

Guerino Pescara, il vino manifesto non convenzionale audace che narra la Valle Peligna

19 Dicembre 2024



PRATOLA PELIGNA - Un progetto nato come Vin de garage, per autoconsumo, divenuto ben presto imprenditoriale, ma che conserva l'audacia tipica dei garagisti che puntano a sperimentare il più possibile, in questo caso con lo scopo di "dare vita a interpretazioni enologiche molto identitarie, partendo dal mio territorio dove ho un piccolo vigneto".

Guerino Pescara, classe 1985, a Pratola Peligna (L'Aquila) nel 2019, sfruttando la passione e le competenze acquisite nella sua carriera di enologo "con una ventina di vendemmie alle spalle", ha aperto un piccolo laboratorio nella cantina nel suo paese.

Poi lo ha trasformato in "un progetto strutturato", Pescara Vini (come il cognome e non come la città). All'inizio c'era più la volontà di fare "un vino manifesto", rivela a *Virtù Quotidiane* "e non un'idea commerciale".

Il primo vino è **Carta Bianca Cordisio** (ispirato a Cordisco, l'altro termine molto meno noto con cui si può chiamare il Montepulciano d'Abruzzo). Una scelta che già dal nome racconta la non convenzionalità del prodotto, frutto esclusivamente "della mia visione".



La svolta commerciale arriva nel 2022, con l'ampliamento della produzione a "un bianco a base di trebbiano e malvasia Miscellanea, un rosato Chiaroscuro e una bollicina con gli stessi vitigni del bianco più 24 mesi di affinamenti sui lieviti e sboccatura senza dosaggio, e ora l'ultimo arrivato Carta Bianca L'Oscuro, un rosso fatto con quello che rimane della lavorazione delle uve del Cerasuolo. Raccolgo le uve tutte nello stesso momento, poi con quel che resta dal salasso del Cerasuolo ci faccio il rosso. Un po' quello che si faceva una volta, cioè fare di necessità virtù".

Per assecondare la sua passione per il metodo classico ha fatto un'altra bollicina, a base Montepulciano, che fa il suo debutto proprio questo Natale, una bollicina delle feste non convenzionale che segue lo stesso percorso della versione bianca.

"L'idea di base per me è di fare prodotti che nella mia vallata non sono mai stati realizzati, tipo il Metodo classico che sono frutto di un'esperienza maturata sul campo dal 2005 e la consapevolezza che la materia prima che abbiamo, in Abruzzo e nello specifico nel mio territorio, può essere adatta a questo tipo di prodotto, che infatti è stato rivalutato".

L'anima dell'enologo, oggi anche imprenditore, Guerino Pescara la accosta quotidianamente alla spinta verso la ricerca: "Un altro aspetto della mia professione è di migliorarsi sempre, valutare il potenziale del territorio o in cantina per realizzare qualcosa di nuovo e accattivante", dice.

In questo filone rientra un progetto di ricerca avviato due anni fa con una convenzione con il dipartimento di Scienze fisiche e chimiche dell'Università dell'Aquila, per lo sviluppo insieme al team del professore e ricercatore **Angelo Antonio D'Archivio** "di un nuovo metodo di produzione di bevande rifermentate in bottiglia con l'ausilio di materie prime biologiche dal profilo organolettico e della shelf life molto interessante".

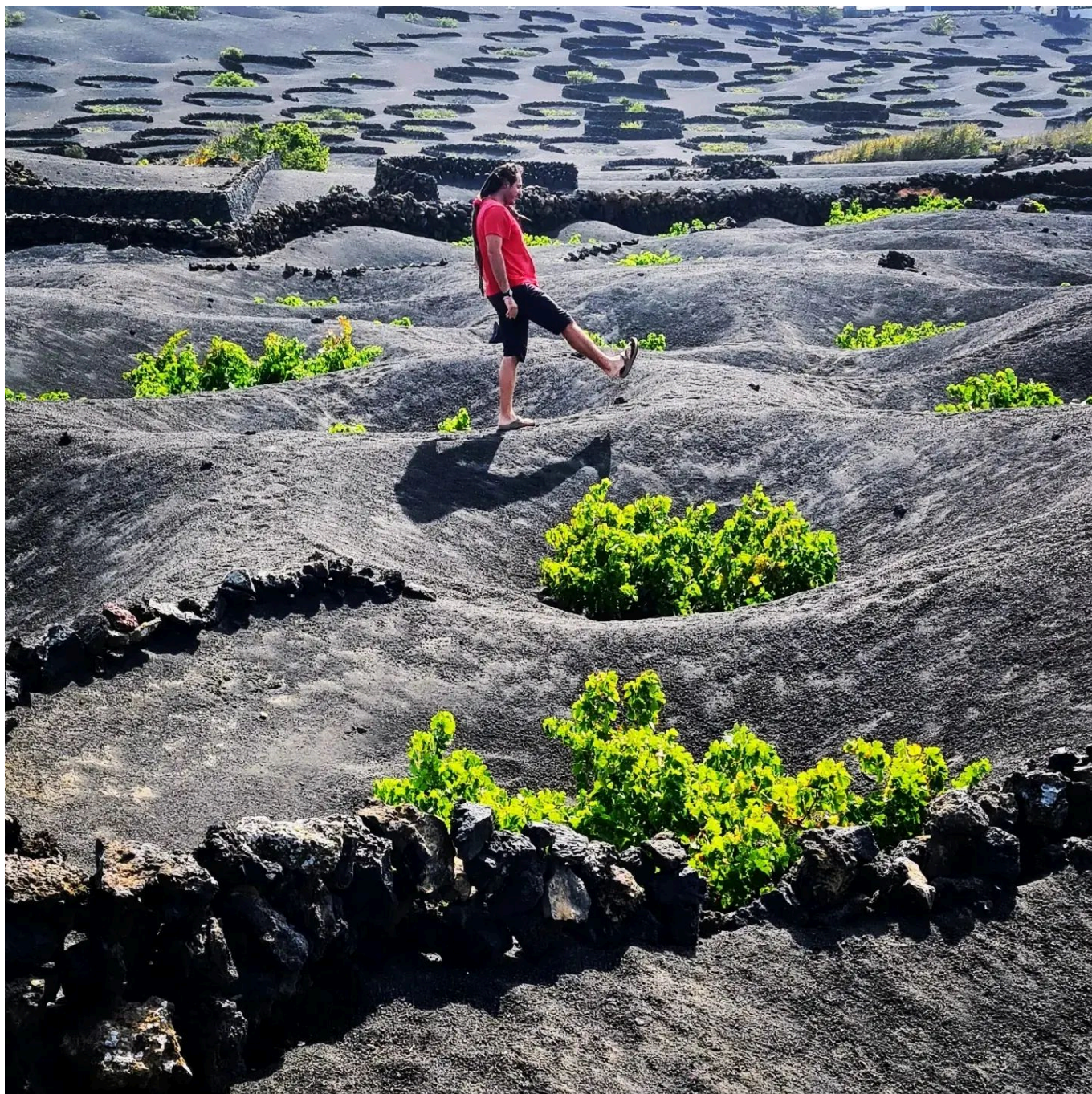
Lo studio che sarà pubblicato a breve sarà la base di Fermentika, un brand che porterà la firma di Guerino Pescara.

LE FOTO









pubbliredazionale