



PASSA PER LA CANTINA MARGIOTTA IL PERCORSO TURISTICO NELLE ANTICHE TERRE DEL VINO IN VALLE PELIGNA

23 Novembre 2022 

PRATOLA PELIGNA – Il primato produttivo non è certo da queste parti, ma la storia enologica abruzzese affonda le radici proprio qui. Siamo in Valle Peligna, area particolarmente vocata alla coltivazione della vite, dove è documentata la presenza di Montepulciano già dalla metà del Settecento e dove si è sempre prodotto vino, anche se oggi sopravvivono solo una manciata di cantine.

È anche per riscoprire e valorizzare questo patrimonio che l'associazione Casa delle culture di Sulmona (L'Aquila) sta perfezionando un progetto di enoturismo e promozione territoriale, "Antiche terre del vino", che si snoda tra le bellezze paesaggistiche, quelle storico-architettoniche e l'offerta vitivinicola.

Tra le tappe del percorso, che potrà essere fatto a piedi, in sella a una bici o a cavallo, anche la Cantina Margiotta di Pratola Peligna, una delle più antiche coi suoi centododici anni. Dodici ettari sparsi, tutti coltivati a vitigni autoctoni – montepulciano, trebbiano e pecorino, a cui si aggiunge un piccolo vigneto di Moscato – danno vita oggi a circa 50mila bottiglie. **Francesca Margiotta**, quinta generazione, giovane enologa raccoglie il testimone di una realtà la cui importanza è dimostrata dal fatto che custodirebbe qualche tralcio di vite a piede franco, antecedente alla diffusione della peronospora che si ebbe tra fine Ottocento e primi del Novecento. Tracce che presto potrebbero anche dar vita a uno studio con dei genetisti dell'Università di Chieti.

E poi, un vigneto di 65 anni, dalle rese naturalmente molto ridotte e che l'azienda usa per il mosto cotto, la celebre scrucchiata e una confettura di uve e mele cotogne: è interessante osservare, tra le altre cose, l'ampia distanza tra i filari – dovuta all'assenza di meccanizzazione del passato – e la presenza di alberi da frutto, sintomo della necessità di un tempo di massimizzare la produttività del singolo appezzamento. Secondo uno studio svolto lo scorso anno dall'Università di Perugia, che ha effettuato anche esperimenti di vinificazione, l'antico vigneto sarebbe peraltro di una particolare cultivar antenata del Montepulciano peligno.

Attorno a un tavolo, per uno scambio di idee e visioni, da Margiotta si sono ritrovati la padrona di casa, Francesca, il presidente della Fondazione Carispaq **Domenico Taglieri**, che sostiene il progetto attraverso i bandi sul turismo esperienziale, il delegato dell'Accademia italiana di cucina **Gianni D'Amario**, la presidente dell'associazione di produttori del



Villamagna Doc **Katia Masci**, la delegata dell'Associazione italiana sommelier (Ais) di Sulmona **Elisa Colella**, l'ex sindaco di Corfinio **Massimo Colangelo**, anima progettuale della zona, e i giornalisti **Franco Avallone**, primo in Abruzzo a creare una rubrica dedicata al vino su un quotidiano generalista, a fine anni Novanta, e **Marco Signori**, direttore di *Virtù Quotidiane*.

Durante una piacevole degustazione orizzontale delle principali referenze dell'azienda, tra cui un apprezzabile moscato dolce senza aggiunta di zuccheri, gli ospiti hanno potuto condividere esperienze e buone pratiche.

“Vogliamo valorizzare il vino prodotto sul nostro territorio attraverso contenuti anche culturali, rivendicando, come diceva Ovidio, l'antichità della coltivazione delle vigne quale tratto distintivo del nostro territorio che richiama turisti tra i vigneti della Valle Peligna e della Valle del Tirino, dove si producono vini pregiati come il Montepulciano d'Abruzzo, il Cerasuolo e il Trebbiano, unendo alla conoscenza della bevanda e della sua stessa produzione, la scoperta dei luoghi, dei monumenti, delle tradizioni e della cultura che caratterizzano le zone interne della nostra regione”, aveva detto in occasione della presentazione del progetto Antiche terre del vino **Rosa Giammarco**, presidente dell'associazione Casa delle culture.

Il progetto sarà caratterizzato da una serie di percorsi di promozione turistica come il wine bus che accompagnerà i turisti, attraverso un tour in autobus, nelle cinque cantine che hanno finora aderito; il bike & wine attraverso il cicloturismo e il walk & wine per chi preferisca la passeggiata turistica a piedi o a cavallo lungo i meravigliosi percorsi che costeggiano il fiume Sagittario, il fiume Aterno, il fiume Pescara e il fiume Tirino. Un'iniziativa rafforzata da corsi di formazione per tour operator.

LE FOTO

