

Meno rese e meno stress per la pianta, così le uve di Contesa sono più buone e maturano meglio

25 Settembre 2025



COLLECORVINO - Ridurre al minimo lo stress della pianta, diminuendo la produzione e consentendo così una maturazione più equilibrata ed omogenea. Il segreto della qualità di un vino, è ormai noto, inizia dalla pianta, dalla sua salubrità e da come viene trattata e curata nel corso del suo intero ciclo vitale.

Ne è convinto **Pierpaolo Pasetti**, il più giovane dell'azienda agricola Contesa, fondata dal padre **Rocco** e con appezzamenti diffusi tra Collecovino - dove ha sede anche la cantina - Villanova, Catignano e Loreto Aprutino (gli impianti qui sono recentissimi e daranno i loro primi frutti almeno dalla vendemmia 2026).

Ed è proprio da questa convinzione che sta scrivendo insieme al fratello **Franco** la nuova filosofia aziendale. I risultati si vedono proprio in vendemmia che, complice un clima

decisamente più favorevole, ha riportato il sorriso sul volto dei produttori vinicoli.

Dopo i drammatici anni di peronospora nel 2023 e siccità del 2024, la vendemmia attualmente in corso per le uve Montepulciano che daranno vita al vino Cerasuolo e ai rossi, mentre quella dei bianchi è ormai conclusa, “è un’ottima vendemmia”, commenta Pasetti a *Vq*, “caratterizzata da buon grado zuccherino, grande freschezza e profumi intensi. Le diverse localizzazioni dei vigneti si stanno rivelando fondamentali per esaltare i diversi terroir dell’area vestina, dalle vigne storiche di Collecorvino, fino ai nuovi impianti di Loreto Aprutino, passando per i vigneti di Catignano e Villanova, dove risiede l’impianto più antico dell’azienda, che risale al 1970”.



A favorire gli ottimi risultati, c'è per Pierpaolo, "l'inverno passato con parecchia neve in montagna, che non solo porta acqua alle dighe, ma fa un'operazione di mitigazione termica, il che ha creato una stagione estiva equilibrata. La pianta di fronte a questo equilibrio si è riprodotta nei tempi giusti, seguendo il suo ritmo".

"I frutti sulla pianta che stiamo raccogliendo ci stanno gratificando di tutti i sacrifici fatti e del lavoro dell'anno. Le vigne in termini quantitativi si sono stabilizzate e abbiamo raggiunto delle rese, dopo i risultati terribili dei due anni passati, che sono esattamente gli obiettivi produttivi che ci eravamo prefissati", continua.

Se il disciplinare di produzione del Montepulciano stabilisce la resa di 150 quintali per ettaro, Contesa ha scelto di portarla sugli 85, compiendo potature ad hoc e in alcuni vigneti, nello specifico a Catignano (Pescara) un'attività di "diradamento dei grappoli (cioè asportazione anticipata dei grappoli dalla pianta) in modo da dare più valore a quelli che poi restano, e raggiungendo una maturazione omogenea delle uve, che poi verranno usate per i vini *Atteso e Chiedi alla Polvere*" i rossi più strutturati dell'azienda.



Tutto il processo, rivela Pierpaolo, “risponde alla necessità di non stressare la pianta, non avere iper produzioni, bilanciare, indirizzare la pianta verso una minor produzione, evitando così quei problemi di disallineamento delle maturazioni e ottenere vini più equilibrati, di maggior eleganza. Quando parliamo di maturazioni equilibrate intendiamo che la maturazione degli zuccheri, dei precursori aromatici e delle molecole fenoliche avviene contemporaneamente, al contrario di quanto avverrebbe in annate caratterizzate da forti stress ambientali o da vigneti iper produttivi, che altererebbero la fisiologia della pianta causando irrimediabilmente una perdita qualitativa delle uve e di conseguenza dei vini”.









pubbliredazionale