

VINO: IL NERO ANTICO DI PRETALUCENTE, LA RISCOPERTA DI GESSOPALENA PRESTO NEL REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETÀ

12 Settembre 2022



GESSOPALENA – Si è tenuta nel fine settimana nell'affascinante borgo medievale di Gessopalena (Chieti) la quarta edizione di Gessi diVini, con la partecipazione delle migliori cantine abruzzesi. L'iniziativa, organizzata dal Comune e dalla Pro loco, è stata l'occasione per presentare e far degustare ai numerosi ospiti presenti il Nero antico di Pretalucente, nato da un vitigno autoctono e riscoperto grazie all'impegno dell'amministrazione comunale. Che ha avviato un progetto di ricerca con la Regione Abruzzo e con il coinvolgimento delle Università di Teramo e Perugia. Il percorso di studi ha confermato che il Nero di Pretalucente è un vitigno autoctono e che le prime tracce sul territorio risalgono al 1700 quando la maggior parte della popolazione era dedita all'attività agricola.

“A giorni avremo la certificazione di iscrizione nel registro nazionale delle varietà vitivinicole – spiega il vicesindaco e assessore all'agricoltura **Giuseppe Tiberini** -. Il percorso intrapreso per la riscoperta dei vini antichi è un modo per far rivivere la nostra storia e per far conoscere il territorio”.

La presentazione ufficiale del vino è avvenuta in occasione dell'edizione di quest'anno di Gessi diVini attraverso una degustazione guidata di tre varietà di calici, accompagnati dai migliori prodotti locali. Il Nero antico di Pretalucente bollicina che è stato abbinato al formaggio vaccino, il Nero antico di Pretalucente rosso fermo accompagnato dal salame contadino e un calice di Vedovella con pane e ventricina spalmabile. Tre vini sui quali i promotori del progetto di riscoperta dei vitigni antichi hanno puntato molto. Ma soltanto il Nero antico ha ottenuto il riconoscimento di vino autoctono. La Vedovella invece, in base agli studi effettuati, è molto simile ad un Sangiovese e non possiede particolari tratti di autenticità.

“Nell’attesa del riconoscimento nazionale – racconta il vicesindaco – abbiamo creato un registro DeCo, denominazione comunale di origine, per promuovere e proteggere i prodotti locali, nel quale sono contenuti anche i vitigni antichi”.

Le tre tipologie di vini presentati nelle degustazioni sono state vinificate nel 2021 dalla Cantina Orsogna e dalla Cantina Montecristo di Todi. A illustrarle a *Virtù Quotidiane*, la sommelier **Annamaria Acunzo**: “Il Nero antico bollicina ha un colore rosa antico e un gusto apparentemente delicato ma che scopre, all’assaggio, un carattere vivace, deciso e persistente. La forte sapidità accelera la salivazione e invita le papille gustative ad assaggiarne un altro sorso e un altro ancora”.

“Il Nero antico rosso fermo – spiega – è morbido vellutato e poco tannico. Ha un accattivante colore rosso rubino e profuma di fragoline di bosco, frutta matura e ciliegie sotto spirito”.

E infine la Vedovella che la sommelier commenta così: “Il suo color porpora ha molteplici sfumature. La prima sensazione che si ha, annusando il vino nel calice, è quello di stare in un campo di viole. In bocca è tannico, robusto e persistente con una buona freschezza che rimane a lungo nei ricordi di chi lo assaggia”.

Dei vitigni autoctoni e storici di Gessopalena si è parlato inoltre durante il convegno che ha visto il coinvolgimento di istituzioni, cantine ed esperti del settore che hanno illustrato le proprietà delle prime micro-vinificazioni e le peculiarità del progetto di riscoperta.

LE FOTO























