

La pergola abruzzese per affrontare i cambiamenti climatici, Centorame: “Ha una marcia in più”

16 Ottobre 2025



ATRI – Un nuovo Cerasuolo fermentato e affinato in anfora che andrà ad arricchire Castellum Vetus, una delle linee di punta di Centorame. Eccola la novità che l’azienda vinicola con sede a Casoli di Atri – frazione del comune della provincia di Teramo, scrigno della storia abruzzese – porterà sul mercato nel 2026.

Frutto dell’attenzione sempre crescente del mercato per il vino rosa d’Abruzzo, il nuovo Cerasuolo è anche un esperimento in un nuovo contenitore per gli affinamenti per la cantina fondata da **Lamberto Vannucci**, nei primi anni 2000 partendo dall’azienda agricola del padre **Mariano**, nata negli anni ‘80.

Fino ad ora per i vini Centorame, affinamenti e vinificazioni sono state affidate all’acciaio e per la linea Castellum Vetus al legno.

“La richiesta del mercato è sempre più crescente verso il Cerasuolo”, spiega il vignaiolo, “e quindi ho pensato ad un terzo Cerasuolo da inserire tra le referenze. L’anfora potrebbe diventare interessante anche per una fermentazione o affinamento della base spumante. A

noi piace giocare e chissà che in futuro non ci si possa pensare”.

L'azienda vinicola Centorame conta su tredici ettari, tre dei quali hanno quasi 50 anni e sono coltivati a pergola, la forma di allevamento simbolo dell'enologia abruzzese.

“Negli ultimi anni ci siamo fatti trascinare dalle mode, andando verso altri allevamenti, ma trovo che la pergola abbia una marcia in più, anche nei cambiamenti climatici. Da quando ho iniziato nel 2002 non ho mai avuto la necessità di fare irrigazioni di soccorso, ad esempio, mentre nel filare, soprattutto ultimamente, devo farla tutti gli anni”, rileva. “Quest’anno, dopo la grandine di tre anni fa, la peronospora del 2023 e la siccità del 2024, possiamo dire di aver fatto una bella vendemmia, con quantità giuste e qualità ottima. I vini hanno buona struttura e si presentano con una gradazione alcolica leggermente più bassa, e questo è un bene visto che i consumatori chiedono prodotti meno impegnativi e meno voluminosi in bocca”.

I vini Centorame, che prendono il marchio dal cognome della mamma di Lamberto, **Anna**, a cui è intitolato anche lo spumante brut metodo classico dell'azienda, viaggiano tra Italia, Germania, Belgio, Spagna, Svizzera e Stati Uniti, rigorosamente nel canale horeca.

“Come agricoltura siamo in lotta integrata”, specifica “ma usiamo molti prodotti che si utilizzano in biologico. Praticiamo il sovescio in vigna da 10 anni, usiamo energia pulita già da 11 e abbiamo una colonnina meteo che ci permette di intervenire in maniera mirata e non a calendario. Dedichiamo moltissima attenzione per la natura e per il vigneto, perché tutto parte da lì”.



pubbliredazionale