

## INDIGENA, IL VITIGNO SCONOSCIUTO CHE CRESCE SOLO A PATERNO DI CAMPLI

11 Dicembre 2020



CAMPLI – Pecorino, passerina, cococciola, montonico, trebbiano abruzzese e ovviamente sua maestà montepulciano. Eccoli i vitigni autoctoni che tessono la tela ampelografica dell’Abruzzo e raccontano una storia vitivinicola forte, di qualità, ogni giorno più apprezzata in Italia e nel mondo.

Le varietà di vite presenti nella nostra regione non si limitano ai soli autoctoni e sono tantissime le coltivazioni collaudate e le sperimentazioni su piante internazionali o di altre regioni italiane.

E poi ci sono le sorprese, che portano con sé un’aura di fascinosa magia, mistero e voglia di scoprirne di più.

Nel borgo medioevale di Paterno, frazione di Campli (Teramo), cresce un vitigno sconosciuto, che affonda le sue radici sulle colline tra i 300 e i 500 metri di altezza da più di 110 anni, ma nonostante la sua età secolare, non vi sono riscontri storici. A mandare avanti la coltivazione di questa misteriosa pianta a bacca bianca sono **Filiberto** e **Vincenzo Cioti**, padre e figlio, nella loro azienda agricola sviluppata su sette ettari vitati e 14 di seminativi.

“Qui a Paterno, un tempo ogni casa aveva la sua cantina sotto terra – racconta a *Virtù Quotidiane*, Vincenzo, figlio del fondatore Filiberto ed enologo -. Come imbottiglieri nasciamo tra il '98 e il '99, ma la storia della cantina è molto più lunga, con i miei trisavoli che facevano vino”.

Con Filiberto che continua a gestire la campagna e Vincenzo che cura tutta la vinificazione e l'affinamento, l'azienda Cioti dal 2006 ha affiancato ai vini dei classici autoctoni abruzzesi, la produzione di Indigena, un bianco Igt, proveniente da una pianta sconosciuta.

“Quando ero piccolo, mio padre ha scoperto per caso questa pianta in un vigneto risalente a più di 100 anni fa, di cui abbiamo reinnestato un ettaro e mezzo. Con questa vite ci si faceva il vino bianco da casa. Quando poi abbiamo cominciato la vendita, la curiosità è aumentata e così abbiamo cominciato le ricerche. Non abbiamo trovato nessun riscontro su questa varietà, ma di sicuro venne importata dal sud Italia con i Borboni. Qui in paese la chiamano tutti 'Lu reo'”.

I Cioti cominciano prima con un'analisi ampelografica, studiando foglie, grappolo, ramo e poi circa otto anni fa commissionano un'analisi del Dna, ma anche quella non fornisce alcuna risposta. “Sono emerse due attinenze – spiega Vincenzo -. Una con un grechetto (vitigno diffuso per lo più in Umbria) e l'altra con un trebbiano campolese (del teramano)”.

Intorno al 2006 parte ufficialmente la produzione di Indigena. “Facciamo una vinificazione classica in bianco, con lievitazione spontanea. Utilizziamo un'attrezzatura in cantina molto all'avanguardia, ma cerchiamo di mantenere la naturale qualità del vitigno, piuttosto che operare troppo sul vino. Abbiamo pochi vigneti, quindi riusciamo a raccogliere nel perfetto momento di maturazione. Indigena è un vino che si avvicina al Verdicchio – chiarsice l'enologo – con note di frutta verde, fiori, sentori speziati, ma poi in bocca ha tutta un'altra persistenza. Risulta più armonico, fresco e le note erbacee che si percepiscono all'olfatto, non si confermano nel gusto-olfattivo”.

Affinato solo in acciaio, nel 2012 i Cioti hanno tentato una sperimentazione anche in legno, messa in stand by solo per motivi quantitativi. Quest'anno per la prima volta, dopo alcuni test dello scorso anno, Indigena è entrato nel progetto Vini d'Altura di **Bruno Carpitella**, con una

partita di bottiglie che sono state trasportate a duemila metri di altitudine per un affinamento sotto la neve, fino al disgelo.

“Indigena è un vino che suscita sempre molta curiosità – dice ancora Vincenzo Cioti – su cui bisogna preparare molto all’assaggio, ma poi affascina tanto”.

## LE FOTO















