

## Guerino Pescara, il viticoltore che rilancia le origini enologiche abruzzesi della Valle Peligna

15 Maggio 2025



PRATOLA PELIGNA – Valle Peligna, culla dell'enologia abruzzese, custode delle origini del Montepulciano. Tra le tante aziende storiche – molte delle quali scomparse – si fanno largo interessanti giovani realtà. Come quella di **Guerino Pescara**, enologo 39enne che dopo diverse esperienze dentro e fuori regione, anche in cantine blasonate, ha deciso di scommettere tutto sulla sua terra tornando a coltivare il vigneto del nonno.

Figlio di medico e nipote di imprenditore edile emigrato in Venezuela, Pescara ha dato vita a Pevì, la sua azienda vitivinicola recuperando la vecchia cantina al centro di Pratola Peligna (L'Aquila), un tempo ricca di luoghi di vinificazione nei tempi moderni costretti ad essere delocalizzati.

“Ci sono volute ben venti vendemmie prima di veder formare quella che è oggi Pescara Vini, un'azienda dinamica frutto delle esperienze che ho maturato nel settore”, racconta il produttore. “La Valle Peligna, come ormai hanno dimostrato diversi studi, è stata la culla del Montepulciano insieme ad altri areali limitrofi come la Valle del Tirino e l'alta Val Pescara. Ma

qui il legame lo si vede ancora molto forte, soprattutto nei piccoli paesi come a Pratola dove la vigna, anche un solo filare, rimane quasi come un oggetto di culto da preservare e che si fa fatica a cedere”.

“Il mio obiettivo è quello di restare saldi a questo territorio, traendone ispirazione per dare una nuova interpretazione al Montepulciano, che è stato il mio primo vino che ho iniziato a commercializzare, e ad un altro grande must di quest’area, il bianco, con Trebbiano e Malvasia”.

In vigna e in cantina con Guerino c’è **Saikiran Yerravati**, indiano arrivato in Abruzzo dopo esperienze in altre regioni d’Italia, anche nell’alta ristorazione: “L’Abruzzo è uno dei luoghi di più antica vocazione viticola perché c’è un ottimo clima e una grande differenza tra i suoli della zona montuosa da quelli prossimi alla costa adriatica che donano un’acidità bilanciata dei vini ma allo stesso tempo una buona freschezza”, dice. “Credo che questo sia un elemento mancante in altre regioni ed è molto importante averlo per un enologo quando deve ottenere un buon vino”.

“Quando si parla d’Abruzzo non possiamo fare a meno di parlare del Montepulciano”, aggiunge Sai. “La Valle Peligna è uno dei luoghi più antichi dove si coltiva il Montepulciano e veniva chiamato ‘Cordisco’. Qui abbiamo il nostro vigneto e quello che vedete sono piante di Montepulciano con un’età non troppo avanzata bensì in piena età produttiva”.

Le etichette sono pienamente coerenti con il progetto enologico e Guerino le definisce un manifesto: “Volevo un vino che potesse raccontare un’idea, piuttosto che la solita trilogia vitigno-territorio-storia di famiglia. Sebbene tutto il mio progetto si fonda su un territorio storico, per ogni etichetta ho voluto raccontare la mia storia. ‘Carta bianca’, che non significa infrangere le regole, ma raccontare la mia storia pregressa nel settore del vino, come fosse un mio diario”.

**pubbliredazionale**