

AGRICOLA COLETTI, A OFENA UNA NUOVA AZIENDA VINICOLA CHE SPERIMENTA IL PALAVA

15 Febbraio 2023

di Redazione



OFENA – Quel figlio maschio dal quale ci si aspetta continuità non è mai arrivato, ma al padre la soddisfazione di proseguire il lavoro di campagna, seppur con una laurea in ingegneria in tasca, l'ha data lo stesso. **Bice Coletti**, classe 1980, è alla seconda vendemmia nei 4 ettari che ha impiantato sulla piana della sua Ofena (L'Aquila).

Montepulciano, malvasia e palava – che tradisce l'antica passione del papà **Antonio** per l'agricoltura, considerando che questo vitigno arriva dai vivaia di Rauscedo (Pordenone)

famosi per le sperimentazioni in viticoltura – danno vita a poche migliaia di bottiglie di un vino chiamato “Bi”, diminutivo della vignaiola.

Proprio il palava, ottenuto in Repubblica Ceca negli anni Cinquanta da **Josef Veverka** incrociando il traminer con il müller thurgau, è stato impiantato cinque anni fa e sta dando interessanti espressioni e sarà per la prima volta in commercio da marzo.

La storia del figlio unico nella famiglia Coletti ricorre da generazioni, così come la passione per la terra non ha mai abbandonato nessuno, a partire dal nonno di Bice, che nonostante gli studi in ingegneria navale e la chiamata al fronte, era tornato a Ofena per dedicarsi alle proprietà terriere.

“Papà alla soglia della pensione ha sentito il richiamo della terra e ha reimpiantato 4 ettari di vigna”, racconta l’ingegnera che dedica il tempo libero a fare il vino, “è un visionario e il suo carattere si sposa bene con quello di mamma, anima più pragmatica”.

La famiglia, che per ora vinifica presso terzi, conta di realizzare una cantina propria già per la prossima vendemmia, magari nel prestigioso edificio storico al centro del paese di Ofena, dove in passato papà Antonio lo faceva già ma solo per usi domestici. Nello stesso palazzo mamma **Annarita** coccola turisti e viandanti e soprattutto gli stranieri restano a bocca aperta dalla straordinaria e familiare accoglienza.

“Avrebbe voluto piantare ancora, ma lo abbiamo fermato a 4 ettari”, confida Bice parlando del padre, “un’ernia lo ha costretto a letto per tre mesi e ha lasciato me e mamma in vendemmia!”. Le due se la sono cavata egregiamente – aiutate dall’unica collaboratrice, **Ilaria Di Girolamo**, di Carapelle Calvisio ma ofenese di adozione – e oggi in commercio ci sono due bianchi, un rosso e un rosato da uve montepulciano. La firma di Bice è anche nell’etichetta, che poi ha disegnato la tatuatrice **Andrea Di Gennaro**, di Carovilli (Isernia).

Azienda biologica – “riduciamo al minimo l’intervento in vigna e in cantina”, puntualizza Bice, “voglio che i vini siano fedeli testimoni di questo territorio, bisogna far esprimere loro, accompagnandoli soltanto” – , i vini riposano in bottiglia fino alla primavera successiva alla vendemmia prima di essere messi in commercio. E non mancano gli esperimenti, come quelli con l’aleatico, antico vitigno **già da qualche anno riscoperto nella zona di Capestrano**. Tutto sotto la supervisione dell’agronomo **Pierluigi Cocchini**. (m.sig.)

LE FOTO

