

Nasce a Fano Adriano la prima vigna di comunità. Già riscoperte (e vinificate) tre varietà dimenticate

15 Luglio 2025

di **Giancarlo Pierannunzi**



GIULIANOVA – Un’aria di entusiasmo e innovazione soffia sulla provincia di Teramo, dove oggi, alla cantina Faraone di Giulianova, si è tenuto il primo evento di presentazione di un progetto vitivinicolo pionieristico. A Fano Adriano, nel cuore montano del Teramano, l’associazione “I Grignetti” e la cooperativa “Fanesia” hanno dato vita alla prima “vigna di comunità”, un’iniziativa che mira a recuperare antichi vitigni e a sperimentare e valorizzare un territorio con un’insospettabile vocazione viticola.

Il progetto nasce dall'intuizione di un gruppo di amici, mossi dal desiderio di ridare vita a vitigni un tempo diffusi nel circondario di Fano Adriano. Fino agli anni '60 e '70, infatti, la zona era costellata di piccole vigne, alcune delle quali attive fino agli anni '80. Questi terreni, con il tempo abbandonati, oggi rivedono la luce grazie a un'attenta opera di ripristino. Basti pensare che una delle aree del paese porta il nome evocativo de "Le vignole", e proprio da qui prende il nome uno dei vitigni recuperati. Allo stesso modo, il "Vergaro" è stato riscoperto nelle vicinanze dell'omonimo agriturismo, partner cruciale del progetto e location di queste nuove vigne. Impiantate nel 2021, queste viti hanno già dato i loro primi frutti, e oggi si assapora la prima vinificazione della vendemmia 2024.

Purtroppo, la vendemmia 2023, nonostante l'altitudine di circa 750 metri sul livello del mare, è stata colpita dalla peronospora, come quasi l'80% dell'Abruzzo. Nella zona Vignole, poi, si trovano ancora i "Grigni", vasche scavate nella pietra un tempo utilizzate per la pigiatura dell'uva, testimonianza tangibile di un passato viticolo da riscoprire. Dopo un'attenta ricerca dei vitigni autoctoni, i tralci sono stati prelevati e, grazie alla collaborazione dell'agronomo **Emanuele Leopardi**, innestati e nel 2021 impiantati in una piccola vigna di circa 1.000 mq accanto all'agriturismo Il Vergaro, proprietario del fondo.

Il progetto ha permesso di recuperare tre vitigni autoctoni, i cui nomi richiamano direttamente i toponimi dei luoghi di ritrovamento: Aida, Vignole e Vergaro. Ma l'ambizione non si ferma qui. Si è scelto di impiantare anche altre varietà a livello sperimentale, per osservarne l'adattamento nell'ambiente di Fano Adriano, caratterizzato da un'altitudine di 750 metri e da forti escursioni termiche estive.

Gli obiettivi di questo progetto sono molteplici e abbracciano sia aspetti produttivi che sociali, dalla verifica dell'idoneità pedoclimatica attraverso una valutazione delle condizioni ambientali, agronomiche e climatiche per confermare la sostenibilità della viticoltura in un'area montana, alla sperimentazione varietale attraverso l'introduzione e l'osservazione del comportamento di diverse varietà di vite, sia autoctone che selezionate, per individuare quelle più adatte al contesto specifico in termini di adattabilità, qualità del prodotto e resistenza alle malattie.

E ancora, conservazione della biodiversità viticola attraverso il recupero, la tutela e la valorizzazione di varietà locali o minori, promuovendo la diversificazione colturale e la resilienza agroecologica; il coinvolgimento della comunità locale attivando processi partecipativi che vedano i cittadini protagonisti della gestione del vigneto, rafforzando il legame con il territorio e promuovendo la cultura del vino come bene collettivo.

Non senza educare alla trasmissione del sapere agricolo, offrendo opportunità formative e

laboratoriali alle nuove generazioni e ai cittadini, favorendo il recupero di saperi manuali, agronomici ed enologici, e integrando il vigneto in una visione di cura del paesaggio, attrattività turistica e costruzione di nuove economie locali legate alla qualità e alla tipicità.



La vinificazione è stata curata da **Federico Faraone** dell'omonima cantina, che si è gettato a capofitto in questa nuova ed entusiasmante avventura. L'interesse per la viticoltura in aree montane è in crescita, specialmente in considerazione dell'innalzamento delle temperature. Molte aziende iniziano a guardarsi intorno e a sperimentare vinificazioni in zone meno calde, territori che, sebbene in passato meno vocati, oggi stuzzicano sempre più l'appetito dei produttori.

La platea di esperti con cui sono stati condivisi, ha accolto con entusiasmo i primi risultati di queste microvinificazioni.

“Bisogna lavorarci su, ma la base di partenza c'è ed è interessante”, ha commentato **Antonio Paolini**, giornalista enogastronomico.

La “premiere” ha visto nel parterre anche una rappresentanza della Confraternita del

Grappolo, associazione di amatori che valorizza la cultura del vino in Abruzzo da 25 anni, e i delegati delle associazioni di sommelier Assosommelier, Ais, Fis e Fisar.

Oltre ai vitigni autoctoni Vignole, Aida e Vergaro, sono state impiantate anche altre varietà sperimentali: Montonico, Trebbiano Toscano, Trebbiano Spoletino, Riesling, Tintilia, Montepulciano, Pinot Nero, Pecorino e Traminer. Quest'ultima, purtroppo, non è giunta alla vinificazione: al contrario delle favole di Fedro, questa volta le volpi sono arrivate all'uva e l'hanno spazzolata tutta.

Il successo di questa iniziativa è frutto della collaborazione e del supporto di molti: oltre a Leopardi e Faraone, **Giovanni Riccioni**, proprietario del terreno presso "Il Vergaro"; il viticoltore **Giovanni Procacci**; la professoressa **Rosanna Tofalo** dell'Università di Teramo; l'agronoma **Marcella Cipriani**, presidente della Coop. di Comunità Fanesia; e naturalmente, "I Grignetti" e l'intera comunità che hanno sostenuto il progetto con il loro lavoro e contributi.