

18 Marzo 2018

L'AQUILA - Il Pecorino abruzzese è il vitigno che è cresciuto di più al mondo negli ultimi dieci anni. Si è passati, dal 2000 ad oggi, da 100 a 1.200 ettari. Questo è uno dei dati più interessanti emersi nel corso della presentazione del libro *L'Abruzzo della vite e del vino* curato da **Fabio Pietrangeli** e **Maurizio Odoardi**, agronomi e già dipendenti Arssa, l'agenzia regionale per i servizi di sviluppo agricolo.



Il volume, presentato dall'Associazione italiana sommelier (Ais) alla libreria Colacchi dell'Aquila, esplora il mondo della viticoltura e del vino in Abruzzo evidenziando la grande potenzialità enoica del territorio regionale.

Un viaggio che spazia dal "campo alla tavola" durante il quale si ripercorre la storia dei terroir abruzzesi.

I due autori analizzano i vitigni che l'uomo ha selezionato, dal Montepulciano ai Trebbiani, valorizzati in Abruzzo più di ogni altra regione, dal Pecorino "varietà unica nel panorama delle viti a bacca bianca" ai Cococciola, Passerina, fino al Montonico, "un vitigno montano da rivalutare", documentano inoltre l'evoluzione della vitivinicoltura regionale per concludere con interessanti pagine dedicate all'enoturismo.

Una testimonianza utile non solo agli addetti ai lavori ma anche a chi si vuole avvicinare al fantastico mondo della viticoltura abruzzese, una regione "baciata dal sole" e vocata naturalmente all'attività vinicola.

“Dai dati reali che abbiamo riportato nel libro, aggiornati fino allo scorso anno – dice a *Virtù Quotidiane* **Maurizio Odoardi** – si registrano la stabilità della superficie coltivata in Abruzzo, regione al sesto posto nazionale per produttività, insieme ad una diversificazione importante di vitigni e tipologie di vino, venti anni fa si coltivavano solo vitigni di Montepulciano e Trebbiano. Oggi, al di là dei 62 vitigni idonei alla coltivazione, si coltivano una ventina di qualità diverse nella cosiddetta Conca Abruzzo che racchiude anche le Doc che identificano il nostro territorio”.

Odoardi vive a Chieti e si è dedicato per oltre trent'anni al settore vitivinicolo nella conduzione di numerose esperienze nel comparto della ricerca applicata, dell'assistenza tecnica e dell'applicazione delle normative, fino al coordinamento del potenziale viticolo regionale in rapporto con il Ministero delle politiche agricole e l'Agea.

“L'evoluzione riguarda principalmente l'attenzione alle caratteristiche del territorio, alla vocazionalità della regione, i micro-ambienti che hanno dato ottimi risultati, hanno coltivato i vitigni giusti nei luoghi giusti – afferma l'agronomo – È in corso in questi giorni l'interessante dibattito tra Regione e Ministero sulle cosiddette viticolture eroiche, un riconoscimento del quale anche l'Abruzzo potrebbe beneficiare vista la presenza storica di colture nelle aree interne montane”.

Nel 1200 infatti in Valle Subequana, in provincia dell'Aquila, c'erano quasi 300 ettari di vigneto, oggi ce ne sono solo dieci. Il ritorno alla coltivazione di vitigni autoctoni potrebbe rappresentare la new economy delle aree interne abruzzesi. Ne sono convinti gli autori del libro che pensano all'evoluzione dei vitigni in modo imprescindibile dal territorio di origine e dalle sue caratteristiche.

“Non possiamo pensare di fare un grande Montepulciano se lo coltiviamo in una valle – aggiunge Odoardi – non possiamo coltivare vitigni che germogliano in primavera su zone soggette a gelate tardive. L'immagine dell'Abruzzo può migliorare ulteriormente ubicando i vitigni nei territori che offrono le migliori condizioni enologiche e climatiche”.

Alla domanda su quale sia il vino che meglio rappresenta le terre d'Abruzzo, l'agronomo risponde senza dubbi. È il Pecorino, “ho avuto la fortuna – rivela Odoardi – nel 1985 di trovare due vigneti di Pecorino, uno in provincia di Chieti e l'altro nel teramano. Due impianti risalenti agli anni Settanta, carta vincente questa che ha consentito di ottenere il riconoscimento ministeriale di autoctonia del vitigno, insieme alla regione Marche, con una sua sigla, UBA.RA.PE.19, dove Uba sta per Università di Bari che ha svolto il lavoro scientifico e RA per Regione Abruzzo. Questo importante riconoscimento ha consentito ai produttori abruzzesi di riscoprirlo e ubicarlo bene. Oggi è il vino che meglio rappresenta l'Abruzzo nelle piazze

italiane e internazionali”.

La crescita dei vitigni di Pecorino abruzzese ne è la testimonianza. Nel 1996 è stato il produttore abruzzese **Luigi Cataldi Madonna** ad imbottigliare per primo un vino con il nome Pecorino in etichetta.