

CONTESA ANCHE DI FATTO, LE VIGNE DI ROCCO PASETTI E LE DISPUTE CHE HANNO FATTO LA STORIA DEL VINO

21 Maggio 2018



COLLECORVINO – “Mio nonno materno mi diceva sempre che nel mondo del vino, fatica, impegno, efficacia e identità, finiscono tutti in un bicchiere dove si esprime la verità di tutto quello che si è fatto prima”.

È così che **Rocco Pasetti**, viticoltore, enologo, cresciuto nei vigneti della campagna vestina di Collecervino, nel cuore verde della provincia di Pescara, comincia a raccontare la storia di Contesa, l’azienda agricola nata nel 2002 dalla scissione della vecchia azienda paterna.

Contesa di nome e di fatto, come narra la vicenda che ha inizio il secolo scorso, nel contado di Miglianico, quando due grandi proprietari terrieri dissiparono parte dei loro vigneti per una stravagante e singolare diatriba di vigne e di querce contese. Un modo di fare tutto abruzzese, sinonimo di forza e determinazione.

✖ Bisnonno di Rocco, **Antonio Caramanico**, detto “Zi Antonije di Cocciaroscie”, sapiente viticoltore e maestro di cantina, era proprietario di un vigneto posto al confine di una terra dove una lussureggiante quercia secolare copriva d’ombra una parte del suo vitigno.

Con lo scopo di indurre il “vicino” ad accorciare i possenti rami, lo “Zi Antonije” pensò bene di portare il suo maiale a mangiare le ghiande che copiose cadevano a terra. L’iniziativa però non convinse affatto il confinante, detto “Ciucculone”, che addirittura ricorse alla Corte di Ortona per chiedere il pagamento delle ghiande consumate dal divin porcello.

È nata così la prima “contesa”, costata ai due avversari diversi appezzamenti a causa delle spese legali da sostenere.

“Oggi porto con me lo stesso amore per la terra e per le vigne che aveva spinto il mio bisnonno a privarsi di parte dei suoi possedimenti per difendere la qualità delle sue uve e dei suoi vini – racconta a *Virtù Quotidiane* Rocco Pasetti, quarantatré vendemmie di esperienza – Così è stata anche la mia di contesa, riguardo la gemmazione dell’azienda di mio padre **Franco Pasetti** che ha dato vita alla mia nuova attività agricola”.

Cinquantuno ettari di vitigni in due territori distinti, quello originario di Collecervino e una sede distaccata a Catignano, a circa 450 metri sul livello del mare. Uve di Montepulciano, Sangiovese e Trebbiano coltivate a cordone speronato, il Pecorino invece a Guyot con elevate densità di piante per ettaro e rese basse, “per assicurare un’elevata qualità del nostro vino frutto di un’autentica interpretazione della nostra terra”.

✖ La nuova cantina è stata realizzata con un “concetto moderno e razionale – spiega il patron di Contesa – mentre l’aspetto viticolo enologico si fonda sull’esperienza della viticoltura maturata negli anni, la salvaguardia dell’ambiente e delle

tipicità, la coltivazione a scarso impatto ambientale e senza fitofarmaci, con certificazione semi-biologica, la vinificazione tradizionale e appropriata per ogni uva. Per i rossi l'invecchiamento si fa rigorosamente in botte e non in barrique, una scelta che preserva la vera identità del Montepulciano d'Abruzzo”.

Forte del concetto di filiera indissolubile tra terreno, vigna, vinificazione e commercializzazione, Pasetti ricorda l'ingresso nel mondo vitivinicolo abruzzese, nel 1976, quando non era ancora in voga la commercializzazione diretta del vino: “Ho avuto il piacere di conoscere grandi personaggi che hanno fatto la storia della viticoltura abruzzese come **Gianni Masciarelli, Edoardo Valentini**, persone di cui conservo il ricordo dei principi, la forza dell'identità, il sincronismo tra ambiente, clima e terreno. La tipicità – afferma l'enologo – è un concetto irripetibile, una dote naturale”.

“La storia della mia famiglia è una storia di gente povera ma ricca di entusiasmo che ha sviluppato il suo futuro con iniziative forti e pregnanti. Mio nonno materno, di San Vito Chietino, viveva da agricoltore e pescatore sui trabocchi, uno lo acquistò per farne un'osteria con gli stessi concetti di filiera, integrità, coerenza, tenacia, che ancora oggi caratterizzano il lavoro mio e dei miei figli”.