Comunicato Stampa

Arte in barricaia 2025

L'incontro tra arte contemporanea e cultura del vino torna protagonista delle terza edizione del progetto dell'Azienda Mastrangelo Tenimenti del Grifone

Stefano Arienti cura l'identità visiva del vino "AngeloNero"

Presentazione progetto e degustazione 27 novembre, dalle ore 10 Azienda Mastrangelo Tenimenti del Grifone Santa Teresa di Spoltore, Pescara

Per partecipare è necessario accreditarsi > press@rp-press.it

L'incontro tra arte contemporanea e cultura del vino torna protagonista con la terza edizione di Arte in barricaia, progetto ideato da Filiberto Mastrangelo e promosso dall'azienda Mastrangelo Tenimenti del Grifone nella suggestiva cornice di Santa Teresa di Spoltore (PE). Un appuntamento che rinnova la sinergia tra creatività e territorio, celebrando il dialogo tra artisti e produttori, tra gesto creativo dell'artista e del vignaiolo.

Protagonista di questa edizione è "AngeloNero", il vino d'autore in tiratura limitata — solo 100 bottiglie numerate per annata — che si reinventa a ogni vendemmia con una nuova etichetta d'artista. Per il 2025, l'identità visiva porta la firma di Stefano Arienti, tra i più importanti artisti italiani contemporanei, con la consulenza curatoriale di Giacinto Di Pietrantonio e il supporto grafico della tipografia Modulsì.

Un vino d'autore che si reinventa ogni anno

"AngeloNero" è un vino d'autore in tiratura limitata: solo 100 bottiglie all'anno, ognuna diversa e numerata, accompagnata da una etichetta artistica originale. Un vino che si reinterpreta a ogni vendemmia, libero da disciplinari e protocolli fissi, fedele solo alla creatività e all'ispirazione del produttore-vignaiolo.

Un evento esclusivo tra arte e degustazione

La presentazione ufficiale di *Arte in barricaia 2025* si terrà giovedì 27 novembre presso la sede dell'azienda Mastrangelo Tenimenti del Grifone a Santa Teresa di Spoltore (PE), con una degustazione a numero chiuso del vino *AngeloNero*, con la partecipazione di Filiberto Mastrangelo, dell'artista Stefano Arienti, del curatore d'arte Giacinto Di Pietrantonio e dell'enologo Vittorio Festa.

Il vino che non c'è

"AngeloNero" è un **blend di uve a bacca rossa** – il cui preciso assemblaggio rimane volutamente segreto – che, come spiega Filiberto Mastrangelo, "può essere definito *il vino che non c'è*, perché ogni anno nasce un vino diverso. In base all'andamento dell'annata scegliamo le uve migliori per creare vini espressivi, che raccontino sempre una storia differente. Anche quest'anno è un rosso derivante dall'eccellenza delle uve dell'annata 2024." Questo approccio rende "AngeloNero" un vino **collezionabile e visionario**, capace di cambiare **volto, blend e racconto**, pur mantenendo intatta la propria **anima poetica**. Il blend 2025, curato con sensibilità sartoriale dall'enologo **Vittorio Festa**, è un elegante connubio di uve rosse selezionate. Ogni anno, come l'etichetta che lo accompagna, "AngeloNero" si **reiventa**: un angelo che cambia forma a ogni vendemmia.

Il dialogo tra arte e vino

Il progetto si inserisce nel più ampio fenomeno che vede sempre più aziende vinicole italiane investire nella relazione tra arte, territorio e comunità.

Come osserva **Giacinto Di Pietrantonio**, curatore d'arte internazionale, "il connubio tra arte e vino è ormai un linguaggio condiviso: entrambi nascono dal gesto artigianale e dalla visione creativa. Stefano Arienti è noto per il suo approccio graffiante e innovativo basato sull'appropriazione, utilizzo e manipolazione di materiali e immagini della vita quotidiana e dell'arte come poster, calendari, puzzle, riviste, stoffe, vinili, almanacchi che trasforma in opere d'arte attraverso azioni come piegature, forature, strappi, bruciature o assemblaggi. È questo il caso della sua operaetichetta per il vino AngeloNero, come unica è la morte che l'artista ha scelto, riattivato, ripassata e reinterpretata quale icona dell'essere e non essere senza la quale non esisterebbe la vita. Così che vino ed etichetta nascono entrambe dallo stesso approccio, del miscelare e remiscelare."

