



L'Abruzzo vuole riscoprire la tradizione del vino cotto, frutto dell'ingegno del contadino

15 Aprile 2025 

VERONA – Il vino cotto è un “elemento superiore” della cultura contadina, considerato “frutto dell'ingegno dell'uomo” proprio perché i più raffinati, intelligenti ed astuti, quando il raccolto era peggiore del solito o quando il proprietario del terreno sceglieva l'uva migliore lasciando al contadino quella più rovinata, per non rischiare di rimanere senza vino riuscivano non solo a bere vino per tutto l'anno ma addirittura ad averlo migliore di quello del padrone.

In Italia ci sono vari modi di operare per ottenerlo e in Abruzzo la consuetudine vuole che il mosto di uve Montepulciano si faccia bollire in grandi caldai di rame con un piatto rotto di ceramica al fondo (per evitare il sentore ramato) fino ad ottenere un liquido denso ridotto dei suoi 2/3.

L'indomani, e una volta raffreddato, si ripristinano con mosto fresco i 2/3 eliminati, e messi in botte inizia una lenta e lunga fermentazione che può durare anche solo sei mesi, ma spesso anche oltre, per poter raggiungere un grado alcolico tra i 15° ed i 18° sempre con una vena dolce ma dal gusto deciso grazie alla ricchezza di acidità e tannini con profumi e sapori estremamente ricchi di note di vaniglia e frutta secca e tostata, specie dopo alcuni anni.

Bere un vino cotto giovane è considerato quasi un infanticidio, mentre deve ritenersi fortunato chi lo assaggia dopo 30, 40 o anche cinquant'anni.

Una tradizione profonda che oggi vede alcune cantine ancora produrre vino cotto, per un mercato oggettivamente di nicchia, e che oggi il neonato Distretto agroalimentare di qualità (Daq) Vino Abruzzo vuole rilanciare.

“L'Abruzzo ha una grande tradizione di produzione di uva, la cui destinazione può essere diversa non ultima quella per la produzione di vino cotto. Non è una bevanda agli antipodi, come può essere considerato oggi il vino senz'alcol, ma fa parte della nostra produzione, rimarcando un'identità e una storicità della produzione vitivinicola, inderogabilmente legata al territorio pedemontano che beneficiava più di altri di questa elaborazione, cioè della concentrazione del mosto per migliorare la qualità dei vini base”, ha spiegato **Rocco Pasetti**, presidente del Daq che ha organizzato una degustazione al Vinitaly appena andato in archivio.

E oggi? “Oggi può essere sicuramente interpretato come prodotto da destinare a pietanze



particolari, qualche tipico dolce secco ma anche in abbinamento a degli ottimi formaggi abruzzesi”, aggiunge Pasetti, “che creano un elemento di fine pasto o una pausa interessante”.

“Il vino cotto, così come il mosto cotto, non è strettamente legato al settore enologico perché dal punto di vista tecnico non è un vino”, ha spiegato **Giuseppe Cavaliere**, funzionario del Dipartimento Agricoltura della Regione Abruzzo, “e oggi, a differenza del passato, possono essere prodotti anche dalle aziende viticole”.

“La botticella di vino cotto, storicamente veniva preparata al momento della nascita del figlio maschio e si apriva al momento del matrimonio, dopo venticinque o trent’anni”, ha aggiunto, “quindi è più legata alla cultura del territorio che non all’utilizzo del prodotto in senso stretto”.

La differenza tra i due prodotti è sostanziale: il mosto cotto non viene fermentato e solitamente neanche invecchiato, mentre il vino cotto fermenta e matura per diversi anni in botti di legno ed è alcolico.