

VINI PEPE: FESTA PER I 92 ANNI DI PATRON EMIDIO, E PRESENTAZIONE AVVENIRISTICA CANTINA IPOGEA

3 Agosto 2024



TERAMO – L'entusiasmo della prima ora, e lo sguardo sempre rivolto al futuro: in occasione del 92esimo compleanno del fondatore Emidio Pepe, la storica azienda vitivinicola di Torano Nuovo, in provincia di Teramo, 60 anni di storia e tre generazioni di imprenditori a tenere alto il suo nome, ha annunciato sabato 27 luglio la costruzione di una nuova cantina completamente ipogea, perfettamente incastonata nel paesaggio della Val Vibrata, che garantirà, in termini temperatura e umidità costanti, l'ottimale invecchiamento dei vini

All'evento, con le figlie Daniela e Sofia, e la nipote Chiara a fare gli onori di casa e a festeggiare il patron Emidio, hanno partecipato tra gli altri il vicepresidente della Regione con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, amministratori locali, tanti rappresentanti dell'imprenditoria enogastronomica abruzzese, e altrettanti amici di una realtà che rappresenta un punto di riferimento per la Val Vibrata e dell'Abruzzo, creando lavoro e ricchezza, esportando i celebrati vini in 40 Paesi del mondo, con oltre 890mila bottiglie prodotte, di montepulciano, pecorino, trebbiano e cerasuolo.

La nuova cantina sarà realizzata, entro due anni, e con lavori che partiranno in autunno, nell'ambito di un progetto finanziato dal Ministero dell'Agricoltura con fondi europei, nell'ambito delle azioni previste per la "Filiera del Vino Biologico di Eccellenza". La progettazione è stata affidata all'architetto e ingegnere Rocco Valentini. La cantina Pepe, per questa e altre importanti iniziative si è avvalsa della preziosa collaborazione di Manlio Cassandro, esperto di progettazione e finanziamenti.

Da gennaio in occasione dei 60 anni, la Cantina Pepe sta organizzando eventi in Italia e nel resto del mondo: Tokyo, New York, Montreal, Kyoto, Seoul, Parigi, Londra, Firenze, Milano e tanti altri eventi e location seguiranno.

A rappresentare la terza generazione Chiara De Iulis Pepe, 30 anni, laureata in economia e successivamente diplomata in enologia, e che ha esordito in azienda come tutto fare nella vendemmia del 2020, ed oggi si occupa del settore export.

"E' per me una bella responsabilità – ha detto –, ci sono tanti cambiamenti in atto, a cominciare da quello climatico, occorre diventare sempre più precisi e lavorare sul dettaglio, perché è così che sono fatti i grandi vini, e non dovremo mai smettere

di avere idee pioneristiche. Però i pilastri restano quelli su cui mio nonno ha costruito questa realtà, e la sfida della mia generazione è in fondo mantenersi fedeli ad uno stile, a dei crismi, ad una eredità genetica dei vitigni, alla sua acutezza di pensiero e visione”.

Per Emanuele Imprudente, “la cantina Pepe rappresenta una icona del nostro Abruzzo, un esempio di come si possa rappresentare storia, cultura, identità e innovazione. Anche questo progetto presentato oggi è un esempio di lungimiranza, e di capacità di fare tesoro dei fondi comunitari per il comparto agricolo. Sui quali voglio ricordare, in Abruzzo sono stati colti grandi risultati, basti citare i 470 milioni di euro stanziati nei cinque anni precedenti, e i 350 milioni a disposizione, con la nuova programmazione del Csr, con oltre 160 milioni di euro già messi a bando”.

Ha detto a sua volta il consulente Cassandro: “questo della nuova cantina è un progetto dove c’è tutto: l’idea dell’azienda agricola, la trasformazione, la promozione; l’utilizzo delle blockchain, quindi l’insieme di dati, che contengono informazioni a garanzia del consumatore; ed è anche per questo che su 350 progetti, quello della Vini Pepe risulta essere uno dei migliori. Infatti è perfettamente in linea con il ‘farm to fork’, ovvero, letteralmente ‘dall’azienda agricola alla forchetta’, quindi al consumatore, in perfetta linea con il green deal europeo, che si basa su modelli sostenibili, equi e salutari”.

E in più, ha spiegato Cassandro, “il progetto di filiera dell’azienda Pepe si prefigge anche un’altra finalità, di gran valore etico: non provocare spreco alimentare, grazie all’accordo che sarà stretto con organizzazioni che operano in questa rete di solidarietà”.