

STORICHE CANTINE BOSCO, IL SECOLARE ROSSO DEI COLLI DI PESCARA CHE VIAGGIA ALL'ESTERO GIÀ DA 50 ANNI

22 Aprile 2021



NOCCIANO – Nell'anno in cui nasceva la doc, il 1968, decise di esportare negli Stati Uniti il suo vino Montepulciano d'Abruzzo. Per prima in tutta la regione. L'azienda Bosco Nestore è tra le più storiche cantine abruzzesi. L'avventura vinicola comincia nel 1897 tra i colli pescaresi. In quello che oggi è uno dei quartieri più popolosi di Pescara, la famiglia Bosco si dedica a produrre "il rosso dei colli".

Tutto ha inizio con **Giovanni Bosco**, possidente terriero di Pescara, con appezzamenti tra i Gesuiti e la zona di Pandolfi, ma l'avventura prosegue, in una storia che ciclicamente si ripete, anche nei nomi dei membri di famiglia, e al tempo stesso si arricchisce, con il primogenito **Nestore**, poi di nuovo con **Giovanni** e oggi con i fratelli **Nestore** e **Stefania**, quarta generazione della famiglia di vignaioli.

A sancire l'ampliamento dell'azienda è Giovanni, nipote del fondatore, che non trovando più terreni disponibili a Pescara colli e nella valle verso Spoltore, dove fino ad allora si erano sviluppate le coltivazioni della famiglia di possidenti, individua una buona occasione a Nocciano. "Era la fine degli anni '70 quando mio padre trovò un sito dove doveva nascere la cooperativa sociale del comune di Nocciano - racconta a *Virtù Quotidiane* Stefania Bosco, oggi titolare insieme al fratello Nestore (enologo), e responsabile della parte amministrativa dell'azienda, prima donna in famiglia a entrare nella gestione dell'impresa -. Acquistò questa cantina a tre piani con vasche in cemento armato, che vengono utilizzate tutt'oggi".

Bosco comincia a produrre non più il vino sotto casa come una volta, ma inizia ad assumere i caratteri di un'azienda a tutti gli effetti. "La prima vendemmia nei nuovi vigneti risale al 1983. Nel frattempo abbiamo acquistato tutti i terreni qui intorno, arrivando ai 50 ettari di oggi. Mio padre è stato un visionario. È stato il primo in assoluto ad esportare il Montepulciano negli Stati Uniti - rivendica orgogliosamente -. È stato pioniere nel far conoscere il vino abruzzese al di fuori dei confini regionali".

L'attenzione al mercato estero continua a essere altissima nella famiglia Bosco, tanto che la produzione che conta 25 etichette per 600 mila bottiglie l'anno - per lo più di rosso, ma ci sono anche i vitigni a bacca bianca, pecorino, trebbiano, passerina, chardonnay, moscato e malvasia - è destinata per il 60 per cento all'estero e per il 40 al mercato italiano.

Dallo scorso ottobre, l'azienda Bosco è entrata nel progetto Prosit, una holding di aziende vitivinicole, partecipata da Made in Italy Fund, il fondo di Private Equity promosso da Quadrivio e da Pambianco. "Siamo stati scelti - spiega Stefania, che è anche membro storico delle Donne del Vino - per rappresentare l'Abruzzo in questo progetto pensato da tre dirigenti che provengono da una delle più grandi aziende vinicole italiane. Sono partiti da una considerazione, e cioè che le cantine italiane non riescono a esprimersi bene all'estero. Quindi hanno creato questa società composta di aziende premium, mettendo insieme storie di famiglie legate al vino per una promozione all'estero omogenea. Per l'Abruzzo hanno scelto noi e ci è sembrata l'occasione per fare un salto".



Pur con questa novità, l'identità resta la stessa in Cantina Bosco, forte dei suoi 124 anni di storia e di tradizione. "Noi rispettiamo le 4 s, la sostenibilità, la sicurezza, la salute e la sobrietà - rivela Stefania - . Per farlo utilizziamo la tecnologia in favore di una tradizione di

trasformazione. Ciò che facciamo ora, lo facevamo 100 anni fa, con un avanzamento della tecnologia. Ad esempio per la linea Pan (Montepulciano d'Abruzzo e Chardonnay), facciamo un affinamento in bottiglia che non fa nessuno. Il vino dopo che fa il percorso di maturazione nei legni (barrique o botti) viene imbottigliato e messo a riposo per uno, o due anni. Lasciamo le bottiglie nei tunnel sotterranei a 15-16 gradi, senza luce. Solo quando arriva l'ordine viene confezionato per il cliente. Non facciamo stoccaggio di bottiglie pronte”.

Per la famiglia Bosco, la memoria del passato è qualcosa da valorizzare e tramandare. Non è un caso che Nestore (della quarta generazione) è appassionato di cultura contadina, da anni colleziona oggetti della tradizione, non solo abruzzese, e ne ha fatto un vero museo, che con il lockdown si è arricchito di nuovi pezzi, trovati tra fondaci e casolari. “Abbiamo ad esempio un torchio del 1700, tutto in legno, realizzato con un'unica quercia, dove persino le viti sono in legno – dice ancora Stefania Bosco -. Abbiamo anche una pigiatrice degli anni '20-'30. Anch'essa tutta in legno”.

LE FOTO















