

Villa Colle: la riscoperta di antichi vitigni autoctoni nell'Appennino teramano

12 Settembre 2023



TORRICELLA SICURA – Viticoltura antica e riscoperta di sapori autentici, le cui origini risalgono al 1011 dopo Cristo. Un attento e continuo lavoro di ricerca portato avanti, ormai da quindici anni, dall'azienda Villa Colle, di Torricella Sicura, frazione di Ioanella, in provincia di Teramo. Un luogo immerso nei boschi, in cui grazie al lavoro di **Mauro Scarpone**, proprietario dell'azienda, contadino e cantiniere di **Emidio Pepe**, è nata una produzione unica e impossibile da replicare, data dalla riscoperta di antichi vitigni autoctoni dell'Appennino abruzzese. Una linea di vini certificata dal Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga che ha eletto Villa Colle azienda custode del territorio.

Ad affiancare Mauro c'è, da oltre due anni, l'enologo **Daniele Perillo**, laureato in Viticoltura ed Enologia all'Università di Teramo.

“Accanto a Mauro ho riscoperto le vere ragioni che mi hanno spinto a intraprendere questa strada”, confida a *Virtù Quotidiane*. “Non è semplice portare avanti un progetto così ambizioso. Una viticoltura che sfiora i mille metri sul livello del mare, tra i vigneti più alti d’Italia. Quando Mauro ha cominciato la sua ricerca ha notato l’aspetto particolare delle viti, le uve sane e perfette, che vengono raccolte a mano e pigiate con il torchio. I travasi e l’imbottigliamento seguono le fasi lunari. L’intero processo viene svolto secondo il disciplinare biologico, ma i vitigni non sono presenti nei registri Doc (Denominazione di origine controllata) e Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) abruzzesi. Tra i progetti futuri la volontà di inserire anche la produzione dello spumante”.

Prima di soffermarci sulla produzione, che conta 15mila bottiglie l’anno, è bene fare un passo indietro per capire perché le origini di questi vitigni sono così antiche.

Villa Colle nasce dalle rovine di un monastero benedettino del 1005 d.C. Le suore coltivavano i vigneti producendo un vino a loro sacro, derivante da una varietà denominata la Magliocca. Ed è proprio da queste viti selvatiche, ritrovate lungo il percorso che un tempo collegava il territorio Aprutino con il Regno di Napoli, che Mauro Scarpone ha reimpiantato i tralci, grazie all’autorizzazione e all’intervento della Regione Abruzzo, dando vita a una produzione proveniente da vitigni autoctoni. Nel 2013 Villa Colle realizza la prima vendemmia.

Un lavoro di ricerca in cui, oltre alla raccolta di testimonianze, determinanti sono stati i documenti ritrovati nell’Archivio di Stato. Nel 1532 Papa Clemente VII ordinò di distruggere il convento, a causa del vino consumato dalle suore: lo luaria, che avrebbe provocato lo scandalo al tempo, visto che probabilmente veniva bevuto in compagnia dei contadini del posto. Vicende considerate peccaminose.

Poi, oltre a questo particolare vitigno, sono state ritrovate altre specie rare ed è venuta fuori una produzione di nicchia.

Ecco nel dettaglio le produzioni: Supremo Rosso, Bianco e Rosé, affinato esclusivamente in acciaio. È il tributo di Villa Colle alla montagna. La vigna del Supremo bianco sfiora i mille metri d’altitudine. L’Università degli studi di Teramo collabora con Villa Colle per il perfezionamento delle tecniche di coltivazione, considerando l’assenza di un manuale o di pubblicazioni specifiche.

Poi c’è il Tarquinio (rosso e bianco), l’unico Villa Colle che svolge il suo affinamento in piccole botti di castagno da 100 litri, che ogni anno vengono dimezzate per aggiungere vino dell’ultima vendemmia. Il Tarquinio racchiude dunque tutte le migliori annate dalla nascita di Villa Colle. La tecnica è ispirata al metodo Solera e tramandata dal nonno di Mauro, il cui

nome era proprio Tarquinio.

Poi c'è il rosso luaria, ossia quello che veniva consumato dalle suore di clausura, nato dalle viti di Magliocca, nascoste tra le rovine del Monastero, secondo quanto riportato dai documenti.

Il lavoro di ricerca di Mauro e Daniele continua anche con l'obiettivo di riscoprire antichi sapori da far assaggiare alle future generazioni. Ora l'intento è quello di ampliare la produzione, inserendo lo spumante.

LE FOTO









