AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

BIO CANTINA SOCIALE ORSOGNA: VINI ROSSI, ZULLI, “GRANDI POTENZIALITÀ IN NERO ANTICO DI PRETALUCENTE”

15 Settembre 2025



GESSOPALENA – “Dopo cinque anni di sperimentazioni, si può affermare che il Nero Antico di Pretalucente, secondo rosso autoctono abruzzese dopo il Montepulciano, può ambire a diventare un grande vino biologico, espressione esclusiva e non esportabile del territorio di Gessopalena e della Maiella orientale”.

Lo ha annunciato Camillo Zulli, enologo della Bio Cantina Sociale Orsogna, nel corso del convegno “Nero Antico: dalla storia al calice. Da un grappolo, la prospettiva di uno sviluppo per il territorio”, uno dei momenti clou della settima edizione di “Gessi di vini”, a Gessopalena, in provincia di Chieti, che si è svolta nei giorni scorsi organizzata dall’Amministrazione comunale.

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 ha siglato nel 2021 con il Comune di Gessopalena, un accordo di collaborazione per la tutela e la valorizzazione del vitigno Nero Antico di Pretalucente, mettendo a disposizione le proprie attrezzature e conoscenze nel campo, e quest’anno è stata effettuata la prima vendemmia con il vitigno inserito nel Registro nazionale delle varietà del Ministero dell’Agricoltura.

“In questi anni abbiamo sostenuto il Comune di Gessopalena nell’attività di coltivazione che nella fase di vinificazione, e siamo andati oltre la versione classica, quella rossa, producendo il rosato, sia fermo che bollicina, con risultati davvero buoni”, ha spiegato ancora Zulli.

In vista di un incremento della produzione, punto fermo, per il direttore Zulli è però che “la coltivazione di questo vitigno deve essere fatta nel suo areale di origine, quindi nell’area montana e pedemontana della Maiella orientale, e principalmente nel comune di Gessopalena, perché solo qui può esprimere al pieno le sue potenzialità, e le caratteristiche uniche che dipendono dal terroire microbico, fondamentale nella vinificazione, dove devono essere banditi i solfiti, a favore della fermentazione spontanea. Trasferire invece nelle pianure o nelle zone della viticoltura intensiva significa far perdere le caratteristiche che invece rappresentano l’enorme potenziale del Nero Antico di Pretalucente”.

Bio Cantina Sociale Orsogna ha partecipato all’evento anche con l’allestimento di un suggestivo spazio, la Rupe della Biodiversità, sull’estremità panoramica dello sperone del paese vecchio che guarda alla Maiella, dove sono state illustrate le iniziative nell’ambito dei progetti Pe’ nin perde la Sumente e Vola Volè, in collaborazione con il Parco nazionale della Maiella, con postazioni dedicate anche al peperone dolce di Altino, al sedano nero di Torricella Peligna, al miele e alle birre dell’Alto Aventino, agli ortaggi bio di Villa Santa Maria.

A moderare il convegno è stato Giuseppe Tiberini, vicesindaco e assessore del Comune di Gessopalena, ad intervenire oltre a Camillo Zulli, Fabiano Compagnucci, ricercatore presso il Gran Sasso Science Institute dell’Aquila, Valerio Melchiorre, presidente dell’Associazione Viti e Vini di Pretalucente, Aurelio Manzi, etnobotanico, consigliere comunale di Gessopalena e incaricato alla Biodiversità, presidente del Comitato Viti e Vini di Pretalucente, Domenico Mastrogiovanni, direttore del Centro assistenza agricola della Cia, Alberto Palliotti, professore associato del dipartimento di Scienze agrarie, Alimentari ed Ambientali dell’università di Perugia, Lucia Giordano, dottoranda in Viticultura presso Università di Perugia, Annamaria Acunzo, sommelier e giornalista enogastronomica.

Le conclusioni sono state affidate a Pascal Tinari, sommelier e maître di Villa Maiella e a Mario Zulli, sindaco di Gessopalena.

15 settembre 2025

© 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