

## Pettinella, le vigne gemelle e il rosato dello zio Giovanni in un vino unico: Tauma, rosato dell'anno

30 Ottobre 2023



TOCCO DA CASAURIA – Casualità? Coinidenze del destino? Di certo quell'ex rosato da tavola, Tauma, frutto di due piccole vigne – l'una a Tocco Casauria (Pescara) l'altra sulla collina di Silvi (Teramo) a due passi dal mare, vigne gemelle (stesso numero di viti) come le figlie di **Giuliano Pettinella** e **Francesca Romana D'Adda**, avvocati di base a Macerata con origini abruzzesi e con il pensiero ormai fisso su potature, travasi e imbottigliamento – gode delle stesse attenzioni che i due professionisti e vignaioli di talento, riservano alle loro gemelle oggi tredicenni, **Giulia** e **Sofia**.

Tauma, che in aramaico significa appunto gemello, è il fiore all'occhiello della loro piccola

azienda agricola a conduzione familiare. Vino nato nel 2010 come le due reginette di casa, e cresciuto come loro, con lo stesso amore. Un terzo gemello.

Un Rosato “dalla doppia anima” come i territori dai quale trae espressione, che ha mandato evidentemente in estasi il team di degustatori e curatori della nuova Guida *Vini d'Italia 2024* (“Vino identitario e irresistibile” cit. ) i quali lo hanno incoronato Rosato dell’Anno e premiato con i Tre Bicchieri di eccellenza.

Rientrato nella doc delle due zone di produzione per finalmente fregiarsi della denominazione di origine controllata, Tauma, uvaggio di Montepulciano d’Abruzzo affinato in legno e successivamente in acciaio per tempi che possono variare di anno in anno, è un grande Cerasuolo d’Abruzzo tipico del territorio. “Tratto artigianale, verace, davvero identitario. E irresistibile” annotano gli esperti, color cerasa brillante, profumi freschi e delicati di ciliegia e fragola per poi evolvere con sfumature più complesse che ricordano le erbe aromatiche, il melograno e la genziana.

Le uve fermentano e maturano in barrique esauste, per poi passare in acciaio nell’antica cantina ipogea in pietra nel centro storico di Tocco Casauria, attigua alla casa di famiglia. Così Gambero Rosso: “Il talento di un grande artigiano come Giuliano Pettinella fa la differenza: è la prima volta dei Tre Bicchieri e del massimo riconoscimento per un Cerasuolo d’Abruzzo che non teme il tempo ed evidenzia l’ottima interpretazione di un’annata calda e siccitosa come la 2022. Una perla che rafforza l’identità del vino in rosa di stile italiano”. E ancora: “Un vino in rosa abruzzese che sceglie una terza via: non gioca solo la carta del frutto e della piacevolezza acida, ma riesce a dispiegare con grazia e classe un ricco corredo di sfumature registri”.

Sul palco delle premiazioni, il 15 ottobre scorso a Roma, l’avvocato Pettinella perfettamente a suo agio nei panni di artigiano vignaiolo, orgoglioso di aver dato lustro alla sua passione dai tempi del liceo. Passione diventata avventura entusiasmante con la complicità di sua moglie Francesca, l’orgoglio di aver dato identità al Rosato dello zio Giovanni lavorato sui terreni di famiglia a Tocco Casauria: il vino di casa vinificato “nel modo più tradizionale possibile e con grande cura”.

Circa seimila bottiglie equamente ripartite tra Cerasuolo e Montepulciano, un progetto molto sui generis, raccontano Giuliano e Francesca a *Virtù Quotidiane* in un momento rubato ai mille impegni della professione, della famiglia e dei lavori in azienda che ormai è la loro dimensione altra, in divenire.

“Non è stato un capriccio per non annoiarci o, peggio, perché fa tendenza” tiene subito a dire

Giuliano, “Il discorso dell’azienda agricola nasce da una passione, ci mettiamo il nostro lavoro, ci sporchiamo le mani in campagna e in cantina, io e Francesca facciamo tutti i lavori direttamente. Un’avventura che ci assorbe sempre più tempo da indurci a restringere gradualmente l’attività forense, tre giorni a settimana sono a Tocco Casauria per le varie fasi di lavorazione”.

“Vivendo a Macerata” continua Giuliano, “il piccolo vigneto di famiglia a Tocco era coltivato dai miei zii Giovanni e Antonietta, grandi amanti del vino rosato. Quando zio si è fatto molto anziano ho iniziato io, con Francesca, a vinificare. Non usiamo lieviti selezionati, non filtriamo, non chiarifichiamo, separiamo subito le vinacce dal mosto, il colore naturalmente carico è dato dalla bassa resa delle viti, cinque-sei grappoli per ceppo che rilasciano un mosto ricco di antociani”.

Tradizionale il colore, ancor più tradizionale il sistema di allevamento ad alberello. “Mio padre Giovanni” rivela Giuliano “mi racconta che a Tocco i vigneti erano allevati in quel modo, tenuti bassi al suolo, il sistema del tendone si è diffuso dopo. Ho voluto continuare la tradizione di famiglia e riprendere il sistema più tradizionale di coltivazione, resa più bassa ma concentrata”.

Scelta rivelatasi provvidenziale con l’emergenza climatica in atto. “L’allevamento ad alberello può essere utile in situazioni di stress idrico, la pianta fa meno sforzo per portare il nutrimento ai grappoli. E poi su in collina non manca una certa escursione termica tra giorno e notte. Per quanto non si può più negare che le stagioni più calde del normale non siano un problema, la forte variabilità stagionale non rende le cose facili” ammette Giuliano.

Scelta di altro tipo, cordone speronato, per la vigna gemella di Silvi, dove il MdA è stato sovrainnestato con tecnica particolare sul precedente Cabernet Sauvignon impiantato dallo stesso Pettinella, esperimento condotto dall’amico e potatore **Vittorio Cantoro** e raccontato in una intervista su *Porthos*, la rivista di **Sandro Sangiorgi**.

Come affrontare i tempi imprevedibili? “Cerchiamo di anticiparci su tutti i fronti, in vigna e in cantina. A vendemmia conclusa segue un fisiologico momento di stasi ma è tutto da vedere in base all’andamento climatico a cui dovremo far fronte. Sostenibilità è sapersi adattare alle condizioni, avere una certa flessibilità. Certamente non sono sostenibili le grandinate, i venti forti, le piogge eccezionali e insistenti durante la vendemmia che portano muffe e marcescenze del grappolo, tanto più se lavori in biologico, i prodotti naturali hanno efficacia più limitata. Ci atteniamo scrupolosamente ai consigli del professor **Leonardo Seghetti** che ha saputo calibrare il suo sapere alla nostra piccola realtà senza chiederci stravolgimenti di sorta, lasciandoci molta libertà nel fare, insegnandoci tante cose. Quando il professore arriva

in azienda io e Francesca siamo lì pronti a prendere appunti, è nostro stimato consulente e amico”.

“D’estate ci trasferiamo per tre mesi nella nostra casa a Silvi” chiudono Giuliano e Francesca, “abbiamo in progetto di impiantare anche un vigneto di Trebbiano d’Abruzzo a Tocco, il bianco sarebbe il coronamento della nostra piccola produzione”.

## LE FOTO



























































