AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

BIO CANTINA SOCIALE ORSOGNA: AFFINAMENTO SPUMANTE IN GROTTA CAVALLONE, DOPO UN ANNO LA DEGUSTAZIONE

3 Novembre 2026



LAMA DEI PELIGNI – Un brindisi che segna un passo importante nel rapporto profondo con il territorio montano. Domenica scorsa, al Palazzo della Cultura di Lama dei Peligni, in provincia di Chieti, sono state stappate e degustate le prime bottiglie di spumante affinate dall'ottobre 2025 nella Grotta del Cavallone, sito Unesco nella Valle di Taranta, sul versante orientale della Maiella, a 1.388 metri sul livello del mare: una delle grotte turistiche più alte d'Europa.

Le bottiglie saranno ora sottoposte a uno studio comparativo con quelle affinate in cantina presso Eredi Legonziano, che le ha prodotte con il metodo classico. L'azienda, associata a Bio Cantina Sociale Orsogna e ad altre cinque cantine sociali, partecipa al progetto Viticoltori del Mediterraneo. Le analisi sulle differenze tra i due ambienti di affinamento saranno affidate al professor Angelo D'Archivio dell'Università dell'Aquila.

Nella gremita sala del Palazzo della Cultura, ha spiegato il direttore di Bio Cantina Sociale Orsogna, l'enologo Camillo Zulli: "Nelle grotte l'assenza di luce e di rumore, insieme alle temperature stabili e inferiori a quelle esterne, probabilmente rallenta i processi di invecchiamento. Inoltre, queste condizioni naturali non comportano alcun consumo di energia. Esperienze che saranno utili per gli affinamenti di spumanti ottenuti da varietà autoctone ed ecotipi".

La ricerca rientra nell'accordo siglato nel 2019 tra il Parco Nazionale della Maiella e Bio Cantina Sociale Orsogna, finalizzato alla salvaguardia della viticoltura montana, e ha avuto come scenario un patrimonio di rara bellezza: le Grotte del Cavallone, utilizzate come riparo dai pastori fin da tempi remoti e rese celebri da Gabriele D'Annunzio, che le scelse come ambientazione della tragedia pastorale "La figlia di Iorio". La prima firma su una pietra, con nomi antichi, risale al 1666. Il percorso, lungo 1.360 metri e caratterizzato da stalattiti, stalagmiti a torre e paesaggi lunari, è un monumento sotterraneo creato da Madre Natura.

Ha sottolineato Luciano Di Martino, direttore del Parco Nazionale della Maiella: “Abbiamo compiuto un passo in avanti per riportare l’agricoltura di qualità e di nicchia nel territorio dell’area protetta e del Geoparco, riscoprendo varietà ed ecotipi di vite. Un’azione ancora più importante nella Maiella orientale, territorio che in parte rientra nella SNAI, la Strategia nazionale per le aree interne. Compito del Geoparco è anche preservare dal declino le attività umane agrosilvopastorali, contrastare lo spopolamento e favorire attività economiche compatibili con la biodiversità e la tutela dell’ambiente. L’obiettivo è anche quello di creare, a regime, una linea ‘geofood’, per supportare meglio gli enti e il territorio e favorirne la visibilità internazionale, in linea con le indicazioni dell’Unesco”.

Per Francesco Piccone, sindaco di Taranta Peligna, “L’accordo sottoscritto con Bio Cantina Sociale Orsogna, azienda illuminata, con gli amici del Comune di Lama dei Peligni e con l’Ente Parco si è dimostrato lungimirante, mettendo al centro un’importante ricerca scientifica che interessa un settore, quello dell’agricoltura di qualità, per noi strategico e identitario. Un valore aggiunto anche per le nostre splendide grotte, che nella stagione 2026 hanno raggiunto quota 18 mila visitatori, come attestano i passaggi in cestovia, creando lavoro per i nostri giovani e un indotto economico”.

Sulla stessa lunghezza d’onda Tiziana Di Renzo, sindaca di Lama dei Peligni: “Si rafforza la nostra collaborazione con Bio Cantina Sociale Orsogna, nata grazie alla lungimiranza del nostro concittadino Pietro Di Florio, viticoltore custode che ha conservato nella sua vigna in contrada Lami un prezioso patrimonio di vitigni autoctoni e antichi ecotipi della Maiella orientale, a rischio di estinzione. Un patrimonio che ora esprime tutto il suo potenziale attraverso l’ulteriore valorizzazione delle Grotte del Cavallone, nostro gioiello di bellezza e storia”.

Ha concluso Valentino Di Campli, presidente della cantina Eredi Legonziano: “Abbiamo partecipato con entusiasmo a questa iniziativa, dalla quale ci aspettiamo importanti risposte sui metodi di affinamento degli spumanti che produciamo ormai da 20 anni con il metodo classico, ovvero con la fermentazione in bottiglia. Questa è stata anche l’occasione per creare una preziosa e feconda sinergia con uno dei più importanti siti turistici dell’Abruzzo, nel segno di una viticoltura radicata nel territorio”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli