AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

BIO CANTINA SOCIALE ORSOGNA: VENDUTE A GESSOPALENA PRIME BOTTIGLIE SPUMANTE NERO ANTICO PRETALUCENTE

4 Dicembre 2025



GESSOPALENA – Uno spumante rifermentato in bottiglia, con metodo ancestrale, senza solfiti aggiunti e con lieviti del territorio, frutto delle uve di un antico vitigno di cui erano rimasti pochi e preziosi esemplari, tramandati da due agricoltori: è

stato un brindisi alla biodiversità e alla riscossa della civiltà e della ricchezza delle montagne, la presentazione e la commercializzazione delle prime 100 bottiglie del nuovo spumante autoctono “Nero Antico di Pretalucente”, che si è celebrato nei giorni scorsi nel borgo antico di Gessopalena, in provincia di Chieti.

L’iniziativa è il risultato di anni di sperimentazioni condotte assieme al Comune di Gessopalena e all’Università di Perugia, da parte della Bio Cantina Sociale Orsogna, leader in Abruzzo e in Italia della viticoltura biologica e biodinamica, con circa 300 soci operativi su 1.500 ettari di vigneto, e che da anni è impegnata nella tutela della biodiversità, e a riscoprire antichi vitigni, ben 12, in particolare nell’area pedemontana della Maiella Orientale, nell’ambito del progetto “Pe’ nin perde la sumente”.

Presenti all’evento Camillo Zulli, enologo e direttore della Bio cantina Sociale Orsogna, Giuseppe Tiberini, vicesindaco Gessopalena, Alberto Palliotti, docente di viticoltura della facoltà di Agraria dell’Università di Perugia e l’etnobotanico Aurelio Manzi.

Lo spumante è stato prodotto in vigneti nel territorio di Gessopalena, circa un ettaro e mezzo, di due soci della Bio Cantina Orsogna, custodi della Biodiversità, Mariano Bozzi e Domenico Melchiorre.

“Questo spumante – ha detto Zulli – è un’espressione autentica del territorio, un valore culturale di Gessopalena che ha creduto fortemente nel progetto, e di tutta l’area della Maiella orientale. Un prodotto che con uve a ridotto uso di antiparassitari rispetta l’ambiente e la terra, preserva i lieviti della buccia alla base della fermentazione spontanea, per garantire la quale, nella fase della vinificazione e spumantizzazione, non sono stati utilizzati solfiti”.

Prossimo obiettivo è quello di arrivare ad imbottigliare e commercializzare anche il vino rosso e il rosato “Nero Antico di Pretalucente”.

“Ci vorranno ancora due tre anni, il tempo necessario per ottenere la certificazione di indicazione geografica tipica, la Igt e raggiungere i cinque ettari di vigneto, siamo dunque impegnati a tagliare anche questo importante traguardo”, spiega ancora Zulli.

Ha commentato il vicesindaco Tiberini: “è stata una immensa soddisfazione assistere alla vendita delle prime bottiglie, è il premio di un progetto partito nel lontano 2002, quando due ragazzi di Gessopalena portarono il vitigno autoctono a farlo analizzare, proseguito poi con il lungo iter per il suo inserimento nel registro nazionale, assieme alla Regione Abruzzo e alla Bio Cantina Sociale Orsogna. Lo spumante ‘Nero Antico di Pretalucente’ potrà essere ora il trampolino di lancio per lo sviluppo socio-economico del territorio, per fare economia nelle zone interne con quello che di prezioso ed unico abbiamo”.

Ad allargare lo sguardo il professor Alberto Palliotti: “dobbiamo dire grazie a chi ha conservato gelosamente questo vitigno, evitando la sua erosione genetica. Parliamo di un vitigno tardivo, che produce un’uva dalla buccia molto spessa e quindi resistente alle avversità atmosferiche, molto poliedrico, adatto per vini fermi, strutturati, ma anche per vini di pronta beva, per ottimi rosati, e poi appunto per questo spumante prodotto con metodo ancestrale. La sua qualità è la conferma che la riscoperta degli antichi vitigni rappresenta una nuova frontiera, non una moda passeggera: è una risorsa per il futuro, perché ormai anche il vino è stato omologato, standardizzato in tutto il mondo”.

Conclude l’etnobotanico Manzi: “quel che hanno di prezioso questo come altri vitigni antichi è che essi esprimono la biodiversità e vera ricchezza delle aree interne, delle zone montane caratterizzate per secoli da un’agricoltura di sussistenza, mentre nelle zone più a valle si è affermata una viticoltura intensiva. Gli antichi vitigni, assieme alle varietà di frutta, di legumi, di cereali che sono stati abbandonati altrove, oggi vengono riscoperti non solo per il loro valore culturale, ma per quello agronomico, nutrizionale e organolettico, per la loro capacità di resistere agli attacchi di parte dei parassiti e anche ai cambiamenti climatici”.

© 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