

GESSOPALENA: PRIME 100 BOTTIGLIE DI SPUMANTE DA UN ANTICO VITIGNO

9 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", 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 nel chietino, leader in Abruzzo e in Italia della viticoltura biologica e biodinamica, con circa 300 soci operativi su 1.500 ettari di vigneto, da anni 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 di 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 arrivare a imbottigliare e commercializzare anche il vino rosso e il rosato "Nero Antico di Pretalucence".