

CANTINE PEPE: IL VERO BIOLOGICO D'ABRUZZO E I DISCIPLINARI FARLOCCHI DI BRUXELLES

12 Giugno 2016

TORANO NUOVO – “Mio padre dice sempre che il mio vino può anche non piacerti, ma ti garantisco che stai bevendo una spremuta d'uva, perché il nostro vino è da sempre biologico, anche se non ci riconosciamo più nel disciplinare dell'ecologico che è stato annacquato dalla Comunità europea”.

Questo spiega durante le visite guidate tra filari, botti e bottiglie d'annata Sofia Pepe, figlia del patron Emidio titolare della celebre e omonima cantina di Torano Nuovo nelle colline della Val Vibrata in provincia di Teramo, la cui bellezza è dovuta a generazioni di agricoltori che hanno disegnato e colorato il paesaggio con vigneti, uliveti e campi di grano. I vini Emidio Pepe sono uno dei vanti dell'offerta enologica abruzzese, esportati e apprezzati in mezzo mondo, e che mietono premi e riconoscimenti. Pepe produce vino biologico da sempre, ovvero senza utilizzare prodotti chimici né in vigna né in cantina.

“In vigna – spiega Sofia ad *Abruzzoweb* – trattiamo le piante solo con prodotti naturali: zolfo di miniera e acqua di rame. Non usiamo fertilizzanti e non è un caso che le nostre vigne sono popolate da lombrichi, farfalle, ragni e lucciole. Lo stesso avviene in cantina: non filtriamo, non chiarifichiamo, non c'è aggiunta di solforosa. Facciamo il vino come ha iniziato a farlo mio nonno un secolo fa ovvero biologico, molto prima che la dicitura biologica, nel 1998 è stata messa nella nostra etichetta”.

Ma è accaduto che la Comunità europea con la scusa di armonizzare la definizione di biologico in tutta Europa, ha recentemente allargato a dismisura i parametri del biologico, e i limiti o i divieti imposti per l'utilizzo della disacidificazione, della chiarificazione dell'aggiunta di lieviti, ed altre pratiche correttive. I livelli minimi di anidride solforosa sono stati in particolare così tanto da eguagliare, quasi, quelli dei vini convenzionali.

E lo ha fatto per favorire i grandi produttori, le aziende che viaggiano sui milioni di bottiglie l'anno, e che di chimica, nella vigna e in cantina, ne usano eccome. In fondo un taroccamento, questa volta con il marchio Ce, una fraudolenta operazione di greenwashing, neologismo indicante l'ingiustificata appropriazione di virtù ambientaliste da parte di aziende, finalizzata alla creazione di un'immagine positiva di proprie attività o di un'immagine mistificatoria non corrispondente alla realtà.

Il disciplinare ovviamente indigna Sofia Pepe.

“Non ci sentiamo più rappresentati dalla certificazione biologica, noi lo siamo molto di più di quanto stabilito nel nuovo disciplinare della comunità europea, dove sono stati alzati tutti i limiti dei prodotti chimici. Una manovra decisa da Bruxelles, per far entrare nel mercato in forte crescita del biologico le grandi aziende. Anche per questa ragione stiamo pensando di togliere dall'etichetta la dicitura biologico. Non ci piacciono le parole prive di senso”.

L'uva qui nelle vigne di Pepe viene raccolta a mano, prelevando i grappoli solo se sani e maturi. Il Trebbiano ed il Pecorino vengono spremuti con i piedi, utilizzando una grande vasca di legno, costituita da un fondo di assi accostate che lasciano passare soltanto il succo degli acini. La diraspatura dell'uva rossa, invece, viene fatta a mano, premendo e fregando i grappoli su una rete metallica sovrapposta a tini di legno. L'uva di Montepulciano fermenta in vasche di cemento vetrificate e come detto senza aggiunta di lieviti selezionati né di solforosa.

“Sono convinta – prosegue Sofia – che però alla fine sarà la natura come sempre a decidere: chi fa vino genuino e biologico, perché ci crede, alla fine continuerà a farlo con successo. Per chi si è messo a fare finto biologico, anche se con marchio europeo, solo per convenienza, solo sulla carta, alla fine le cose non andranno bene, e tornerà a fare il vino convenzionale”.

Un'esperienza difficile da dimenticare è la visita in un antro cavernoso, con piramidi a perdita d'occhio di bottiglie di vetro scuro accatastate con cura: la cantina mausoleo dove il vino riposa anche da decenni.

“Non abbiamo mai utilizzato – spiega Sofia Pepe – botti in legno, né barriques, perché alterano la personalità del nostro vino. Preferiamo il cemento, le botti che da sempre ha utilizzato mio nonno. Lasciamo poi che il vino invecchi in bottiglia, e si decanti naturalmente perché con la filtrazione perderebbe tante proprietà. Tutte le bottiglie, una ad una prima di essere messe in commercio vengono stappate, decantate per togliere il deposito, e per fargli prendere una salutare boccata

d'ossigeno".

Un rituale affidato ovviamente alle mani o meglio al palato e all'olfatto finissimo di esperti enologi. E solo dopo il vino Pepe può intraprendere il viaggio nel mondo, anche verso Stati Uniti, Australia, e Cina.

"Le annate più giovani che vengono esportate sono quelle del 2008 . Il vino è un pò come un figlio, un lungo viaggio è giusto che lo intraprenda solo quando ha raggiunto un equilibrio, una maturità, una forza intrinseca".

Le cantine Pepe rivendicano con orgoglio di essere le uniche a poter offrire un Montepulciano del 1964. Perché è il segno di una scommessa vinta.

"Quando papà ha cominciato ad accatastare le bottiglie negli anni 60 tutti in paese lo prendevano per matto, 'ma tanto ti si rovina tutto!', gli dicevano, perchè ai tempi nessuno credeva nelle potenzialità del Montepulciano, un vino considerato da bere giovane, un uva da taglio. Ma mio padre gli rispondeva: 'Per come lo faccio io questo vino avrà una lunga vita!'. E il tempo gli ha dato ragione, ora siamo un'azienda che ha in vendita più di quaranta annate".

Non a caso rinomate, seppure non per tutte le tasche, le "verticali", ovvero serate di assaggi di vino delle varie annate, anche 10, da quello più giovane al più vecchio.

"È un come ripercorrere la storia di un vigneto e di una terra – si scalda Sofia – bere un vino giovane è una chiacchierata con un bambino, senti il profumo della frutta, la delicatezza, quando cominci ad assaggiare un vino più maturo c'è già uno scambio di idee, da pari a pari, quando assaggi le annate invecchiate, un '64, un '67, allora è come ascoltare una persona anziana che ti racconta al sua vita, e tu non puoi far altro che rimanere in silenzio, e meditare su quelle parole".

Alla salute ovviamente dei burocrati di Bruxelles e del biologico farlocco.