

Il Pecorino e la sua evoluzione culturale, da San Lorenzo con una verticale si è tornati indietro di 18 anni

18 Giugno 2025

di Redazione



CASTILENTI - È stato il Pecorino il protagonista di “Una giornata da San Lorenzo Vini. Insieme tra vino, cultura e natura”. L’evento, alla sua seconda edizione, è stato organizzato dalla Cantina di Castilenti (Teramo). Presenti giornalisti e food blogger che hanno trascorso una giornata itinerante con i fratelli **Gianluca** e **Fabrizio Galasso** e il loro zio **Gianfranco Barbone**, titolari della cantina giunta alla quarta generazione. La storia di San Lorenzo risale al 1890 quando furono piantati i primi vigneti.

Prima tappa del programma è stato lo splendido Palazzo De Sterlich del 1500, nel centro di Castilenti, acquistato dalla famiglia nel 2015. Qui Gianluca ha illustrato la storia del Palazzo e la bottaia dove affinano alcuni vini della cantina. Prima di entrare nel cuore della degustazione è intervenuto l’antropologo e docente all’Università di Tor Vergata a Roma, **Ernesto Di Renzo** che ha tenuto la relazione “Si dice Pecorino si intende Genius Loci”.



Di Renzo e Gianluca Galasso

“Quando ad esempio siamo in un locale e dobbiamo scegliere un vino, il pecorino e i vitigni autoctoni in generale – ha detto il professore – si stanno imponendo sempre di più nelle scelte degustative. Questo perché le nostre scelte, i nostri gusti sono totalmente plasmati dalla nostra cultura, dalle nostre origini, dalla nostra identità. Il genius loci, strettamente legato anche al concetto di terroir e quindi ai vitigni autoctoni si riferisce ad un luogo, all'appartenenza e quindi all'unicità di quel vino”.

Poi si è passati alla degustazione del Pecorino Sa Lorenzo nelle annate 2018, 2016, 2015, 2013, 2010 e 2007.

“Noi abbiamo puntato da sempre sul Pecorino – ha detto Gianluca Galasso – un vitigno che in questo territorio si è adattato perfettamente e ci ha dato grandi soddisfazioni. Oggi per l'occasione abbiamo degustato annate vecchie che ci hanno stupito nella loro potenzialità di invecchiare ed evolversi”.

La Cantina lo produce sin dal '98, circa 40mila bottiglie ogni anno.

“Il nostro Pecorino – ha aggiunto Gianluca – viene fermentato in cemento con lieviti selezionati e poi affinato in bottiglia. Abbiamo deciso di non fare passaggi in legno per lasciare intatti tutti i sentori e i profumi tipici di questo vitigno. E sapere che bottiglie che hanno 20, 25 anni sono ancora sorprendenti, è una grande soddisfazione per noi”.



Una degustazione che ha sorpreso i giornalisti presenti con vari commenti e impressioni. Le annate più giovani hanno regalato un vino dal colore giallo paglierino vivace, note fresche di frutta matura e una bella vena acida tipica di questo vitigno. Ma quando si è passati alle annate più vecchie, è stato sorprendente degustare un vino che è rimasto ancora complesso e piacevole al gusto. Al naso profumi di mandorla, frutta secca e camomilla e in bocca un vino dal sapore ancora vivace definito dal sommelier **Gianni Sinesi**, presente all'evento, "da meditazione" per le sue note quasi passite ma ancora con una bella acidità persistente.

I vigneti San Lorenzo si estendono per 160 ettari nella tenuta di famiglia. Nel rispetto della tradizione e del territorio, la maggior parte degli impianti si concentra quasi esclusivamente sui vitigni tipici d'Abruzzo, allevati a filare o a pergola abruzzese. Alcune proprietà si trovano anche nella provincia di Pescara.

Oggi alla guida della cantina ci sono Fabrizio e Gianluca e lo zio materno Gianfranco Barbone che segue tutta la parte agronomica, insieme hanno dato a questa realtà una forte spinta all'innovazione pur rispettando la tradizione del territorio. La gestione familiare garantisce un'attenzione particolare al prodotto, grazie ad uno scrupoloso controllo di tutta la filiera produttiva, dalla coltivazione del vigneto agli aspetti enologici, all'imbottigliamento fino alla vendita.

La Cantina San Lorenzo è la più grande azienda vinicola familiare del teramano che forma un unico grande appezzamento che si estende su tre crinali di collina.

Intorno alla cantina ci sono antichi casolari ristrutturati con cura dalla famiglia Galasso e sono collegati tra loro da stradine di campagna circondati da imponenti cipressi e suggestivi laghetti. I casolari sono destinati all'accoglienza degli ospiti e ai momenti di convivialità come quello che si è svolto ieri.

“Nei nostri vini mettiamo da sempre passione e territorio – ha concluso Fabrizio – senza trascurare l'aspetto sostenibile al quale teniamo molto e che portiamo avanti con azioni concrete in Cantina. Una su tutte, l'adesione al sistema SQNPI, certificazione delle produzioni agricole ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata, che prevedono l'utilizzo di tecniche compatibili con la tutela dell'ambiente, la salute degli operatori agricoli e dei consumatori”.

La giornata si è conclusa presso il B&B Il Giglio Rosso, struttura appartenente al complesso della cantina, dove gli ospiti hanno degustato i vini attualmente in commercio di San Lorenzo abbinati ai piatti dello chef **Guido Brandito**.

