

GESSOPALENA: LA “VEDOVELLA” MEDAGLIA D’ORO A CONCORSO INTERNAZIONALE VINI EROICI DI MONTAGNA CERVIM

12 Settembre 2026



GESSOPALENA – La Vedovella, antico ecotipo di Sangiovese della Maiella Orientale, riportato a produzione a Gessopalena, in provincia di Chieti, ha vinto la prestigiosa medaglia d’oro al concorso internazionale dedicato alla viticoltura “eroica”, il Mondial des Vins Extrêmes, che si è svolto ad agosto a Châtillon, in Valle d’Aosta.

L’annuncio è stato dato dall’amministrazione comunale, guidata dal sindaco Mario Zulli, che nei giorni scorsi ha ricevuto la comunicazione ufficiale del Cervim (Centro di ricerca, studi, salvaguardia, coordinamento e valorizzazione per la viticoltura montana).

Al concorso hanno partecipato 1.175 vini, presentati da 432 aziende provenienti da 22 Paesi del mondo, accomunati dalla provenienza da zone con altitudine superiore a 500 metri e pendenza del terreno superiore al 30%, da sistemi a terrazze o gradoni, oppure dalla viticoltura delle piccole isole.

La cerimonia di premiazione è prevista il 21 novembre al Vinseum di Vilafranca del Penedès, in Spagna.

“Questo oro è il riscatto della nostra storia – il commento del sindaco Zulli -, delle nostre radici e di una comunità che ha saputo scommettere sul proprio patrimonio quando in pochi ci credevano. Un riconoscimento che dimostra che la tutela della biodiversità e la valorizzazione delle nostre unicità territoriali non sono solo concetti astratti, ma leve concrete di sviluppo economico, turistico e culturale per Gessopalena. Ringrazio di cuore tutti gli attori di questo successo, dai tecnici ai nostri straordinari ‘Agricoltori Custodi’. Lavorando insieme con visione e determinazione, un piccolo borgo può raggiungere traguardi di rilevanza internazionale”.

Commenta il vicesindaco Giuseppe Tiberini, delegato ad Agricoltura, Turismo, Marketing Territoriale e al progetto sul recupero dei vitigni di Pretalucence: “La Medaglia d’Oro conquistata non è solo un premio enologico, ma è la dimostrazione concreta che, quando un territorio crede nelle proprie radici, può raggiungere traguardi di livello mondiale. Siamo partiti da quella che, all’inizio, a molti sembrava una visione folle: avevamo a disposizione un patrimonio che contava complessivamente soltanto 14 viti di Nero Antico e una sola, preziosissima, vite di Vedovella Nera. Eppure non ci siamo arresi. Con pervicacia abbiamo portato avanti un percorso scientifico e culturale che ha ripagato ogni sforzo: prima con l’iscrizione del Nero Antico nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV), e ora con questo straordinario riconoscimento internazionale in Valle d’Aosta. Se oggi siamo qui a festeggiare questo successo, è soprattutto perché siamo riusciti nel compito più importante e complesso: tenere unita la squadra”.

La Vedovella da tempo coltivava e poi abbandonata nel comune di Gessopalena è stata riportata alla coltivazione attraverso il progetto “Pe’ nin perde la sumente”, promosso dalla Bio Cantina Sociale Orsogna con la Banca del Germoplasma del Parco Nazionale della Maiella.

In occasione dell’ottava edizione di Gessidivini, Nicola Abbrescia, presidente del Cervim, ha annunciato l’ottenimento della certificazione da parte di Gessopalena, primo Comune in Abruzzo, e delle aziende associate alla Bio Cantina Sociale Orsogna, quelle di Mariano Bozzi e Domenico Melchiorre, che producono il Nero Antico di Pretalucence e la Vedovella.

A stretto giro è arrivato l’annuncio della medaglia d’oro per la Vedovella.

