

Pevì, con Bollata Bianca e Bollata Rosè Guerino Pescara osa e “va contro natura”

12 Giugno 2025

di **Marcella Pace**



PRATOLA PELIGNA – “Ci sono voluti quattro lunghi anni per convincermi, ora non ho più voglia di aspettare. Uno spumante metodo classico nessuno me lo può negare. L’effervescenza è dinamismo, un universo in continuo attraente movimento, diciamolo, non ci annoia mai. Per un enologo spumantizzare è sempre un arduo banco di prova. Un po’ come andare contro natura, risvegliare tumulti di fermenti assopiti per tentare di creare qualcosa di nuovo, di innaturale. Una sfida stimolante. Con tante varietà di uve bianche e rosse dislocate in un territorio così complesso quanto variegato come l’Abruzzo ci si può davvero sbizzarrire. Sarebbe sciocco non osare”.

Per **Guerino Pescara**, osare è il verbo che muove tutto. Il suo progetto vinicolo è un continuo esperimento, un andare oltre le convenzioni e raccontare la sua personalissima e identitaria visione del vino.

Classe 1985 e una carriera di enologo con una ventina di vendemmie alle spalle, nel 2019 ha deciso di trasformare quel progetto nato per autoconsumo come Vin de Garage a Pratola Peligna (L'Aquila) in una impresa vera e propria.

Il suo Pescara Vini partito con un vino manifesto, Carta Bianca Cordisio (ispirato a Cordisco, l'altro termine molto meno noto con cui si può chiamare il Montepulciano d'Abruzzo) si è ben presto arricchito di nuove referenze. Tra queste non poteva mancare la bollicina.

Metodo classico, neanche a dirlo, per poter seguire passo dopo passo ogni singolo momento della sua produzione. Bollata è una cuvée di Trebbiano Abruzzese e Malvasia, "tradizionalmente usata dai vinai dei miei luoghi, due opposti che insieme si integrano perfettamente e si completano dando man forte l'uno all'altro", illustra.

"Un gioco di sinergie che capirono molto bene i viticoltori abruzzesi per produrre deliziosi vini tranquilli, che invece propongo nella mia versione con un po' di brio in più dal tocco Satèn. Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina attraverso delle piccole cassette per essere pigia-diraspate. Il mosto viene separato immediatamente dalle bucce nel torchio e lasciato fermentare dentro dei tini di acciaio. Dopo circa 6 mesi il vino viene preparato per la presa di spuma ed imbottigliato. Il vino affina sulle fecce per almeno un anno dopodiché le bottiglie vengono capovolte e posizionate in punta per far accumulare le fecce sul collo della bottiglia. Successivamente viene effettuata la sboccatura per rimuovere definitivamente le fecce, infine la colmatura delle bottiglie viene effettuata con lo stesso vino. Il prodotto ottenuto si presenta con un colore giallo paglierino con bollicine abbastanza numerose e persistenti. Al naso presenta sentori fruttati e floreali mentre al palato una marcata freschezza e persistenza viene amplificata dalla piacevole effervescenza".



Al Bollata bianco a Natale si è aggiunta la versione rosè, a base Montepulciano d'Abruzzo.

“L’areale viticolo della valle Peligna favorisce un’ottima acidità e mineralità delle uve Montepulciano nero. Queste caratteristiche dei vini rosati peligni sono molto interessanti per una spumantizzazione in metodo classico, una delle tante ragioni che mi ha spinto a realizzare questo vino spumante. Le uve Montepulciano nero dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina attraverso delle piccole cassette per essere pigia-diraspate. Il mosto viene separato immediatamente dalle bucce nel torchio e lasciato fermentare dentro dei tini di acciaio. Dopo circa 6 mesi il vino viene preparato per la presa di spuma ed imbottigliato. Il vino affina sulle fecce per almeno 24 mesi dopodiché le bottiglie vengono capovolte e posizionate come avviene per la versione bianca. Successivamente viene effettuata la sboccatura per rimuovere definitivamente le fecce, infine la colmatura delle bottiglie viene effettuata con lo stesso vino”.

Entrambe le referenze effervescenti saranno in degustazione ad **Abruzzo in Bolla**, l’evento dedicato alla spumantizzazione organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo che torna per la terza edizione dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell’Emiciclo, a cui quest’anno parteciperà per la prima volta anche Pescara Vini.