

VITIGNI E VINI DI PRETALUCENTE, PRIME MICROVINIFICAZIONI PER RIPORTARE L'AGRICOLTURA DOV'ERA

14 Dicembre 2022



PESCARA – Nero Antico e Vedovella Nera di Pretalucente, l'uva nere antiche nella parlata locale di Gessopalena (Chieti), vini sorprendentemente moderni, accattivanti nel gusto, ricchi di profumi e persistenti, puliti senza compromessi e brillanti di luce propria. Luce autentica e ribelle, la stessa che emana magica e ancestrale dalla roccia viva gessosa che dà carattere e personalità al terroir di cui sono pura naturale espressione, il borgo rupestre scavato nella "Pretalucente", settecento metri in quota sulla Valle dell'Aventino, versante orientale della Maiella patrimonio Unesco.

Con la riscoperta delle due varietà di vite a bacca nera storicamente diffuse sul territorio di Gessopalena, certamente impiegate per la vinificazione ma anche per il consumo da tavola, l'Abruzzo del vino rivive un pezzo di storia eroica, e non solo per l'altitudine dei vigneti.

A giorni è attesa l'iscrizione dell'autoctono Nero Antico di Gessopalena nel Registro nazionale delle varietà di vite (Rnvv). Solo dopo il riconoscimento ministeriale sarà possibile commercializzare le prime nuove vendemmie. "Ma non inseguiamo l'effetto Prosecco" chiarisce subito il primo cittadino del paese, **Mario Zulli**, "l'obiettivo è riportare la viticoltura dov'era, agricoltura non intensiva ma rispettosa degli equilibri naturali".

Classificata, invece, come ecotipo di Sangiovese presente solo nel territorio di Gessopalena, il vitigno Vedovella Nera.

In attesa dell'ok ufficiale dal Rnvv, la locale amministrazione spinta con zelo dall'assessore all'agricoltura **Giuseppe Tiberini**, ha provveduto alla creazione di un registro De.Co. "Pretalucente" con disciplinari di coltivazione dei due vitigni e loro inserimento nell'albo insieme ad altri prodotti tipici di Gessopalena come l'Insalata rossa di vigna e il **Fiadone dolce di Pretalucente**.

"Questi vini portabandiera sono espressione diretta e senza compromessi della biodiversità locale: zero solfiti, minimi trattamenti in vigna, uve integre e buccia spessa resistente alle avversità" racconta l'agricoltore custode **Mariano Bozzi**. La produzione complessiva non supera attualmente i venti quintali, appena tre i produttori di riferimento, si punta a nuovi impianti con il coinvolgimento di nuovi produttori. Soprattutto giovani, si auspica.

"Il progetto Pretalucente incarna un unicum per il vino italiano, un progetto sostenibile per restituire valore a storia, tradizione e natura delle terre carricine (abitate dai sanniti caraceni stanziati nel centro Italia, *ndr*) e per esteso alle aree interne spopolate dell'Appennino nella difficile partita con il futuro" hanno ripetuto gli amministratori Zulli e Tiberini al Pescara Abruzzo Wine sabato scorso all'Aurum. Occasione per conoscere le prime microvinificazioni in rosso, rosato e spumantizzato - in purezza - di Nero Antico e Vedovella. Assaggio riservato a un ristretto gruppo di esperti e comunicatori del settore tra cui noi di *Virtù Quotidiane*.

Accompagnato da uno storytelling sincero e coinvolgente, il progetto del piccolo comune di Gessopalena è condotto in collaborazione con Cantina Orsogna (Chieti), alcuni piccoli coltivatori e il supporto di Regione Abruzzo. Attualmente è nella fase "pre marketing" raccontano i referenti tecnici, dopo aver passato il vaglio di Università di Teramo (facoltà di bioscienze e tecnologie alimentari) e Università di Perugia (scienze agrarie).

