



Emidio Pepe, una nuova cantina non per produrre di più ma per invecchiare e per formare i nuovi vignaioli

29 Luglio 2024 

TORANO NUOVO – Una nuova cantina, completamente ipogea per ridurre al minimo l'impatto ambientale, oltre che per creare le condizioni ideali alla produzione e all'affinamento con temperatura e umidità costanti, che si ispira agli elementi naturali che la circondano, come i Monti Gemelli e due querce secolari che dominano la tenuta. È quella che realizzerà nei prossimi due anni – lavori al via in autunno – l'azienda di **Emidio Pepe**, a Torano Nuovo (Teramo), con l'obiettivo, fuori da ogni logica che ci si aspetterebbe da qualsiasi cantina, non di produrre ma di invecchiare.

È questo, d'altra parte, quello a cui Pepe in sessant'anni di storia ha abituato, intuendo prima di tutti le straordinarie potenzialità del rosso abruzzese. All'inizio degli anni Sessanta, quando la cosa produceva nel migliore dei casi un ghigno beffardo in chi lo osservava, lui accantonava già buona parte della produzione convinto com'è sempre stato che con il tempo il Montepulciano d'Abruzzo, ma anche il Trebbiano, desse le sue migliori espressioni.

E se fino ad oggi circa la metà delle bottiglie è sempre stata messa da parte – nel 2022 circa 35mila sulle 80mila prodotte – , in futuro questa percentuale è persino destinata ad aumentare, come ha spiegato con un certo orgoglio **Chiara De Iulis Pepe**, terza generazione di quella che prima di un'azienda è una famiglia, presentando sabato sera, in occasione del 92esimo compleanno del nonno, il progetto della nuova cantina e indicando la strada verso cui si sta orientando la Emidio Pepe, anche grazie a quella visione oggi presente in 40 paesi nel mondo.

Uno sforzo anche economico, quello di lasciare invenduta per anni una tale mole di bottiglie, come ha giustamente fatto notare, ma le cui soddisfazioni ripagano da ogni impegno, come vedere i propri vini battuti nelle più importanti aste del mondo accanto a quelli delle denominazioni più celebri.

Pergola – storico pallino di Emidio, secondo il quale è il sistema migliore per ottenere un Montepulciano di qualità – cemento, vinificazione manuale e lungo invecchiamento sono i punti cardinali attraverso i quali si muove l'azienda e che hanno orientato anche la progettazione della nuova cantina. “Nonno è stato incredibilmente meticoloso e spero che almeno per genetica abbiamo preso una parte della sua visione e lungimiranza”, ha detto sorridendo Chiara, insistendo sul fatto che, così come Emidio ha fatto per una vita, la nuova generazione continuerà a perfezionare il gesto, senza rivoluzionarlo.



E così va interpretata, ad esempio, la realizzazione di nuovi impianti a pergola, 2,3 ettari in tre appezzamenti, attraverso il sistema dell'agroforesteria, in cui il suolo è sempre inerbito e il sovescio, una volta cresciuto non viene tagliato ma delicatamente schiacciato. La pergola protegge i grappoli ma anche il suolo, "che si ossida tanto quanto il vino" ha ricordato Chiara. Tutto intorno, una ragionata piantumazione di alberi, con chiome più spargole a levante in modo che la luce filtri e più folte a ponente in modo che proteggano la vigna nel momento in cui il sole brucia di più.

"Un impianto molto complicato da realizzare che ha dato filo da torcere a chi ha dovuto lavorarci", ammette Chiara raccontando il lavoro svolto, ripagato, tra le altre cose, dal fatto che "da Bordeaux vengono a vedere le pergole abruzzesi per farle anche lì, dove oggi si soffre ancora di più".

Ma non è finita, e siccome non si smette mai di imparare e la conoscenza non è mai sufficiente, Pepe ha effettuato uno studio geologico con una specialista californiana, realizzando 13 scavi nei vigneti più antichi per capire quale fosse la composizione storica e come poter interpretare al meglio le uve. Saperi da condividere, tanto che si immagina di rendere la nuova cantina anche luogo di formazione e scambio per acquisire competenze.

"Abbiamo conosciuto a fondo le caratteristiche del sottosuolo, dove vinifichiamo da sempre", ha spiegato Chiara, "ma lo studio ci ha dato più consapevolezza di quello che facciamo. Andiamo nella direzione dell'approfondimento delle conoscenze". E anche per questo, nella nuova cantina, che porta la firma dell'architetto **Rocco Valentini**, non ci saranno spazi per macchinari nuovi perché si continuerà a fare vino come nonno Emidio lo ha sempre fatto, continuando a diraspare a mano tutta la produzione, a pigiare coi piedi e a vinificare in cemento.

Un sogno che si avvera grazie a un finanziamento del Ministero dell'Agricoltura, come ha ricordato **Daniela Pepe**, per un progetto che ha visto collaborare aziende e professionisti di Abruzzo, Molise e Puglia, a partire dalla consulenza di **Manlio Cassandro**, "per creare un luogo che sia oasi di benessere per chi ci lavora e per chi lo frequenta".

"Tra famiglia e azienda non c'è confine, anche per questo abbiamo deciso di festeggiare i sessant'anni della cantina nel giorno del compleanno di papà", ha detto **Sofia**, che ha ricordato come Emidio sia stato preso per matto quando metteva da parte il vino. "Le tre generazioni si sono succedute ma anche affiancate. **Sandro Sangiorgi** (autore del libro *Manteniamoci giovani. Vita e vino di Emidio Pepe*, ndr) disse che 'Daniela e Sofia vivono alla luce di Emidio', così oggi la quarta generazione che si va affacciando lo fa con il supporto di Daniela e Sofia".