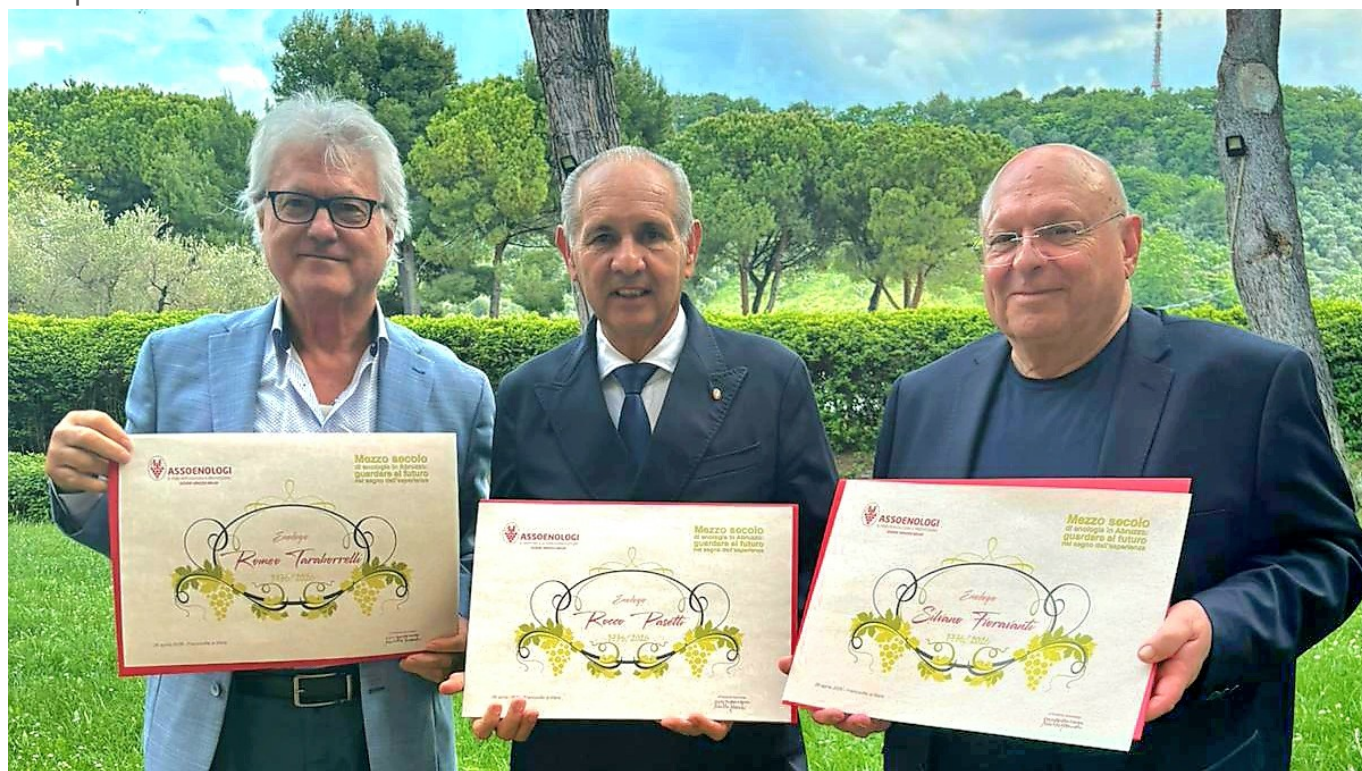


Mezzo secolo di enologia abruzzese celebrati con le storie di Silvano Fioravanti, Rocco Pasetti e Romeo Taraborrelli

