VirtùQuotidiane

Rabottini, il vignaiolo che parla alle piante: “Con gli oli essenziali combatto la peronospora”

27 Giugno 2023

CHIETI – Nel sogno di bambino c’era l’immagine di un dottore delle piante, mentre nella realtà adulta esiste la sua azienda particolarmente attenta alla eco-sostenibilità, che ha fatto della produzione biologica la sua impronta principale.

Carlo Massimo Rabottini, vignaiolo di quarta generazione, ha dato una svolta all’azienda di famiglia da quando, nel 2009, ha avviato la conversione al biologico e la realizzazione della nuova cantina completamente in legno.

Sulla strada tra Chieti e San Giovanni Teatino, Rabottini Vini mette al centro il benessere delle piante seguendo una visione olistica, grazie alle competenze da agronomo e fitopatologo di Massimo, che preferisce definirsi mastro oleario e vignaiolo, sempre affiancato dalla moglie **Isabella Iezzi**.

“Essendo le piante esseri viventi e come tali sottoposte a diversi stress e condizionamenti biotici e abiotici, attraverso la loro architettura riesco a leggere i loro problemi e utilizzo oli essenziali, ad esempio, per combattere la peronospora”, rivela a *Virtù Quotidiane*, “una volta la produzione della parte di uliveto a cui, prima della potatura, avevo deciso di rivolgermi parlandogli e ricorrendo anche ai fiori di Bach australiani, è raddoppiata! In fondo si riesce ad interpretare il linguaggio paraverbale delle piante, costituito da segni e indicazioni che mostrano”.

Massimo deve la passione per la campagna al nonno, che già nel passato si era adoperato per cercare soluzioni e metodi alternativi e naturali, e gli ha insegnato la pratica dell’innesto delle piante da frutto o della vite.

I vini dell’azienda, a fermentazione spontanea senza solfiti aggiunti, sono Montepulciano, Cerasuolo e Trebbiano in purezza, che seguono lunghi affinamenti in bottiglia e in cisterna. Non sono contemplate concimazioni chimiche, piuttosto si tende a riattivare l’humus nel terreno per chiudere il ciclo vitale e fisiologico della pianta, e avere così un prodotto il più possibile genuino nella fase di trasformazione.

Essenziale per Rabottini è seguire il bioritmo degli ulivi e delle viti, effettuare attività agronomiche e non, per ripristinarle al meglio considerando il cambiamento climatico in corso, e cercare di ottenere livelli di elevata qualità dei prodotti.

Quanto all’olio, invece, una parte degli impianti è composta dalle cultivar classiche Leccino, Gentile, Intosso, Dritta e Cucco, e un’altra da Favolosa 17, una nuova varietà ottenuta da un incrocio di tipicità umbre per libera impollinazione, dai sentori di pomodoro e carciofo e con alti contenuti di polifenoli e acido oleico.

Inoltre, la cantina ospita sul tetto un giardino pensile che permette di avere una differenza termica certificata rispetto all’esterno di 4 gradi circa; è presente anche un impianto di fitodepurazione. Per l’estate, infine, sono previste visite organizzate in cantina per piccoli gruppi anche con incursioni artistiche e musicali.

LE FOTO

RABOTTINI
FICCANASO
Trebbiano d'Abruzzo
2020
RABOTTINI
ER INIZIARE
TREBBIANO D'ABRUZZO
2019
RABOTTINI
A SALIRE
CERASUOLO D'ABRUZZO
2020
RABOTTINI
ED IN FINE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
2018
RABOTTINI
RABOTTINI
FICCANASO
2019

RABOTTINI
VIGNAIOLI TEATINI
Slow Food Comunità
DEI VIGNAIOLI TEATINI
IN FINE
A SALIRE
A SALIRE
PER INIZIARE
TREBBIANO D'ABRUZZO
2019
RABOTTINI
RABOTTINI
FICCANASO
Trebbiano d'Abruzzo
2020
RABOTTINI
FICCANASO
Montepulciano d'Abruzzo
2019