

## “COLORI”, PRIMA VENDEMMIA PER IL PECORINO DI NAVELLI PRODOTTO DA CANTINARTE

23 Agosto 2017



NAVELLI - Colori è il primo pecorino biologico Doc prodotto sull’altopiano di Navelli (L’Aquila) dall’azienda agricola CantinArte. Quella alle porte è infatti la prima vendemmia per l’esordiente vitigno Pecorino di montagna frutto dell’ambiziosa voglia di osare di **Francesca Di Nisio** e **Diego Gasbarri**, lui originario di Civitaretenga, moglie e marito fondatori della cantina che scommette sul rilancio della produzione vinicola nell’area di Navelli.

Un territorio a 700 metri sul livello del mare dove solo anticamente si coltivavano uve di altre qualità ma per piccole produzioni di carattere familiare. Coltivazioni che nei secoli sono andate scomparendo a causa del clima freddo e controverso della piana, se non per qualche pergolato di vite che spunta nelle campagne a ricordare la bellezza della natura che resiste.



“Io e mio marito abbiamo deciso di impiantare a Navelli vitigni di Pecorino e Pinot grigio, quest’ultimo in minima parte, per due ettari di superficie - racconta Francesca, vignaiola per passione e tradizione familiare, a *Virtù Quotidiane* - Abbiamo constatato che questa zona è

particolarmente vocata grazie alle forti escursioni termiche, ai venti, alle condizioni climatiche e anche ad un terreno più ricco, sciolto e drenato, rispetto all'argilla che, sulla costa ad esempio, rende più difficile rientrare in vigna dopo la pioggia".

"Un territorio che mi ha sempre affascinato - aggiunge - dove ho già sperimentato piccole produzioni di Montepulciano con una maturazione più lenta rispetto ai vitigni della costa, ottima sotto il profilo fitosanitario".

"Potenzialmente può uscirne un pecorino eccezionale. Fresco, con note minerali e una bella acidità, un profluvio di elementi caratterizzanti e unici nella loro combinazione, diversi da quelli già noti della costa abruzzese. È l'altitudine a fare la differenza".

Sembra già di assaporarlo il vino Abruzzo Pecorino doc Colori della conca aquilana firmato CantinArte, una "coltura spinta, sperimentale che vista l'altitudine potrebbe soffrire le gelate primaverili ma solo il tempo ci dirà".

Nonostante le avversità climatiche in seno ad una stagione non certo tra le più facili per i coltivatori quella di CantinArte "è stata un'annata pulita a livello fitosanitario con trattamenti pressoché nulli, le alte temperature non hanno favorito l'insorgere di marciumi e funghi, come la peronospora. Solo per questo possiamo dirci soddisfatti, certo è che lavorando con la natura - aggiunge - finché non abbiamo l'uva in cantina siamo scaramantici".



CantinArte è un'azienda agricola a regime biologico per la produzione di olio Evo e vino, con due vitigni di Montepulciano, uno di Pecorino e uno di Cerasuolo, a Bucchianico (Chieti), dove una volta c'era un antico opificio. La cantina risalente al XVIII secolo è stata inaugurata nel

2008, un ambiente rurale eletto a Museo del vino dove è possibile ammirare gli strumenti tipici dell'epoca, aperta al pubblico per tour enogastronomici di conoscenza e degustazione.

“Nell'antico frantoio di Bucchianico del 1700 ospitiamo i turisti, prevalentemente stranieri. Un percorso di conoscenza che ripercorre la storia della produzione dell'olio attraverso gli strumenti dell'epoca che furono i romani ad inventare - racconta Francesca - Come la grande pressa che serviva per schiacciare la pasta di olive e si utilizzava con l'aiuto degli asini. Gli animali operai facevano girare la macina al di sotto della quale uscivano acqua e olio. L'olio veniva poi conservato in orcie di terracotta”.