29 Aprile 2026



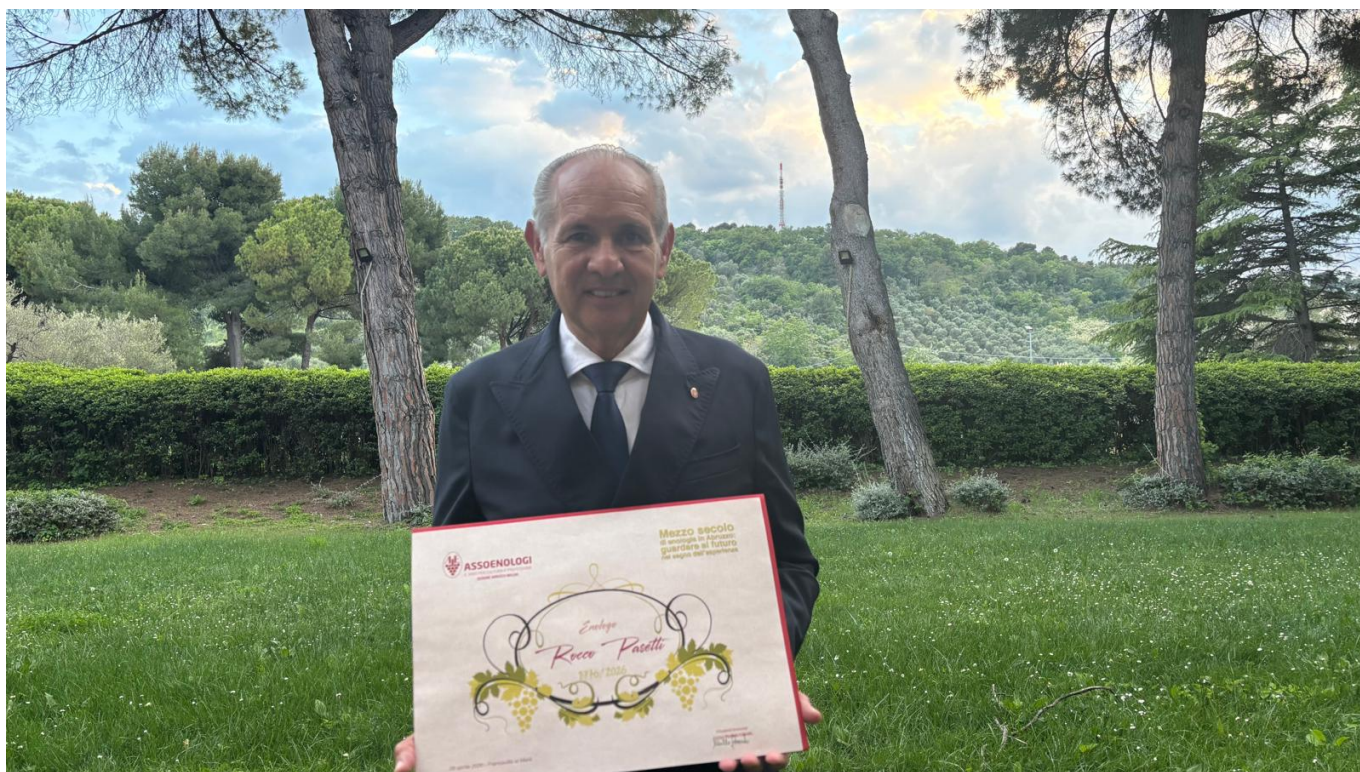
PESCARA - Le prime assemblee in dieci persone (oggi i soci sono 160). Gli esperimenti in cantina per trasformare le uve, che fino a quel momento finivano a tavola o consegnate ad altre regioni, e farle diventare vino. Il passaggio dai metodi "casalinghi" e tradizionali ad una produzione più organizzata e via via più tecnologica.

Riassumere cinquanta vendemmie (150 se sommate insieme) in pochi minuti sembrerebbe impossibile, eppure gli enologi **Silvano Fioravanti**, titolare di Enotecnica Adriatica, **Rocco Pasetti** fondatore dell'azienda di famiglia Contesa, e **Romeo Taraborrelli**, enologo per numerose aziende del territorio, sono riusciti ad offrire uno spaccato dell'evoluzione del mondo vinicolo abruzzese, dall'anno zero, il 1975, in cui hanno iniziato a muovere i primi passi, al punto in cui è oggi, con il Montepulciano che è il secondo vino più importante d'Italia (a pochissimo distacco dal Chianti).

A loro è stato dedicato il pomeriggio organizzato da Assoenologi Abruzzo e Molise, che cinquant'anni di fondazione li ha festeggiati nel 2022, appena tre vendemmie fa e che nel

2027 ospiterà proprio in Abruzzo il congresso nazionale.