L'artista **Stefano Arienti**, scelto da Di Pietrantonio per questa edizione, è noto per il suo approccio **sperimentale e poetico**, basato sulla **trasformazione di materiali e immagini della vita quotidiana** — come poster, riviste, tessuti, puzzle o almanacchi — attraverso azioni minime: piegature, forature, strappi o assemblaggi. Nel caso di "AngeloNero", Arienti ha creato un'**opera-etichetta unica**, reinterpretando un'immagine simbolica legata al tema della **vita e della trasformazione**, in perfetta sintonia con la filosofia del vino stesso.

"Il vino è sempre stato, per me, un biglietto da visita," racconta **Filiberto Mastrangelo**. "Pur provenendo dal mondo della chirurgia, ho sentito il bisogno di seguire questa passione, riprendendo una antica tradizione di famiglia. Il vignaiolo non è solo un imprenditore, ma creatore capace di generare emozioni. Proprio per questo motivo ho creato questa barricaia il cui fine non è affinare i migliori vini ma far vivere un'esperienza sensoriale ed emotiva alle persone."

In questa avventura, Filiberto è affiancato dalla moglie **Martina Danelli Mastrangelo**, delegata de **Le Donne del Vino Abruzzo**, che definisce "AngeloNero" *un'idea intrigante nata da assaggi e confronti, un vino che ogni anno si racconta in modo nuovo*.

Biografia Stefano Arienti

Stefano Arienti (Asola, Mantova, 1961) è uno dei più importanti e riconosciuti artisti italiani contemporanei, attivo sulla scena nazionale e internazionale dagli anni Ottanta. Dopo la laurea in **Scienze Agrarie** all'Università di Milano (1986), si avvicina all'arte attraverso l'ambiente

sperimentale della ex fabbrica Brown Boveri nel quartiere Isola, dove espone per la prima volta nel 1985. Decisivo per la sua formazione è l'incontro con Corrado Levi, figura centrale dell'arte milanese di quegli anni. Arienti sviluppa un linguaggio personale fondato sulla trasformazione di materiali comuni – carta, libri, riviste, cartoline, plastica, stoffa – che manipola con gesti minimi come piegare, bucare o ricoprire. Con questi interventi semplici e poetici, l'artista dà nuova vita a oggetti quotidiani, interrogando i concetti di originale, copia e memoria visiva. La sua ricerca, collocabile nel solco post-Arte Povera, si distingue per l'attenzione al processo creativo e per il coinvolgimento sensoriale dello spettatore. Nel corso della sua carriera ha esposto in numerose istituzioni di rilievo, tra cui la Biennale di Venezia (1990), la Quadriennale di Roma (1996, Premio Giovani), il MAXXI di Roma, la Fondazione Sandretto Re Rebaudengo di Torino e molti musei europei e americani. Le sue opere, spesso site-specific, fanno parte di importanti collezioni pubbliche e private.

Biografia Azienda Mastrangelo Tenimenti del Grifone

La sfida dell'azienda nasce nel 2000 dalla grande passione del suo titolare, medico di professione. I vigneti e gli uliveti, patrimonio di famiglia, situati sulle vocate colline abruzzesi nelle province di Chieti e Pescara – caratterizzati da buone escursioni termiche ed ottima esposizione – permettono di avere le migliori condizioni per favorire una viticoltura e olivicoltura di eccellenza, in grado di valorizzare i prodotti tipici del territorio. I cultivar spaziano dai varietali Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo, insieme a vitigni internazionali; fino alle olive Leccino, Gentile, Nebbio e Taggiasca. La vendemmia e la raccolta delle olive vengono effettuate manualmente per preservare ed esaltare la materia prima. I vini dell'azienda si suddividono in due linee: Exclusive Selection e Angelo Selection. Nella prima ritroviamo La Riserva del Vicario Montepulciano d'Abruzzo Doc, L'Oro del Cardinale Trebbiano d'Abruzzo Doc e Nuntius, Pecorino Igt. La seconda linea comprende Angelo Rosso Montepulciano d'Abruzzo Doc, Angelo Bianco Trebbiano d'Abruzzo Doc e Angelo Rosa Cerasuolo d'Abruzzo Doc. I nomi dei vini sono un omaggio all'origine ecclesiastica della famiglia Mastrangelo.

INFORMAZIONI: https://www.vinimastrangelo.it/

Via Tamigi, 14 Santa Teresa di Spoltore (PE)

Contatti per la stampa:

UFFICIO STAMPA RP/press | Marcella Russo

M. +39 349 3999037 | E: press@rp-press.it | www.rp-press.it