

Mimmo Pasetti: “La mia scelta folle di spostare i vigneti in quota oggi ci pone in vantaggio”. E stronca i dealcolati

12 Aprile 2025

di **Marco Signori**



VERONA – “La vita è fatta di follia e fortuna. Follia significa lanciare sempre il cuore oltre l’ostacolo, la fortuna è quella che ti dà il padre eterno che però non trovi al supermercato, devi cercartelo. È il cosiddetto fattore C che devi scovare tra le cose più difficili. Il problema dei cambiamenti climatici ci trova molto avvantaggiati perché questa follia di voler andare dal mare verso la montagna, percorso che abbiamo intrapreso più di venticinque anni fa, oggi ci sta pagando”.

Domenico Pasetti è un fiume in piena e non risparmia critiche ai vini senz’alcol: “Stiamo perdendo tempo a discutere di qualcosa che non è vino – ammonisce – . Il giorno in cui i consumatori avranno approcciato al vino dealcolato lo abbandoneranno completamente. Non è e non si può chiamare vino, è un’altra bevanda che potrebbe anche piacere ma non è e non si può chiamare vino!”.

Al Vinitaly l’azienda abruzzese che da Francavilla al Mare (Chieti) ha delocalizzato i suoi

vigneti nell'entroterra e continua a investire in altura, come l'ultimo appezzamento acquisito a Forca di Penne, valico dell'Appennino centrale a quasi mille metri tra le province di L'Aquila e Pescara, ha portato i suoi prodotti iconici a partire dal **Cerasuolo d'Abruzzo superiore Terre aquilane**, ma anche una piccola anteprima: lo spumante metodo classico dai vigneti di Capestrano sboccato da pochi mesi. Solo un assaggio di un progetto ben più ampio che prevede la produzione proprio dal vigneto più alto, dove Pasetti ha impiantato Chardonnay e Pinot nero, ma per il quale serve ancora qualche anno.



I nuovi vigneti di Pasetti a Forca di Penne

“Il cambiamento climatico si affronta facendo delle cose fondamentali che sono la delocalizzazione delle aree produttive, la temperatura si abbassa se ci alziamo di latitudine e se ci alziamo in altitudine”, ragiona Mimmo Pasetti. “Mediamente ogni cento metri di altezza

si abbassa di un grado, quindi passare dai zero gradi di Francavilla, sul livello del mare, a Pescosansonesco o Capestrano che sono a circa 400 metri significa avere quattro gradi in meno, per arrivare a Forca di Penne dove siamo a mille metri e quindi sono circa 10 gradi in meno. Questi oggi fanno la differenza!”.

Scelte compiute “nell’ottica di dover abbandonare alcuni areali, dove oltre alla temperatura c’è un problema di afa, quindi di alta umidità che incide anche nella difesa fitopatologica delle viti ma principalmente sulle caratteristiche del vino”.

Nella convinzione che è necessario un riposizionamento del vino da offrire al consumatore e che questo “per tutte le aziende dell’entroterra abruzzese sarà più facile da affrontare per poter essere competitivi, con prodotti meno alcolici ma di alta qualità”.

“Il vino di montagna è diverso da quello del mare”, spiega Pasetti, “perché sono diverse le uve, riguarda l’acidità e l’alcolicità. Coltivare in montagna oggi significa avere delle uve con una maturazione ottimale e una gradazione più bassa. Una gradazione più bassa possiamo ottenerla anche sulla fascia adriatica ma questo significa anticipare notevolmente la vendemmia e quindi portare in cantina uve immature, che non hanno raggiunto il giusto equilibrio tra acidità, polifenoli e sostanze aromatiche. In montagna questo equilibrio lo si raggiunge perché la gradazione zuccherina cresce molto meno e allo stesso tempo le altre componenti si sviluppano in modo importante.



I vigneti di Pasetti a Capestrano

Quella di Pasetti è una storia lunga cinque generazioni, ma è nel 1960 che arriva la svolta con l'inizio della vinificazione in proprio. Nel 1984 nasce uno dei must della cantina, la linea Testarossa, dedicata alla figlia di Domenico e **Laura, Francesca Rachele**, che aveva e ha i capelli rossi, proprio come la nonna di Mimmo, donna Rachele a cui è dedicata un'altra etichetta. All'inizio degli anni Duemila un nuovo impulso con l'acquisto di sempre più terreni a Pescosansonesco, Castiglione a Casauria (Pescara), Capestrano e Ofena (L'Aquila).

Oggi anche i tre figli sono impegnati in azienda: Francesca Rachele si occupa dell'amministrazione, **Massimo** dell'esportazione e della visibilità internazionale e **Davide**, che è enologo, si occupa della produzione.

