

# Il Sole 24 ORE

ANDAR PER VINI-

## Non solo Montepulciano e Trebiano, a caccia di autoctoni di pregio in Abruzzo

di Mauro Giacomo Bertoli  
3 Aprile 2016



L'Abruzzo è sicuramente una delle regioni emergenti nel mondo vitivinicolo italiano, per la capacità dimostrata da molti produttori che negli ultimi anni hanno saputo lavorare duramente ed investire sulla qualità dei loro vini, cambiando l'immagine che molto spesso si aveva di essi, vini da taglio importanti per colore e gradazione da spedire in altri territori, o destinati ad essere imbottigliati in grandi numeri ed a bassissimo prezzo.

Il percorso di valorizzazione del territorio e del vigneto Abruzzo è passato anche dal focalizzarsi, con selezioni sempre più accurate, su varietà autoctone, dall'alto valore storico, che rischiavano altrimenti di scomparire. Questo ha fatto sì che, oltre ai più noti Montepulciano e Trebbiano, si ottengano risultati sempre più interessanti con Pecorino, Cococciola e Passerina. Oggi voglio spendere qualche parola su Pecorino e Cococciola.

Il Pecorino è una varietà a bacca bianca originaria delle Marche diffusosi nell'Alto Abruzzo, ed anche in Lazio, Umbria, Toscana e Liguria. Ne fa cenno Catone il Censore nel II sec. a.C. Alla fine degli anni '80 era quasi scomparso: ne restavano alcuni filari nel teramano e nella provincia dell'Aquila. Il nome Pecorino sembra derivare dal fatto che le pecore, durante la transumanza, fossero ghiotte in particolare di quest'uva perchè, maturando più precocemente rispetto alle altre, fosse la più dolce. Vinificato in purezza dà un

vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma fruttato, floreale e speziato, di buona struttura.

Si sa molto poco sull'origine della Cococciola. Gli ampelografi francesi Viala e Vermorel (1909) lo indicano come vitigno a bacca bianca di origine abruzzese. La maggior parte dei vigneti si trova nella provincia di Chieti. In passato era usata soprattutto come uva da taglio per conferire freschezza ed acidità: ora finalmente in molti hanno deciso di valorizzare queste caratteristiche vinificandola in purezza. La piacevole componente acida ha suggerito ad alcune cantine di sperimentarne anche al spumantizzazione, sia come Metodo Classico sia come Metodo Martinotti.

### Marchesi De' Cordano – Loreto Aprutino (PE)

Loreto Aprutino si trova all'interno di una delle più belle aree collinari dell'Abruzzo, ricca di uliveti e vigneti: per portare avanti la passione ed i valori trasmessigli dal nonno, Francesco D'Onofrio fonda ad inizio degli anni 2000 la cantina Marchesi De' Cordano. Partiti con 12 ettari vitati, in poco più di 10 anni si è arrivati agli attuali 47. La produzione è di circa 180.000 bottiglie. Ruoli cardine in azienda, oltre a Francesco, sono quelli di sua moglie Daniela, che si occupa principalmente dell'export, dell'enologo Vittorio Festa e dell'agronomo Marco di Domenico.

Nel 2011 si è inaugurata la nuova cantina, moderna nello stile, estremamente funzionale a vinificazioni dove coniugare tecnologie all'avanguardia e tradizione. Come la maggior parte delle cantine abruzzesi, la loro attenzione è concentrata sui vitigni autoctoni: apprezzano moltissimo il loro Montepulciano, oltre alla Cococciola di cui scrivo sotto. Interessanti anche le loro esperienze nel mondo dello spumante Metodo Classico: dapprima con un blend di Pinot Nero e Chardonnay, ed ora con la Cococciola.

### Brilla Cococciola Colline Pescarse 2014 IGT

E' una Cococciola in purezza, ottenuta da uve vendemmiate nella prima decade di settembre. La vinificazione avviene mediante pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, con decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Le 13.000 bottiglie prodotte hanno un tenore alcolico del 13 %.

Nel bicchiere si presenta di colore giallo paglierino brillante con delle striature verdoline. Al naso i profumi sono intensi, con note erbacee accompagnate da decisi caratteri agrumati, pompelmo bianco, cedro ed un accenno di mandarino. La parte floreale mi ricorda l'acacia e i fiori d'arancio. In bocca è fresco, deciso e spiccatamente sapido, di buona persistenza.

Prezzo in enoteca: 10-12 Euro