

## PERGÒ, DORA SARCHESE RISCOPRE L'ANTICO PERGOLONE ABRUZZESE

31 Maggio 2019



ORTONA – Nei giorni precedenti alla 27 esima edizione di Cantine Aperte la cantina Dora Sarchese di Ortona (Chieti) in occasione del convegno “Il Pergolone, un vitigno antico per un vino attuale”, ha presentato un nuovo vino destinato ad aprire un forte dibattito nel panorama vitivinicolo abruzzese: il Pergò.

Un nuovo progetto enologico fortemente voluto dal proprietario dell'azienda **Nicola D'Auria** che con il supporto tecnico dell'enologo **Leonardo Seghetti** ha dato vita a questo innovativo vino liquoroso ottenuto da uve di pergolone, un vitigno che in passato ha rivestito un ruolo fondamentale nella crescita sociale ed economica del territorio chietino e in particolare di

quello ortonese.

I vigneti a tendone caratteristici di tutta la provincia di Chieti con le uve di pergolone dai grandi grappoli con acini dalla buccia tenerissima e la polpa particolarmente croccante, hanno fatto la fortuna di intere generazioni ortonesi fino agli anni '70 grazie alla grande ecletticità di questo vitigno ancora oggi considerato come una delle migliori uve da tavola al mondo, perfetto per la preparazione di marmellate quali la cosiddetta "scrucchiata" e soprattutto come base per vino cotto o mosto cotto che ingredienti fondamentali per la preparazione di dolci tipici ortonesi quali ad esempio "le nevole".

Infine la vinificazione: per decenni il pergolone è stato vinificato in bianco per vini leggeri e addirittura a fine anni '70 un vino frizzante a base pergolone di una nota azienda modenese era sponsor di **Gilles Villeneuve** e della Ferrari nel campionato mondiale di Formula 1. Negli anni '80 però questo vitigno visse una fase enorme diminuzione delle produzioni perché gli imprenditori agricoli ortonesi e chietini iniziarono a preferire vitigni bianchi dalle rese molto superiori quali trebbiano e pecorino che erano maggiormente richiesti dalle cantine sociali nelle quali conferivano.

Dopo quasi 40 anni è la cantina Dora Sarchese a cercare il rilancio di questo nobile vitigno con il nuovo Pergò: un vino liquoroso di 22% di gradazione alcolica, dal colore giallo dorato avvolgente, molto intenso con un importante bouquet di fiori bianchi, frutta gialla abbastanza matura e delle note erbacee ed eteree, dotato di un'ottima morbidezza e di grande equilibrio nonostante la giovinezza che ne fa intuire un orizzonte evolutivo con una sempre maggiore armonia ed eleganza.

Sull'etichetta una rappresentazione stilizzata della vigna "a pergola" classica della coltivazione del pergolone, è dorata e brillante come il vino nella bottiglia di cui ne vuole rappresentare anche la semplicità e la modernità con dei tratti essenziali ma allo stesso contemporanei.

"Il progetto del Pergò parte della nostra cantina ma non vuole avere una connotazione esclusivamente commerciale, che comunque ci auguriamo - afferma D'Auria - quanto invece di stimolo verso il nostro territorio affinché torni a rivendicare con orgoglio il proprio passato nel quale il Pergolone è stato assoluto protagonista".

"Guardiamo al futuro, con questo vino infatti sogniamo una Doc della zona ortonese che nasca per disciplinare, tutelare e promuovere questo nuovo prodotto che speriamo sia accolto positivamente dagli altri produttori del nostro territorio in particolare da realtà importanti quali Cantina Tollo e Codice Citra che hanno ancora molti soci dediti alla

coltivazione di questo vitigno. Ringrazio quindi i presidenti **Valentino Di Campli** e **Tonino Verna** per la partecipazione alla presentazione del nuovo vino e per le belle parole di elogio dell'iniziativa della nostra cantina".