

Dal terroir “importato” allo spumante di montagna, Pasetti è un ...vino in piena

24 Giugno 2024

di Redazione



CAPESTRANO – Un blend di terreni anziché di vini, per avere il terroir ideale alla produzione delle uve che si volevano ottenere. È una delle “follie” di **Domenico Pasetti**, che in uno dei vigneti di Capestrano (L’Aquila) ha trasportato terreno argilloso delle proprietà di Castiglione a Casauria (Pescara): uno spessore di circa trenta centimetri, posizionato sopra al terreno naturale ciottoloso, unito a sostanza organica che l’azienda raccoglie dalle stalle della zona e lascia fermentare per almeno un paio d’anni.

“Il risultato è un vigneto in una condizione di equilibrio, in perfetta attività vegetativa”, racconta il patron della cantina con sede a Francavilla al Mare (Chieti) e 70 ettari vitati sparsi tra costa ed entroterra abruzzese, “è una pratica che non mi risulta abbiano fatto altri”.

Dalla vigna alle pendici della montagna che circonda la Valle del Tirino, che l'azienda ha chiamato "Deserto" proprio per le sue caratteristiche aride, si produce uva montepulciano con cui dalla vendemmia 2023 si è tornato a vinificare il Cerasuolo d'Abruzzo superiore Terre aquilane, che la cantina non produceva da tredici anni avendo preferito il rosato, assaggiato in anteprima sulle sponde del fiume Tirino su cui si affaccia una delle proprietà.

"Un'uva che molto probabilmente sarà adatta anche a fare il rosso, anche se non avrà la potenza del terreno argilloso, però", ha fatto osservare l'imprenditore vitivinicolo, "il mercato sta andando alla ricerca di vini più freschi, leggeri e bevibili".

La Valle del Tirino, definita Forno d'Abruzzo per le particolari condizioni pedoclimatiche, alle pendici del ghiacciaio del Calderone, il più a sud d'Europa, dove si registrano forti escursioni termiche e dove in estate si raggiungono altissime temperature, è da sempre contesto ideale per la coltivazione della vite e Pasetti ci ha puntato spostando gran parte della produzione dalla costa.

Nessuna scelta è casuale, neanche quella di impiantare un vigneto sulle pendici della montagna a est del lago di Capodacqua: "Al tramonto, il riverbero dell'acqua produce una luce diffusa che è benefica per la vigna, perché per la vite è importante la qualità e la quantità di luce che riceve durante il giorno". Interpretazioni frutto più della fantasia che delle tecniche agronomiche? "Ci sono le macrocondizioni e le microcondizioni, 'giochiamo' su queste ultime e le dobbiamo anche raccontare!", dice.

Nelle vigne, circondate da boschi, Pasetti con l'aiuto dell'agronomo **Maurizio Gily** da tre anni ha installato quattro moderne stazioni meteorologiche che applicano il sistema Orta, software che attraverso alcuni algoritmi riesce a prevedere le malattie della vite: "In base ai dati meteo c'è la possibilità di prevedere l'infezione di determinati funghi o il ciclo degli insetti, e quindi si possono ottimizzare i trattamenti evitando di farne troppi o troppo pochi o farne al momento sbagliato. Quindi abbiamo abbandonato da tempo i trattamenti a scadenze fisse, ma li effettuiamo solo quando c'è il pericolo".

Strumenti utili anche in fase preliminare, per decidere se e dove impiantare. Come è stato per Forca di Penne, valico a mille metri di quota che collega la Valle del Tirino con il versante pescarese del Gran Sasso dove Pasetti ha acquistato 150 ettari in cui ha impiantato Chardonnay e Pinot nero in vista dell'avvio della produzione di spumanti metodo classico, per i quali bisognerà naturalmente aspettare ancora qualche anno.

"Lì abbiamo installato le stazioni prima di piantare il vigneto perché era proprio il caso di verificare se le condizioni non fossero troppo estreme", ha spiegato Gily.

La presenza delle vigne nel Parco nazionale del Gran Sasso e dei monti della Laga, la vicinanza con siti storico-architettonici di pregio come l'abbazia di San Pietro ad Oratorium a Capestrano o la torre medievale che fu di proprietà dei Medici a Forca di Penne, la straordinaria biodiversità e i caratteri incontaminati della natura che le circonda, fanno di Pasetti un'azienda unica, ambiziosa e a tratti visionaria. Con ampi margini di follia, appunto, come la scelta di raccogliere letame dalle aziende agricole dei dintorni per nutrire la microfibra del terreno, non prima di averlo lasciato maturare anche fino a due anni in un sito utilizzato solo come area di compostaggio. Oppure la voglia, a distanza di decenni, di crescere, che raramente aziende con un percorso e un'affermazione commerciale del genere hanno ancora.

Quella di Pasetti è una storia lunga cinque generazioni, ma è nel 1960 che arriva la svolta con l'inizio della vinificazione in proprio. Nel 1984 nasce uno dei must della cantina, la linea Testarossa, dedicata alla figlia di Domenico e **Laura, Francesca Rachele**, che aveva e ha i capelli rossi, proprio come la nonna di Mimmo, donna Rachele a cui è dedicata un'altra etichetta. All'inizio degli anni Duemila un nuovo impulso con l'acquisto di sempre più terreni a Pescosansonesco (Pescara), Capestrano, Castiglione a Casauria e Ofena (L'Aquila).

Oggi anche i tre figli sono impegnati in azienda: Francesca Rachele si occupa dell'amministrazione, **Massimo** dell'esportazione e della visibilità internazionale e **Davide**, che è enologo, si occupa della produzione.

Alle varietà autoctone – Pecorino, Passerina, Trebbiano d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo e Moscatello di Castiglione – Pasetti ha affiancato anche una piccola percentuale di Chardonnay e Cabernet sauvignon. (*m.sig.*)

LE FOTO

















