

IN VALLE PELIGNA VENDEMMIA DI RESISTENZA, PIETRANTONJ RECINTA 30 ETTARI DI VIGNETI CONTRO I CINGHIALI

17 Ottobre 2017



VITTORITO – È la vendemmia delle grandi calamità, delle temperature sotto zero a fine inverno e della siccità nella stagione estiva, tra le più afose degli ultimi venti anni, degli incendi che hanno incenerito l'Abruzzo e della fauna selvatica che dal Morrone è fuggita a valle, dei cinghiali che hanno devastato ettari su ettari di coltivazioni, vitigni compresi. Quella che passerà agli annali per la qualità delle uve nonostante tutto, è senza dubbio la vendemmia del secolo, simbolo di resistenza e sacrificio, costanza e dedizione, senso di comunità e appartenenza.

Siamo a Vittorito, nella Valle Peligna, dalle montagne del Sirente svettano la Maiella e il Morrone, qui l'azienda vitivinicola della famiglia Pietrantonj, fondata nel 1830 da **Italo Pietrantonj**, possiede circa sessanta ettari di vitigni, uve Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passito, Malvasia, che quest'anno hanno dato il massimo in termini di resa e

qualità, a dispetto delle avversità subite nell'arco di una stagione da ricordare.

✖ “Abbiamo dovuto recintare ben trenta ettari di vitigni per fronteggiare il problema dei cinghiali che amavano tantissimo la nostra uva – racconta **Alice Pietrantoni** a *Virtù Quotidiane* – Una scelta che va oltre la nostra filosofia di vigneti aperti e sconfinati ma che si è resa necessaria per preservare le viti dagli attacchi continui dei cinghiali, già numerosi ma aumentati ulteriormente con l'incendio del Morrone che li ha portati a valle”.

La famiglia Pietrantoni è all'ottava generazione di produzione del vino. Oggi sono papà **Nicola Pietrantoni**, ufficialmente in pensione ma ancora in piena attività tra le sue vigne che cura dall'età di 14 anni, mamma **Mirella** e le tre figlie **Alice**, agronoma, **Serena**, architetto e **Roberta**, responsabile del marketing e del commercio dell'azienda.

“A Vittorito siamo una grande comunità di produttori vinicoli, alcune aziende sono più giovani e piccole della nostra ma c'è una sentita collaborazione proprio in virtù di un territorio vocato alla viticoltura che vuole fare sistema – tiene a precisare Alice – Quando abbiamo recintato le vigne siamo stati aiutati da tutto il paese e anche da fuori”.

✖ “La salubrità dell'uva di quest'anno è perfetta”, dice orgogliosa Alice, “dai controlli effettuati costantemente in vigna la qualità è ottima. Per il Montepulciano è un'annata fantastica, il Cerasuolo sarà ottimo. Il bello dell'enologia è proprio questo: ogni anno è speciale, mai uguale. Il test migliore lo faranno comunque i nostri clienti”.

Non tutti sanno che l'antica casa vitivinicola Italo Pietrantoni ha delle cisterne uniche al mondo, di 1400 ettolitri, poste a 14 metri sottoterra e internamente rivestite di piastrelle di vetro di Murano. Un vero e proprio gioiello dell'architettura del 1893. Tra l'altro, il primo

enologo abruzzese fu un membro della famiglia Pietrantonj, Nicola, che nel 1889 si diplomò alla Regia Scuola di Conegliano Veneto. Ma non è questo l'unico primato della famiglia Pietrantonj.

Anche le antiche botti, di rovere e noce, oggi rivestite di acciaio, hanno una storia ultracentenaria. La botte di 365 ettolitri, in particolare, mantiene il primato di botte più grande d'Europa.