

LE UVE DEI PELIGNI, QUINTESSENZA D'ABRUZZO NEL BICCHIERE

8 Agosto 2018



PRATOLA PELIGNA – Struttura, freschezza, potenza, eleganza, carattere, longevità. Di tutte le qualità espresse dai vini prodotti in Valle Peligna quella che meglio di altre ne esprime l'unicità è proprio l'identità: il terroir. Un sorso lungo e persistente che racconta la storia del vino in Abruzzo, l'identità delle generazioni che hanno accudito le vigne sotto il sole infuocato sull'altopiano d'estate e con le gelate notturne. E vendemmiato quando era il momento.

Valle Peligna, provincia dell'Aquila, culla del Montepulciano d'Abruzzo, il principe dei vini abruzzesi. Che quest'anno festeggia con orgoglio mezzo secolo della denominazione d'origine e il **definitivo affrancamento** del marchio conteso con la Toscana.

Un omaggio doveroso e sentito l'esclusiva masterclass di annate storiche di MdA che lunedì sera ha fatto da prologo all'imminente kermesse "Le Uve dei Peligni", in rassegna il 10 e 11 agosto tra i vicoli e nelle cantine storiche di Pratola Peligna.

Un percorso multisensoriale imperdibile a dire dall'anticipazione offerta a Palazzo Colella e proseguita sulla monumentale piazza Madonna della Libera con la cura della storica enoteca Tarantelli.

La rassegna, quest'anno alla tredicesima edizione, combina vini e street food di territorio,

musica e installazioni artistiche. Un programma che promette molto e bene a dire dalla lussuosa, esclusiva masterclass di annate storiche di Montepulciano d'Abruzzo con un'ottima rappresentanza di cantine della provincia dell'Aquila: Pasetti, Pietrantoni, Praesidium, Margiotta, Valpigna Vini, Cataldi Madonna.

E Marchesi de' Cordano, cantina vestina con nuove espansioni nel Teramano, inserita nel parterre de rois in degustazione con il progetto Santagiusta Vini di Montagna, spumante metodo classico (vendemmia 2013) da Pinot nero e Chardonnay allevati a 700 metri di altezza a Goriano Valli, in provincia dell'Aquila.

Masterclass organizzata da Idea Progetto, l'associazione pratolana motore delle Uve dei Peligni, rassegna rideterminata dalla scorsa edizione con l'assist dell'enologo **Vittorio Festa**.

I vini dell'Abruzzo interno, sostiene Festa, hanno tutte le carte in regola per sorprendere e stupire, prepotenza gustativa e storie importanti da raccontare. È quanto chiede oggi il consumatore ed è ciò che può dare nuovo impulso all'economia delle aree interne in sofferenza per terremoti e altre calamità naturali. "Tornando a investirci", sottolinea, "creando una filiera unita e compatta, un brand di successo. L'esempio dell'Ascolano in questo senso può insegnarci molto".

Difesa e valorizzazione dell'identità originaria, comunicazione del terroir, filiera etica dalla vigna alla cantina. Un'impostazione quella di Festa, figlio d'arte (il padre **Carmine** è ricordato tra i padri fondatori della doc Montepulciano d'Abruzzo), che ora si fa provocazione, "un percorso nuovo, un atto di coraggio".

Si tratta, spiega l'enologo pescarese a *Virtù Quotidiane*, di alzare l'asticella e puntare massimamente sul terroir espresso nel tempo dai vini, "sottraendoli al mercato più facile e immediato, trattenendoli in cantina per qualche stagione e proporli successivamente come prodotti di eccellenza, con una storia, ciò di cui il consumatore moderno va alla ricerca".

Una storia di vocazioni e di uve delle più profumate, quella della Valle Peligna. Vigne allevate in altezza e non senza difficoltà ma con perizia, da contadini vignaioli dediti al lavoro certosino e lontano (forse troppo?) da clamori mediatici. Il sentimento dell'appartenenza e la voglia di crederci, di puntarci con nuovi investimenti oggi.

È quanto è arrivato dalla viva voce di produttori e winemaker intervenuti a raccontare le annate - storiche - in degustazione. A cominciare dalla "didattica" Passerina Alto Tirino 2015 di **Domenico Pasetti**, per entrare nel vivo con Cerano Cerasuolo d'Abruzzo 2009 e Cerano MdA 2002 di Pietrantoni, Praesidium MdA Riserva 2010, MdA Pentima 2005 di Margiotta, MdA

2010 Don Peppe di Valpeligna, MdA Malandrino 2003 di Cataldi Madonna, e Santagiusta brut M.C. di Marchesi de' Cordano vendemmia 2013, sboccatura 2017.

Ottima tempratura e finezza, capacità di evoluzione ed equilibrio. E il piacere di scoprire le diverse sfumature, il carattere individuale di ogni singolo prodotto allevato e maturato a poca distanza dall'altro.

Proprio come il carattere profondamente solista degli stessi abruzzesi: la quintessenza dell'identità delle genti d'Abruzzo raccontate in un calice. Un plus che davvero pochi possono offrire. Si tratta, di trasformare finalmente il limite in virtù, la prepotenza in vocazione, l'asperità del territorio in premessa di qualità, la condizione di arretratezza in vantaggio. L'unica risposta possibile alle sfide della globalizzazione, del clima impazzito, del futuro del pianeta.