Aggiunge il vicesindaco: “Questo risultato appartiene a una filiera virtuosa che ha saputo far dialogare in modo perfetto il pubblico e il privato. Da un lato le istituzioni e la ricerca — il Comune di Gessopalena, la Regione Abruzzo, il GAL Maiella Verde e le Università di Perugia e di Teramo — e dall’altro il cuore pulsante del territorio: i Viticoltori Custodi della Biodiversità della Comunità di Progetto ‘Vigne e Vini di Pretalucence’ e la visione enologica della Bio Cantina Sociale Orsogna. Senza questa coesione e questa totale sintonia d’intenti, il progetto non avrebbe mai preso il volo. Questo premio deve riempire di orgoglio l’intera comunità di Gessopalena, a partire da chi, all’inizio, era comprensibilmente un po’ scettico di fronte a una sfida così ambiziosa. Oggi abbiamo la certezza e la convinzione che nel nostro Paese possiamo produrre vini di altissima qualità e fare vera economia di territorio. Possiamo creare valore e sviluppo partendo proprio da ciò che di unico e irripetibile possediamo: la nostra biodiversità viticola, coniugata con le bellezze storicoartistiche, paesaggistiche e ambientali che rendono unico il nostro borgo. La viticoltura eroica di Pretalucence non è più solo una scommessa avvincente, ma è il nostro manifesto di futuro per il turismo, l’agricoltura e il marketing territoriale di Gessopalena”.

Commenta a sua volta il direttore della Bio Cantina Sociale Orsogna, Camillo Zulli: “È un percorso che affonda le radici nel 2019, quando la Bio Cantina Sociale Orsogna ha siglato un accordo con il Parco Nazionale della Maiella, depositato al Ministero, avente per oggetto la complementarità e l’integrazione di iniziative per lo sviluppo e la valorizzazione della viticoltura autoctona di montagna. Nel 2021, un ulteriore accordo con il Comune di Gessopalena ha sancito l’impegno tecnico sulla coltivazione, vinificazione e comunicazione dei vitigni Nero Antico e Vedovella, due identità genetiche radicate nel territorio. Da questi accordi è nato il progetto ‘Pe’ nin perde la sumente’, con l’obiettivo di rilevare viti espressione autentica dell’interazione tra il loro assetto genetico e le specifiche condizioni ambientali dei terreni pedemontani della Maiella orientale, e di procedere alla vinificazione con i lieviti del terroir microbico del territorio. Anni di ricerca e microvinificazioni culminano in un riconoscimento al vino ottenuto dalla Vedovella, che è soprattutto un atto di tutela della biodiversità vitivinicola montana. La Vedovella è un ecotipo di Sangiovese adattato alla coltivazione nel comune di Gessopalena e nei comuni limitrofi, a 700-800 metri sul livello del mare, su terreni gessosi di Gessopalena. La Vedovella, insieme al Nero Antico, esprime la propria unicità solo nella specifica condizione ambientale della Maiella orientale. Il premio alla Vedovella è un riconoscimento alla biodiversità, alla viticoltura delle aree montane e pedemontane e alla caparbietà di chi ha scelto di non lasciar scomparire un pezzo della propria storia”.

Forte e costante è stato l’impegno degli agricoltori custodi, come la famiglia Melchiorre e Mariano Bozzi.

“Con i miei figli Valerio e Daniele – spiega Domenico Melchiorre – abbiamo cominciato a impiantare i primi vitigni di Vedovella nel 2021 e siamo molto soddisfatti del risultato. Determinante è stata l’assistenza tecnica e scientifica che ci ha affiancato passo dopo passo. È per noi un motivo di orgoglio aver dato il nostro piccolo contributo alla preservazione della biodiversità agronomica. La Vedovella è un’uva antica, che esprime il territorio, un patrimonio culturale”.

Aggiunge Mariano Bozzi: “Tutto è iniziato nel 2003, quando, con l’amico Luca Pellicciotta, ci siamo messi alla ricerca di vitigni superstiti della fillosera di metà Ottocento. Fortuna volle che trovammo la Vedovella Nera assieme al Nero Antico di Pretalucence, in una vigna di mio nonno, Giuseppe D’Amico, sopravvissuto alla strage nazista di Sant’Agata del gennaio 1944. C’è stata poi la conferma che si trattava di un ecotipo di Sangiovese, che si è adattato a queste altitudini, con una

buccia più resistente, anche alla grandine. Ora abbiamo un vigneto di circa un ettaro. La prima vinificazione, ovviamente con un piccolo quantitativo, è stata fatta cinque anni fa, con ottimi risultati: un vino morbido e gradevole, con una mineralità unica dovuta alle affiorazioni di gesso che connotano, come dice il nome stesso, il territorio di Gessopalena”.