali. Le uve fermentano in grandi botti di legno e affinano in anfore e barrique per diversi mesi senza subire solfitazione alcuna, subendo le numerose modificazioni legate alle microossidazioni generate dai particolari contenitori di argilla e legno. Successivamente riposano in bottiglia, dove viene utilizzata una esigua quantità di solfiti.			
IN DEGUSTAZIONE	VISTA	Giallo paglierino.		
	OLFATTO	Bouquet delicato floreale con note di fiori bianchi, fumè e nocciola.		
	GUSTO	Al palato è agrumato, sapido, lungo, minerale e fresco.		
IN SERVIZIO	ABBINAMENTI	Ottimo con antipasti di pesce, cucina marinara, carni bianche e formaggi a media stagionatura.		
	TEMPERATURA	9-11°C		
CERTIFICAZIONI	 Vino Biodinamico	 Biodiversity Friend	Prodotto Vegetariano	 Vino Biologico