

GUERINO PESCARA, L'ENOLOGO CHE VOLEVA "CARTA BIANCA" SUI VINI E SE L'È PRESA

3 Marzo 2023



L'AQUILA - L'interpretazione del montepulciano storicamente più diffusa in Valle Peligna, lontana da quello che ci si aspetta oggi, per un prodotto fresco, acido e poco tannico, dalla facile beva. Parte da questa velleità e dall'esigenza di avere mani libere per sperimentare in cantina tutto quello che gli passa per la mente, la nascita dei nuovi vini di **Guerino Pescara**. Classe 1985, enologo di aziende importanti come Ciavolich, nella sua Pratola Peligna (L'Aquila) ha iniziato la vinificazione di quel mezzo ettaro di vigna a trebbiano e montepulciano di famiglia per dare sfoggio alla sua creatività e ha chiamato i vini proprio come quello che cercava, "Carta bianca".

“La vinificazione del montepulciano in Valle Peligna si distingue molto, in termini di gusto e profilo organolettico, da quello prodotto sulla costa”, ha fatto osservare durante una serata di degustazione organizzata all’Art Cafè dell’Aquila. “L’idea quella era quella di produrre un vino più fresco, con un tannino molto più leggero che potesse esprimere al massimo l’ecosistema agricolo peligno”.

Ma le sperimentazioni sono diverse e la più interessante è sicuramente quella che nasce dalla curiosità per l’approccio alla rifermentazione dei birrai: una base Cerasuolo rifermentata in bottiglia con mosto cotto e lieviti della birra. Un prodotto beverino, frizzante, dal colore che sembra un orange, che l’enologo esibisce sottosopra con l’espressione allegra come quella di un bambino davanti al suo giocattolo.

Non l’unico rifermentato: un altro, che nasce dopo quattro anni di prove, è con uve trebbiano e malvasia e secondo Guerino rappresenta la visione del metodo classico peligno, dove tuttavia nonostante i rapporti (70 per cento trebbiano e 30 malvasia) prevale il dolce del secondo vitigno e gli inconfondibili sentori della bollicina champenoise sono solo un ricordo. “Ho fatto una lunga ricerca di stili e di gusti, assaggiando molti prodotti Franciacorta, Trento e Champagne”, ha raccontato, “che non avremmo mai potuto fare noi, semplicemente perché le nostre uve hanno caratteristiche diverse. Questa è una bollicina tipicamente espressione del centrosud!”.

La serata ha permesso di assaggiare anche un vino ancestrale, per il quale come ha ricordato l’enologo è possibile raccogliere l’uva matura dando quindi la possibilità di far ritrovare in bottiglia tutti i sentori, e in anteprima una prova di vasca del bianco fermo, un blend di trebbiano e malvasia.

Nelle etichette, a non dimenticare mai quel desiderio di libertà che Guerino rincorre nella sua cantina, l’elemento ricorrente di un uccellino che prima si affaccia dalla gabbia, poi vola via e lascia le piume come sua traccia. “Nelle prove di vinificazione mi sento un bambino che vuole esplorare”, ha ammesso. *(m.sig.)*

LE FOTO