Un progetto di comunità, una storia di resistenza e coraggio che, doverosamente, va conosciuta. I due vitigni sono stati salvati dall'estinzione da **Giuseppe D'Amico**, uno dei tre scampati all'eccidio nazista di Sant'Agata, a Gessopalena, nel 1944. Successivamente, il nipote di D'Amico, Mariano Bozzi, oggi nominato Custode della biodiversità, ha voluto

segnalare alla Regione Abruzzo i due vitigni tradizionalmente diffusi nelle vecchie vigne casalinghe di Gessopalena. Da lì si è avviato il processo di riconoscimento, poi arenatosi, per ripartire nel 2018 quando il Comune ha deciso di reimpiantare seicento barbatelle sul proprio territorio e quindi dar vita alla manifestazione “Gessi diVini” per promuovere il luogo e le sue peculiarità, vini in primis, e capirne le potenzialità.

Un’escalation vissuta con spirito di squadra, fianco a fianco con i pochi piccoli agricoltori della zona e l’assist delle istituzioni locali. Con l’intento di scrivere pagine completamente nuove per un futuro possibile, green, nel cuore dell’Appennino, puntando su bellezza, identità, natura da preservare, enoturismo.

L’assaggio dei tre “vini del freddo” vendemmia 2021, è stata una rivelazione, l’apertura a scenari inediti sulle potenzialità ancora inesprese del vino dell’Abruzzo di montagna.

E dunque nei calici. Naso profumato di rose e fiori bianchi, freschezza, lunghezza e persistenza della bollicina rosé di Nero Antico. Di colore rosa delicato, macerazione senza bucce, rifermentato in bottiglia, buona alcolicità, ph basso, acidità spiccata garantita dalla quota. “Eccellente per una base spumante” ha confermato l’enologo **Giuseppe Esposito**. “Coltivato altrove il vitigno non avrebbe le stesse caratteristiche come provato dal vigneto sperimentale di Casacanditella (Chieti), duecento metri di altitudine più in basso”.

“Si tratta di viti franco di piede (senza innesto, perciò con caratteristiche originarie, *ndr*) le cui radici affondano nel gesso, caratteristiche proprie della regione della Champagne” ha sottolineato ancora il tecnico di Cantina Orsogna. “Nei terreni a 700 metri di Gessopalena, terreni sciolti e ricchi di minerali, la vite cresce facile e sviluppa caratteri diversi dagli allevamenti costieri o di collina, resistenza all’aridità e agli attacchi patogeni, allo studio il valore nutraceutico. Stappare queste bottiglie è ogni volta una sorpresa, vi troveremo sempre qualcosa di nuovo”.

Non meno ambiziosa la sfida del rosso di Nero Antico, candidato a diventare il secondo vitigno a bacca nera dopo il Montepulciano d’Abruzzo.

Al sorso potenza aromatica e freschezza gustativa ben differente dai rossi abruzzesi più conosciuti, straordinaria ricchezza in antiossidanti e polifenoli, premessa ideale per l’invecchiamento.

Vini di Pretalucante la nuova entusiasmante esperienza che attende bevitori moderni. Soprattutto, un’esperienza replicabile: “Presto sentiremo parlare di altri vitigni recuperati tra le rocce della Maiella” ha anticipato **Aurelio Manzi**, etnobotanico e storico dell’agricoltura.

Manzi ha ricordato come l'agricoltura intorno alla Maiella sia antica di settemila anni e i distretti viticoli di montagna hanno rappresentato una tradizione storica fin dal Medioevo.

“La valle dell'Aventino non ha simili nel bacino mediterraneo quanto a biodiversità” ha sottolineato Manzi, “qui si contano fino a 2.600 specie vegetali, un unicum in Italia di fortissimo valore culturale. Un privilegio poter gustare il pane fatto col grano della preistoria, il solina, e il vino di Nero Antico”.

Grazie anche all'impegno del Parco nazionale della Maiella, ha raccontato Manzi, nella vallata dell'Aventino sono in via di recupero il grano marzuolo a semina primaverile, il sedano nero di Torricella Peligna, la patata sessanta di Montenerodomo, la cipolla limone e lo scalogno di Altino, la pera nera e l'insalata rossa di vigna di Gessopalena.

Per degustare e finalmente acquistare le bottiglie di Nero Antico e Vedovella, vendemmia che si auspica più fruttuosa grazie ai nuovi impianti, l'appuntamento è con la futura edizione di Gessi diVini nel borgo medievale di Gessopalena. Intanto ci si può arruolare come “portatori di interesse” nella comunità di progetto Vitigni e vini di Pretalucence, informazioni su comunedigessopalena.it.

LE FOTO







