

GIOVANI VIGNAIOLI RISCOPRONO COTTA CON LA SVACATA, "TESORO ANTICO D'ABRUZZO, RICETTA DEI NOSTRI NONNI"

1 Ottobre 2026



FARA FILORUM PETRI - "L'uva raccolta nei cesti viene caricata sulle bestie e portata nel luogo ove essa deve essere pigiata. Si versa a tale uopo a li vùtine e a li tinacce (tini) e, quando se ne fa un buon deposito, si comincia la pigiatura nella mése (vasca), pigiata da lu pistator. L'uva pigiata è ancora spremuta con la vriscule (torchio). Il mosto è versato nella botte (lu vascelle, la votte). Il mosto per il cotto e l'uva diraspata vengono cotti nel callarone (caldaio grande) e, per vuotare il caldaio, si usa lu cuccione...".

In questo profumato passo di "Folklore abruzzese" di Domenico Priore, si può assaporare la nota di cuore, oltre la cortina di ferro dell'omologazione della Cotta con la svacata.

Un prodotto di nicchia, se vogliamo, diffuso in tanti paesi abruzzesi, nelle quattro province, preparato con un'antica ricetta tramandata di generazione in generazione, basata su un paziente e meticoloso processo di bollitura e riduzione del mosto. Si ottiene versando il mosto e i suoi acini, separati dai raspi, in un grande caldaio di rame, dove viene fatto bollire a lungo, con costante mescolatura e schiumatura. Questo procedimento concentra zuccheri, estratti e aromi, riducendo il volume iniziale fino a un terzo. L'aggiunta della cotta al mosto fermentante conferisce dunque al prodotto finale la sua unicità, elevandone struttura, complessità e bevibilità.

Tra i produttori abruzzesi, due giovani di Fara Filiorum Petri, in provincia di Chieti, a portare avanti la tradizione: Antonio Fiocco, 27 anni, ingegnere meccanico e Andrea D'Onofrio, 30 anni, tecnologo alimentare, entrambi con una spiccata passione per l'agricoltura e per il territorio.

"La cotta è stata per me, piccolo viticoltore, una grande scoperta - spiega Antonio Fiocco -. Va innanzitutto detto che c'è una

differenza con la semplice riduzione del mosto, che veniva utilizzato in passato per conservare il più possibile il 'vino' casalingo a lungo; infatti, si chiamava il Conservato. La svacata contiene invece anche la buccia dell'uva rossa, la bacca rossa, per arrivare al 'vino fermentato'. In generale si utilizza un rapporto di 20, 30, anche 40 chili, a seconda della qualità dell'uva e della gradazione, per un ettolitro di mosto crudo".

Importante la selezione delle uve, che, ammonisce Antonio, devono essere tra le migliori.

"Un tempo si diraspavano a mano, poi è arrivata la diraspatrice e rimane la buccia con il suo mosto, che viene messo nella caldaia di rame e portato all'ebollizione; poi deve bollire fino a quando la buccia si disfa nel mosto e diventa tipo una poltiglia. Questa è la tecnica che pratico anch'io e che ho appreso da mio zio, che l'ha appresa da suo padre".

Cresciuti praticamente insieme, a pochi passi da casa di Antonio, c'è Andrea D'Onofrio, tecnologo alimentare specializzato nella qualità degli alimenti, che cerca di far incontrare tradizione e cultura alimentare.

"Sin da bambino ho visto mio nonno, insieme a mio zio e mio padre, produrre 'vino' a livello casalingo, praticando la tecnica della Svacata. Oggi siamo rimasti io e mio padre a portare avanti questa tradizione, non solo per dovere, ma soprattutto perché apprezziamo il risultato. Con la cottura degli acini avviene una concentrazione degli zuccheri e una maggiore fuoriuscita di colore, dovuta al rilascio degli antociani presenti nella buccia dell'uva rossa. In questo modo aumenta la qualità del prodotto, che si conserva meglio e presenta piccole quantità di zuccheri non fermentescibili che rimangono nel prodotto finito."

Andrea conclude poi dicendo: "Certo, noi abbiamo sempre visto questo prodotto come qualcosa di destinato all'uso casalingo, ma se venisse regolamentato potrebbe rappresentare una risorsa per il territorio, sia dal punto di vista economico sia per incentivare il mantenimento di una tradizione".