AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

PARCO DELLA MAIELLA: ALLA SCOPERTA DELLA BIODIVERSITA' VINICOLA CON LA CANTINA ORSOGNA

18 Settembre 2023



LAMA DEI PELIGNI- Un progetto che compie due anni e un altro che comincia, entrambi tesi alla valorizzazione dei territori la Maiella e della loro biodiversità: sono quelli che il Parco Nazionale della Maiella e Bio Cantina Orsogna hanno festeggiato di recente a Lama dei Peligni (Chieti), il primo è "Vola Volè Maiella National Park", il secondo, in dialetto abruzzese, "Pè nìn perde la sumente".

Quest'ultimo è legato alla Vigna madre di Lami di Fernando Pietro Di Florio Di Renzo, luogo del recupero e della salvaguardia del patrimonio genetico di viti autoctone presenti sulla Maiella Orientale. Il vigneto di Pietro è un patrimonio di antichi ecotipi di viti ultracentenarie ereditate dal nonno, ora da lui coltivate e conservate. Testimone diretto della comunità agricola del 1900 nella frazione di Lami a Lama dei Peligni, Pietro ha tanto da raccontare, insieme al prezioso patrimonio del germoplasma del suo vigneto costituito da ecotipi varietali come la Iuppitte, la Verdacchiona, l'Uva pane, la Middialonghe, l'uva dell'Acea, la Cococciola e altri in fase di analisi.

Le varietà autoctone, provenienti dalle selezioni massali fatte dall'uomo e dall'ambiente di coltivazione, conservano l'identità del territorio e riducono l'inquinamento attraverso un minor uso di chimica e acqua, in controtendenza con la viticoltura mondiale che fa uso quasi esclusivo di varietà clonali e i cui vigneti sono figli di una sola vite, con azzeramento della biodiversità e di tutti i suoi vantaggi ambientali.

A ringraziare e rendere omaggio al lavoro di Pietro c'erano, tra gli altri, il sindaco di Lama dei Peligni e vicepresidente del Parco della Maiella, Tiziana di Renzo, il direttore del Parco della Maiella e del Centro di Conservazione della Biodiversità Vegetale Luciano Di Martino, il rettore dell'Università di Teramo Dino Mastrocola, il presidente della Bio Cantina Orsogna

Giuseppe Micozzi, il direttore ed enologo Camillo Zulli, il presidente di Legambiente Abruzzo Giuseppe Di Marco, Carlo Ricci del Gal Maiella Verde, il naturalista e botanico Aurelio Manzi e ancora Marco Di Santo, responsabile dell'Ufficio Agronomico, e Valter Di Cecco, tecnico della Banca del Germoplasma.

Poi la squadra di ricercatori, operatori, storici e tecnici di Bio Cantina Orsogna, i sindaci Giovanni Paolo Rosato di Taranta Peligna, Angelo Piccoli di Montenerodomo, Rosalina di Giorgio di Pennapiedimonte e Mario Zulli di Gessopalena, il professor Tino Bellisario, custode cantastorie di racconti orali, e il presidente dell'Associazione di Tutela del Peperone Dolce di Altino Mario Nicola D'Alonzo. Il progetto dei vini 'Vola Volé Maiella National Park' di Bio Cantina Orsogna e del Parco Nazionale della Maiella – in collaborazione con i microbiologi dell'Università di Teramo e della Dalton di Spoltore – dal 2019 ricerca e seleziona i lieviti ancestrali e selvaggi nelle zone montane della Maiella non ancora contaminate da fitofarmaci e coltivazioni intensive.

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti naturalmente presenti nell'agroecosistema vigneto. Oggi le fermentazioni sono ipercontrollate (lieviti selezionati, nutrizione, pulizia dei mosti, controllo dell'ossigeno e della temperatura) con il risultato di un'omologazione del gusto e dei sapori che spezzano il legame unico e affascinante tra il vino e il territorio, annata e vitigno.

Sui "Frutti Mbriachelli" della Maiella, molto ricchi di zuccheri e di lieviti spontanei ancestrali, annualmente vengono selezionati i lieviti per le fermentazioni. Allo scopo di conservare la biodiversità microbica della Maiella i lieviti dei vini Vola Volè Maiella National Park, liberi da registrazioni commerciali, sono a disposizione di tutti presso la ceppoteca della "Banca di Conservazione del Germoplasma del Parco Nazionale della Maiella" che si trova a Lama dei Peligni. È sempre più forte l'idea che l'unicità del vino dipenda anche e soprattutto dalla comunità microbica che caratterizza le uve e l'ecosistema del suo territorio. Il "terroir microbico" influenza le caratteristiche del vino e gli conferisce tratti unici legati alla zona d'origine. Dopo due anni di ricerca e caratterizzazione sono stati individuati, testati e selezionati i lieviti selvaggi presenti naturalmente sulle uve pedemontane allo scopo di riportare nel vino il terroir microbico della Maiella Orientale.

Dalla vendemmia 2023 i vini 'Vola Volé Maiella National Park' saranno fermentati integrando l'attività dei lieviti Saccharomyces selezionati sui frutti "mbriachelli" con i lieviti apiculati del terroir microbico delle vigne della Maiella Orientale. Gli apiculati (lieviti deboli, poco alcool tolleranti) sono considerati organoletticamente non conformi agli standard attuali dei vini e pertanto eliminati nelle vinificazioni attraverso i solfiti e sopraffatti, in fermentazione, dai lieviti industriali molto più vigorosi. Escludendo questi lieviti dalla vinificazione si perdono però profili organolettici unici e complessi che legano il vino al suo territorio, all'annata e al vitigno.

Lo scorso 9 settembre, sotto la Vigna Madre di Lami, sono stati degustati i vini prodotti da sei lieviti apiculati della Maiella Orientale. Grande è stato lo stupore, tra gli ospiti, per la complessità e l'unicità di questi vini a confronto con gli stessi fermentati con lieviti convenzionali.

© 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