

Viticultura eroica, Gessopalena primo comune abruzzese ad associarsi al Cervim

2 Settembre 2026

di Redazione



GESSOPALENA – Il comune di Gessopalena in provincia di Chieti con le aziende vitivinicole di **Mariano Bozzi** e **Domenico Melchiorre** che producono il “Nero Antico di Pretalucante” e la “Vedovella”, è il primo in Abruzzo ad essersi associato al Cervim, il Centro di ricerca, studi, salvaguardia, coordinamento e valorizzazione per la viticoltura di montagna. Lo ha annunciato il presidente dell’organismo internazionale **Nicola Abbrescia** in occasione della manifestazione “Gessidivini”.

“I vini di montagna – ha detto Abbrescia – sono in questo momento il futuro della viticoltura, un futuro roseo, perché in realtà il consumatore sta andando alla ricerca di vini che siano identitari di un territorio, che abbiano una riconoscibilità e soprattutto abbiano una bevibilità.

E tutti questi sono requisiti che i vini di montagna hanno, assieme ad una storia, all'essere un presidio del territorio, preservando la biodiversità e creando la possibilità di integrarsi con i paesaggi”.

Nelle suggestive grotte cantine scavate nel gesso di palazzo Persiani, l'unica casa gentilizia del centro storico del paese sopravvissuta alla furia distruttrice dell'esercito tedesco nel corso della Seconda guerra mondiale, si sono svolte le degustazioni degli “Irripetibili”, vini frutto di cinque anni di micro-vinificazioni di uve rare della Maiella orientale, con l'obiettivo dello studio dei vitigni autoctoni della Maiella orientale nell'ambito del progetto “Pe' nin perde la sumente” portato avanti dalla Bio cantina sociale Orsogna in collaborazione con la Banca del germoplasma del Parco nazionale della Maiella.

“Cinque anni di sperimentazione rigorosa per comprendere e restituire autenticità a ogni singolo vitigno. Sono il passato, ma anche il presente e il futuro della viticoltura in Abruzzo, rispettosa della biodiversità, unici nel loro genere, mentre il mercato procede verso la progressiva standardizzazione ed omologazione. Un atto di resistenza culturale ed enologica contro la standardizzazione globale dei vini e dei territori”, ha detto l'enologo e direttore della cantina **Camillo Zulli**, ricordando come “Bio Cantina Sociale Orsogna, dal 2014 è stato il primo produttore abruzzese ad aderire al Cervim a cui abbiamo sempre creduto”.

Arriva il bollino Cervim di Viteicoltura eroica per Pasetti, tra i primi in Abruzzo a spostare le vigne dalla costa alla montagna

Per il sindaco **Mario Zulli** “entrare a far parte della rete del Cervim ci riempie di orgoglio. L'esperienza del Nero antico ha accompagnato sostanzialmente gli anni della nostra amministrazione con il riconoscimento di secondo vitigno a bacca nera d'Abruzzo, attraverso l'iscrizione nel registro nazionale delle varietà nel 2024. Stiamo investendo anche su altri vitigni e speriamo che questo possa essere di stimolo anche ai ragazzi, ai nuovi agricoltori, a tornare e a restare”.

Presente anche **Marco Di Santo**, responsabile Banca del Germoplasma del Parco della Maiella: “La collaborazione con Bio Cantina Sociale Orsogna ci ha permesso di migliorare l'attività di ricerca, selezione e conservazione del germoplasma viticolo enologico, inteso come recupero di vitigni storici autoctoni in via di estinzione e come ricerca di lieviti sui frutti della Maiella, dove queste forme microbiche non sono state condizionate dai trattamenti

antiparassitari”, ha detto.

Ha concluso l’etnobotanico **Aurelio Manzi**: “La montagna fino al ‘600 ha avuto un ruolo centrale la viticoltura antica prima testimonianza età del bronzo, 3.500 anni fa, La viticoltura in Abruzzo, dal ‘500 all’800 i terreni sulla costa erano riservati al pascolo degli animali transumanti, la viticoltura era all’interno, dove doveva però conciliarsi con l’allevamento e il pascolo vacante, e nacquero così i distretti riservati alle vigne. Abbiamo come testimonianza di questa civiltà in tanti paesi dell’entroterra le cantine scavate nella roccia. Ecco perché la montagna è ora uno scrigno di biodiversità: ha conservato la ricchezza varietale, i vitigni abbandonati a valle con la viticoltura intensiva. E non dimentichiamo che anche il Montepulciano, il Pecorino provengono dalle aree montane, e sono oggi la colonna portante della produzione vinicola della nostra regione”.



Ecco, dunque, i vini “irripetibili” offerti all’assaggio a palazzo Persiani.

Innanzitutto, il “Nero Antico di Pretalucente”, varietà iscritta al Registro nazionale nel 2024. Frutto del sapere antico di Gessopalena, è stato tramandato dal viticoltore Mariano Bozzi attraverso il nonno **Giuseppe D’Amico** — sopravvissuto alla strage nazista del gennaio 1944 — che rimase in paese per ricostruirlo e preservare le “vitiche antiche”, così come le chiamavano i contadini locali. E la “Vedovella”, ecotipo di Sangiovese della Maiella orientale, un tempo diffuso a Gessopalena e nei paesi limitrofi. Oggi sopravvivono solo poche viti in vigneti antichi, per lo più abbandonati. Prima dell’affermazione del Montepulciano, le uve di “Vedovella” erano tra le più apprezzate per la vinificazione in tutta la zona.

A seguire la “Middialonghe”, oggi in fase di caratterizzazione, uva a bacca rosata con grappolo conico di grandi dimensioni, coltivata sul versante orientale della Maiella. Diffusa nelle vigne ad uve miste, il suo nome deriva dal soprannome del contadino che per primo la individuò e coltivò: Emidio, detto “lungo”, da cui il termine middialonghe.

La “Taulase”, anch’esso vitigno in fase di caratterizzazione, a bacca grande e bianca presente nel territorio di Gessopalena, conosciuto come “uva meelle” a Guilmi. Già la Nuova Enciclopedia Italiana del 1923 lo annoverava tra i vitigni dell’Abruzzo e del Molise, attestandone la presenza storica secolare nella regione.

Il “Pecorino d’Alta Quota”, proviene invece da un vigneto precedente alla devastante epidemia di fillossera di metà Ottocento. Cresce quasi a mille metri di altezza sulle montagne dell’Appennino centrale con viti secolari maritate all’acero campestre.

La “Ghiuppitte de Mundeneire”, un ecotipo di Sangiovese di Montenerodomo, coltivato in passato anche oltre i 1.000 metri di quota. La sua denominazione potrebbe essere legata all’antico soprannome di una famiglia locale — un nome che è già, di per sé, un documento etnografico di straordinaria autenticità.

La “Verdacchiona”, ecotipo di Montonico, conosciuto ai piedi del versante orientale della Maiella anche come “chiapparone” e “ciapparuto”. I viticoltori custodi lo coltivano in piccoli vigneti dove alcuni esemplari sono maritati da un centinaio di anni ad olmi e querce, a testimonianza di una viticoltura intrecciata alla selva.

Infine, “L’uva dell’Acea”, ecotipo di Sangiovese, introdotto in Abruzzo nei primi anni ’50 del Novecento dalle maestranze laziali impegnate nella costruzione dei bacini idroelettrici di Bomba e Casoli. Tenuto in grande considerazione dai contadini locali per la vinificazione, è diventato parte integrante del paesaggio vitivinicolo della valle del Sangro.