

IN VINO VITA: EMIDIO PEPE, STORIA DI FEDELTA' E AMORE PER APPARTENENZA AL TERRITORIO



23 Giugno 2017

TORANO NUOVO - “**Emidio Pepe** andrebbe studiato nelle scuole di marketing per i suoi sistemi di lavoro e per la sua lungimiranza. Dire Emidio Pepe significa raccontare un pezzo di storia della vitivincoltura in Abruzzo e in Val Vibrata, sulle colline teramane. Emidio Pepe oggi è un marchio che esprime il lavoro di tutta luna famiglia e la posizione di leadership conquistata nel tempo”.

Sandro Sangiorgi, divulgatore del vino naturale e cantore della straordinaria storia di Emidio Agostino Pepe, introduce così la consegna dell’attestato d’onore di “Vignaiolo d’Italia, Imprenditore di successo e Maestro della Cantina” all’imprenditore toranese, artigiano innovatore del vino naturale. Encomio ricevuto da Circolo della stampa Abruzzo, Accademia italiana della cucina e Fondazione De Victoriis Medori de Leone, di Appignano.

Una festa di famiglia con ospiti di riguardo, curata nel minimo dettaglio ed emozionante, com’è nello stile Emidio Pepe. Nella terrazza della maison, dimora-cantina affacciata sui magnifici vigneti aziendali, colline di Torano Nuovo, i Pepe festeggiano il nuovo riconoscimento a Emidio marito, padre, nonno, artigiano del vino e della vigna, che non ha mai abdicato a una tradizione di famiglia datata da fine ‘800.

Così la motivazione pronunciata da **Marcello Martelli**, giornalista enogastronomico per passione, ideatore dell'omaggio nonché autore del libro *Incontri & racconti a tavola in Abruzzo* (pagg.182, Cromo Edizioni, Ascoli Piceno) in cui riserva un capitolo al "Re della cantina" Emidio Pepe, cinquantatré vendemmie portate con l'eleganza giovanile di sempre e l'orgoglio di aver dato una paternità - l'altra è da cercare nel cuore nobile delle colline aprutine, vigne e cantina di **Edoardo Valentini** - al vino abruzzese nel mondo.

"I sistemi di lavoro sperimentati da Emidio trenta, quarant'anni fa, sono ancora attualissimi", racconta Sangiorgi, autore di *Manteniamoci giovani. Vita e vino di Emidio Pepe* (2012, edizioni Porthos). "Emidio non ha mai accettato che l'Abruzzo asseconasse una mediocrità. Il Montepulciano d'Abruzzo va bevuto giovane, si leggeva in un manifesto del Vinitaly. Lui invece ha dimostrato che il Montepulciano può invecchiare benissimo".

Il bello, incalza, è proprio l'evoluzione che quel vino può avere. Emidio ha vinto la sua battaglia contro la mediocrità mettendo da parte il vino ad affinare, una sfida al pensiero comune. Oggi nella sua cantina riposano 350mila pezzi, cinquant'anni di storia. Non c'è altro produttore in Italia in grado di offrire un invecchiamento così storico.

"La sua scelta di viaggiare, affinare, crearsi una rete di amicizie e contatti con i ristoratori italiani all'estero e con quelli indigeni, la forza di resistere alle tentazioni della iperproduzione. Di attraversare le ère tecnologiche conservando l'integrità del tendone, badando alla naturalità del frutto, ne fanno un vignaiolo moderno ante litteram, con l'idea di custodire il vino dalla vigna alla cantina prima che diventasse una moda. Quella sua capacità di guardare lontano e stemperare le difficoltà con un sorriso ha fatto e fa di Emidio Pepe un pioniere delle vigne, come ha raccontato Mario Soldati. Un contadino tra i più coerenti e lungimiranti d'Italia, dall'approccio sempre rispettoso e grato alla natura".

Un'eredità impegnativa quella raccolta da ormai dieci anni dalla figlia **Sofia**, terzogenita, responsabile del sapere enologico, ha aggiunto Sangiorgi chiamando all'applauso corale il resto della famiglia. **Daniela**, la primogenita, responsabile della parte amministrativa e finanziaria, con il marito **Giuseppe**, cuoco del ristoro di campagna Emidio Pepe, e la figlia **Chiara**, prima nipote di Emidio e già disinvoltata pr dell'azienda all'estero.

"Una storia di fedeltà e di vocazione a sfidare il tempo, la storia di Emidio Pepe ci insegna ad andare incontro al futuro senza dimenticare il passato" sintetizza il giornalista **Gianni Gaspari**, concludendo l'incontro.

Non senza lasciare spazio ad una incisiva, per quanto veloce, degustazione di Montepulciano d'Abruzzo Pepe, annata 2007, guidata dallo stesso Sangiorgi. "Un vino con quasi dieci anni di

vita, che racconta di non essersi fatto abbindolare dall'acciaio allora modaiolo, né da temperature controllate, né dal legno. Emidio Pepe ha fatto il vino che ama profondamente, il Montepulciano più soave e vellutato, che in bottiglia porta tutto il suo corredo olfattivo e il talento per affrontare il tempo”.

Pugno di ferro in quanto di velluto, Emidio, che a fine luglio festeggia 85 primavere, incanta la platea con la sua filosofia in pillole sulla gestione del vigneto. “Col tendone il Montepulciano prende più sole, diversamente con la potatura guyot (filare basso, ndr). Il rapporto è di 1 a 1, ha spiegato. Per ogni kg di uva 1 metro quadro di vegetazione, nessun altro sistema di allevamento riesce a tanto. Preferisco il tendone, che mi permette di passare senza fare danni, per dare i trattamenti. Sotto il tendone la qualità della buccia dell'acino è superiore, il Montepulciano matura nell'ombra e il vino sarà più vellutato, più ricco, anziché cotto dal sole”.

Dal vino alla tavola, brindisi finale con Trebbiano Pepe 2015, Montepulciano 2014 e 2007. E lungo apericena preparato dal bioagriturismo di famiglia. Con i magnifici prodotti aziendali: pasta semintegrale di grano Cappelli (novità lanciata da qualche anno nelle enoteche nazionali, confezionata con il ricettario dello chef **Giuseppe De Iuliis**), torte salate a base di Miscuglio Ceccarelli, esclusiva e ricca mescolanza di grani duri e teneri antichi (l'azienda Pepe è tra le poche in Italia ad averla). E il timballo perfetto della signora **Rosa**, insostituibile compagna di vita di Emidio, fino a concludere con i tipici bocconotti montoriesi e la frutta “raccolta per voi questa mattina in campagna”. Non solo vino dunque. Più di un marchio aziendale Emidio Pepe è uno stile di pensiero, di vita e di benessere naturale. Per dirla con il motto di casa Pepe, In Vino Vita.