

VENDEMMIA IN ANTICIPO PER IL CALDO, PECORINO IN CANTINA TRE SETTIMANE PRIMA A FONTEFICO

di Daniela Braccani



20 Agosto 2017

VASTO - La vendemmia è in anticipo anche nei vigneti abruzzesi. Così come in molte regioni dello stivale, caldo record, siccità e scarsa piovosità, salvo piogge torrenziali isolate, hanno determinato la raccolta anticipata dell'uva, già al via da qualche giorno, senza fortunatamente pregiudicarne il livello qualitativo.

“Questi anticipi di vendemmia sono una criticità per il produttore ma non per il consumatore”, spiega a *Virtù Quotidiane* **Emanuele Altieri**, titolare insieme al fratello **Nicola**, dell’azienda agricola Fontefico di Vasto (Chieti), tra le poche ad avere l’etichetta in bottiglia con la menzione “integralmente prodotto” e una delle prime in Abruzzo ad aver iniziato la vendemmia.

Il vigneto, coltivato con metodi biologici, si trova sul promontorio di Punta Penna, uno sguardo rivolto verso il mare Adriatico e un altro sulla tenuta aperta al pubblico con la piscina di acqua salata, in un contesto dove niente è lasciato al caso.

Ogni vino proviene da un singolo vigneto, ci sono il Pàstino del Montepulciano e le Coste dell’Aglianico, la vigna Bianca del Trebbiano e i filari del Pozzo. L’uva si raccoglie a mano, si ripone in piccoli carretti e si lavora nel giro di una ventina di minuti per preservarne sapore e qualità.

“Ogni anno il vino ha un vissuto e un carattere diversi – dice Emanuele – Il vino biologico in particolare non è mai uguale all’anno prima. Queste annate, nonostante le difficoltà, per noi viticoltori sono un divertimento. Le avversità si fronteggiano con la curiosità di conoscere la creatura che ne uscirà fuori, tra dicembre e marzo”.



“Siamo un’azienda a conduzione familiare. I cambiamenti per noi sono una diretta conseguenza di quella che sarà la bottiglia. Una cantina sociale, oppure una grossa cantina commerciale, ad esempio, possono fare intagli con altre uve di zone diverse. Noi no – afferma il titolare di Fontefico – i nostri prodotti sono Cru (caratteristiche uniche ed irripetibili) e con l’etichetta dell’integralmente prodotto possiamo contare solo sulle nostre uve”.

“Le prime uve entrate in cantina quest’anno sono quelle del Pecorino – a differenza di altre

aziende che stanno raccogliendo Pinot e Chardonnay, puntualizza Emanuele – un anticipo di tre settimane rispetto ai tempi tradizionali di vendemmia necessario per preservare il giusto livello di acidità e per un’azienda a regime biologico come la nostra che lavora solo con l’uva, senza l’utilizzo di tecnologie chimico-enologiche”.

“Non è facile anticipare. La vendemmia va preparata, si programma, a partire dalla cantina e anche dal personale che nelle ore troppo calde è a riposo. Anticipare il lavoro a causa della stagione arida vuol dire vendemmiare la mattina presto e poi riprendere alla sera quando la temperatura è più mite. Certo è -conclude il produttore – che l’anticipo di vendemmia potrebbe diventare la norma con un clima che sembra diventare sempre più caldo”.