

Il Nero antico di Gessopalena riconosciuto nel Registro nazionale, il sogno di una piccola eroica comunità della Maiella

10 Novembre 2023



PESCARA – Una corsa contro il tempo, il sogno inseguito dalla piccola, coraggiosa comunità di Gessopalena (Chieti). A vendemmia appena conclusa e subito stipate in frigorifero, le cassette di uva di **Nero Antico di Pretalucante** – vitigno storico autoctono a bacca nera oggi riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura nel Registro nazionale delle varietà di vite – attendono con urgenza l'iscrizione nell'elenco regionale per finalmente essere portate in cantina e vinificate.

“Per fregiarsi del nome di Nero Antico di Gessopalena il vitigno dovrà essere iscritto anche nell'elenco della Regione Abruzzo entro il 30 novembre” ha ricordato l'enologo **Camillo Zulli** stamane nella sala Corradino D'Ascanio del palazzo del Consiglio regionale in piazza Unione a Pescara, “speriamo di fare in tempo, abbiamo chiesto alla politica di darci una mano, oggi siamo qui per questo”.

“Faremo qualche litro di spumante, prove commerciali, poche bottiglie numerate a fronte di una produzione di uva decimata dall'attacco di peronospora. In tutta la provincia di Chieti

abbiamo perso mediamente 70-80% della produzione” ha aggiunto il direttore tecnico di Bio Cantina Orsogna, che insieme a Parco nazionale della Maiella, Università di Teramo e di Perugia, Regione Abruzzo e la piccola ma ambiziosa comunità di Gessopalena (Chieti), è partner dell’entusiasmante progetto di salvataggio e valorizzazione di una – delle molte – risorse di biodiversità custodite dalla montagna madre degli abruzzesi, la Maiella geoparco Unesco, cuore di quell’Appennino che punta forte su identità da difendere, enoturismo, agricoltura locale di montagna rispettosa degli equilibri naturali e cioè sostenibile, per combattere lo spopolamento delle aree interne e l’abbandono del territorio.

Lo hanno ripetuto a più voci il consigliere regionale **Fabrizio Montepara**, il sindaco di Gessopalena **Mario Zulli**, e il suo vice, l’assessore all’agricoltura **Giuseppe Tiberini**, il presidente di Cantina Orsogna **Giuseppe Micozzi**, l’agricoltore custode **Mariano Bozzi** e colleghi, intervenuti alla conferenza stampa.

La vendemmia tardiva, ha rimarcato Zuli, ha fatto scoprire l’unicità del Nero Antico fermo e spumantizzato facendolo paragonare al Pinot nero per eleganza e modernità, riconoscendone la candidatura a secondo vitigno a bacca nera dopo il Montepulciano d’Abruzzo.

Produzioni ancora piccole ma di grandi potenzialità. Merito, si è sottolineato, della collocazione originaria a settecento metri di quota sulla fertile e vocata Valle dell’Aventino (versante orientale della Maiella), combinata a maturazione prolungata e raccolta tardiva.

Si è visto, ha spiegato il tecnico, come altitudine e terroir di tipo minerale gessoso preservino freschezza e aromaticità del prodotto donando acidità malica molto alta e spiccata salinità. La vendemmia tardiva ha favorito lo sviluppo di aromi fruttati e buona gradazione alcolica eccellente per futuri rossi longevi, ideale come base spumante. “Un caso unico in regione e fuori regione”, commenta Zulli.

“Con il riconoscimento nel Rnvv inizia un percorso, si spera di trovare quote per impiantare vigneti coinvolgendo i coltivatori sul territorio, che attualmente sono tre per un paio di ettari coltivati. È nostra intenzione lasciare il vitigno nella sua zona d’origine perchè è lì che può esprimere appieno le sue potenzialità. Di fatto, coltivato nel vigneto sperimentale di Casacanditella (Chieti) duecento metri di altitudine più in basso, il vitigno non ha dimostrato le stesse qualità riscontrate nel territorio di Gessopalena, “la Pretalucente”.

La pianta madre, vite casalinga, frutto della riscoperta di Aurelio Manzi, gessano, etnobotanico e storico dell’agricoltura; il merito di rimetterla a coltura del compaesano Bozzi, nipote di quel Giuseppe D’Amico salvatore delle due piante dall’estinzione. Una storia di uomini e di resistenza, di studio e voglia di riconoscersi.

Pronto perciò il marchio di zona sulla bottiglia, già registrato per il Nero Antico di Pretalucante, di prossima registrazione per il Vedovella Nera di Pretalucante, storico ecotipo di Sangiovese con peculiarità proprie autoctone salvato dall'estinzione, in via di valorizzazione e riconoscimento.

Evocative le etichette. Per il Nero Antico il disegno di un coltivatore commerciante di vino, ritratto con il cappello a punta di foggia locale attingendo alle descrizioni di **Edward Lear**. Per il Vedovella una contadina abruzzese di inizio secolo, che sciolto il fazzolettone in testa dipinge le sue labbra di rossetto, promessa di sorsi di carattere.