L'evento celebrativo, voluto dal presidente regionale **Gianni Pasquale**, è stato l'occasione di tracciare una panoramica di mezzo secolo di enologia abruzzese, prima con un quadro sulle tendenze dei mercati degli ultimi anni, attraverso l'analisi di **Denis Pantini**, responsabile agroalimentare e Wine Monitor di Nomisma, ma ancora di più con il racconto dei tre enologi.



Rocco Pasetti

“Il vino abruzzese non è lo stesso di 50 anni fa e guai se lo fosse”, ha commentato Rocco Pasetti. “C’è stata una trasformazione mastodontica, necessaria e non casuale. L’Abruzzo produceva migliaia di quintali di uva per consumo personale e per darlo alle regioni del nord. Poi è scattata un’ambizione che ha spinto a produrre il vino destinato al consumo”, ha sottolineato l’enologo che ha ripercorso le tappe della viticoltura, da ancora prima degli anni del suo esordio.

“Nel 1956 tutto inizia con la cantina sociale di Bomba. Oggi le cantine sociali sono 39, più due consorzi di secondo livello. Sono sorte le prime cantine con i fondi della Cassa del Mezzogiorno e si sono realizzate le prime strutture produttive”.

Ma la vera svolta per Pasetti è legata proprio alla figura degli enologi, “perché l’evoluzione non poteva avvenire senza un fondamento di natura tecnica. I primi enologi erano consulenti esterni, **Italo De Luca** (fondatore nel 1971 del Centro enologico meridionale, presente alla cerimonia, *ndc*) e **Carmine Festa** e poi i primi enologi in pianta stabile nelle cantine sociali e private. E poco dopo noi. Il mondo della produzione ha capito l’apporto e i successi che si

potavano ottenere con i professionisti”.



Romeo Taraborrelli

“Sono stato un enologo fortunato ad incontrare produttori che mi hanno dato fiducia e mentori, come Italo De Luca. Proprio perché lui mi disse che non dovevo fare brutta figura, comprai due abiti da 300mila lire”, confessa Taraborrelli sorridendo.

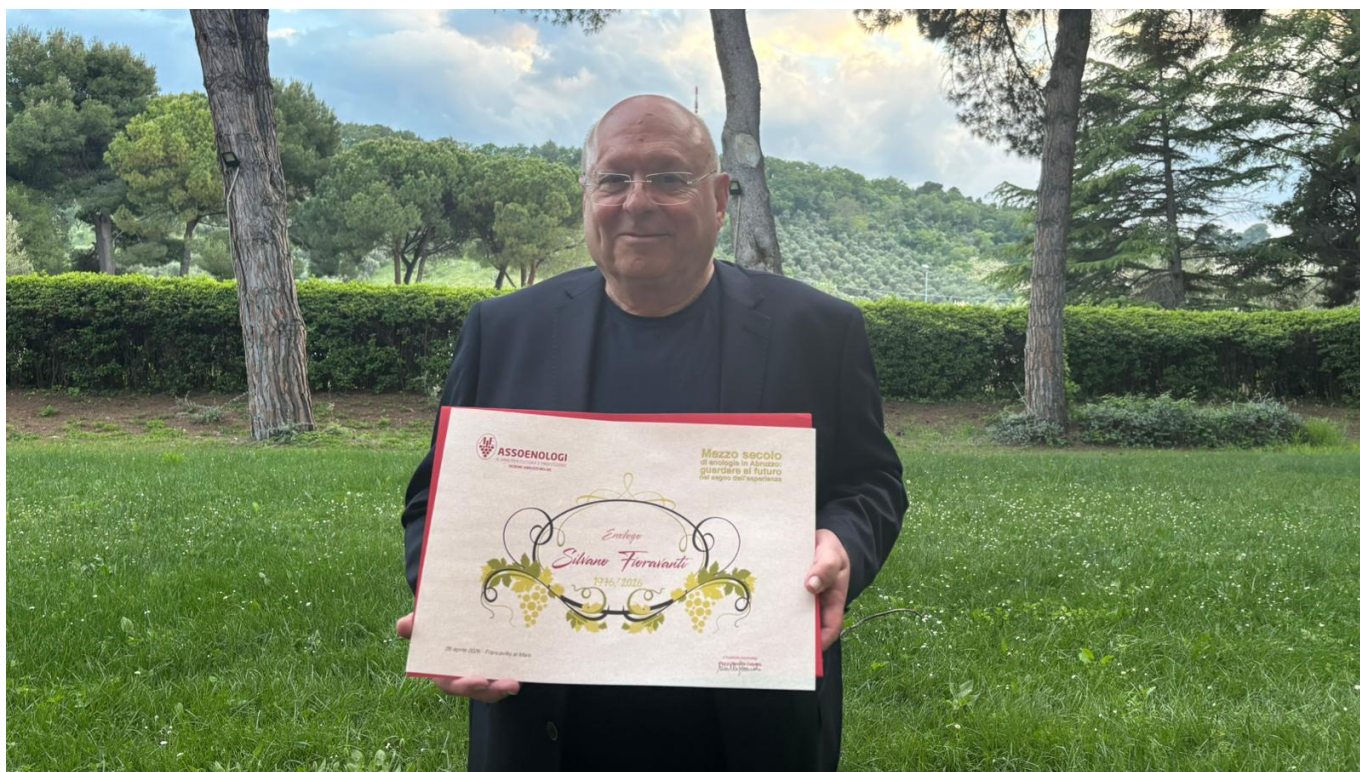
Ma il suo intervento subito vira e diventa una lezione diretta ai giovani enologi seduti in platea, che oggi fanno parte dell’associazione.

“L’esperienza? Non serve a nulla. Quello che serve è studiare fisica, chimica, scienze, biologia, meccanica. Se non ci sono queste basi non si combina niente in cantina. L’enologia si fa minuto per minuto. Di vini nella mia carriera ne ho fatti e non ne ricordo nemmeno uno, perché ogni volta elaboro quel momento lì. L’enologia ha un compito, mantenere il patrimonio del territorio. Noi siamo partiti da zero, voi invece potete contare sul nostro bagaglio, perché assaggiando vini di 20-30 anni, potete percepire l’Abruzzo. Noi questo non lo abbiamo avuto”.

E su dove l’Abruzzo deve andare, Taraborrelli ha le idee chiare e le lancia una ad una come provocazioni: “Bisogna cambiare il nome del vitigno, Montepulciano, e liberarcene, perché

non protegge nessuno, come hanno fatto con il Brunello o il Chianti. È un passaggio obbligato. E sul Cerasuolo, occorre consentire l'uso anche di altri vitigni almeno per il 50 per cento, trovando uve vocate per la produzione di vini rosati che ben si adattino al nostro territorio. Se veramente vogliamo far viaggiare il Cerasuolo sui mercati esteri dobbiamo renderlo un vino che dura due-tre anni, altrimenti gli importatori non lo compreranno più”.

Tornando al Montepulciano, “un vitigno pazzesco, ma difficile da domare, che si esprime al meglio solo nel nostro territorio, dobbiamo renderlo tutti un vino elegante. Per farlo serve la scienza. Per cinquant'anni abbiamo fatto tentativi e spesso ci siamo riusciti, ora però serve una traccia scientifica”.



Silvano Fioravanti

Si è soffermato sull'evoluzione tecnologica in cantina **Silvano Fioravanti**, partendo “dal salto di qualità degli anni '80. In quel decennio c'è stata la svolta passando dall'enologia conservativa, legata alla tradizione, ad un'enologia scientifica, di precisione. Molte innovazioni in cantina hanno cambiato la qualità dei vini, con i primi serbatoi, poi i vinificatori con le fasce di refrigerazione. Le fermentazioni prima erano lasciate al caso”.

E ancora, tra gli esempi snocciolati, “le presse soffici, quelle a freddo, la selezione dei lieviti. Tutti prodotti e processi che prima non erano nemmeno immaginabili”.

L'evento, condotto dal giornalista **Massimo Di Cintio**, ha visto anche un saluto in video del presidente nazionale di Assoenologi, **Riccardo Cotarella**, e poi gli interventi di **Alessandro Nicodemi**, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo e dell'assessore regionale all'Agricoltura **Emanuele Imprudente**. E per finire una masterclass condotta dall'enologo **Riccardo Brighina**.



