

VINO: IL PECORINO CRESCE, MA SERVE NUOVO DISCIPLINARE

1 Dicembre 2015



FRANCAVILLA AL MARE – Il vino Pecorino può diventare la punta di diamante della produzione abruzzese ma anche nazionale ma è necessario riscrivere il disciplinare di produzione.

Il messaggio forte e chiaro è arrivato dal dibattito organizzato dall'Ais Abruzzo in occasione del Gran Galà del Vino che per la sua quattordicesima edizione ha deciso di accendere i riflettori proprio sul vitigno autoctono che vede la Regione Abruzzo in prima fila.

L'evento si è svolto ieri all'Hotel Villa Maria di Francavilla dove, al termine del dibattito sono stati degustati 60 vini tra quelli presenti nella guida *Vitae* dell'Ais.

“È importante riunire intorno al tavolo produttori, istituzioni ed esperti e dibattere dei temi di attualità – ha detto il presidente Ais Abruzzo Gaudenzio D'Angelo – divulghiamo da 50 anni la cultura del bere e siamo sempre vicini al mondo vitivinicolo cercando di sollecitare quel dibattito costruttivo da cui far nascere nuove sfide per il futuro”.

“Il Pecorino sta crescendo, segno che i produttori stanno lavorando bene – ha detto il giornalista Andrea De Palma che da dieci anni cura l'Abruzzo per la Guida *Vini Buoni D'Italia* – nelle fiere internazionali buyer e ristoratori chiedono vini nuovi da proporre ai loro clienti e il Pecorino suscita tantissimo interesse. Piace per la sua freschezza ed è un vino facile da riconoscere più del marchio dell'azienda”.

“Essere stato il primo produttore di pecorino non so se ha portato bene – ha scherzato Luigi Cataldi Madonna che nel lontano 1996 imbottigliò la prima annata – Nei primi dieci anni lo producevo solo io e nessuno se lo beveva, nei dieci anni successivi il consumo è aumentato e quello che produco non basta più. Il Pecorino per me rappresenta uno stimolo. È un vino fresco, acido, spigoloso che ha vinto la sfida sui vini rotondi che andavano negli anni 80. Ma oggi la produzione è cresciuta e Regione e Consorzio di Tutela devono intervenire per evitare quello che è accaduto al Montepulciano”.

Dello stesso avviso Rocco Pasetti dell'azienda Contesa di Collecorvino anche lui produttore storico di Pecorino che chiede a gran voce il disciplinare per la Doc: “Purtroppo non tutti hanno chiaro il concetto sulle indicazioni dei vini tra Igt e Doc, e considerato il potenziale di produzione in forte crescita e la richiesta del mercato sempre in aumento è indispensabile abbandonare l'attuale sistema e andare verso la denominazione d'origine controllata”.

A rinforzare il concetto anche Nicola Dragani, presidente di Assoenologi Abruzzo: “Il disciplinare va riscritto attraverso una ricerca scientifica che definisca le caratteristiche organolettiche e i marker del vino. In caso contrario si rischia di perdere peso sul mercato”.

“Qui in Abruzzo puntiamo ancora troppo sul vitigno mentre in Francia la valorizzazione del prodotto passa attraverso i territori – ha sostenuto Manuela Cornelli docente e rappresentante dell'Ais Nazionale – perché nessuno ricorderà il nome di una bottiglia quando chiederà il Pecorino in un ristorante”.

Anche il Consorzio di tutela, rappresentato dal vice presidente Enrico Marramiero apre alle nuove prospettive: “L’abolizione delle Igt è stata fatta da una società cooperativa. È una scelta coraggiosa e un argomento che va affrontato subito per riportare in Abruzzo l’imbottigliamento di tutto il vino prodotto. Il Pecorino oggi è una realtà di mercato ma dobbiamo investire di più sulla qualità che sulla quantità”.

Dal canto suo l’assessore regionale Dino Pepe ha sottolineato gli aspetti critici del settore e cioè la polverizzazione aziendale, la percentuale del 60% di prodotto venduto sfuso come vino da tavola e la scarsa integrazione di filiera tra tutti gli operatori del mercato.

Una fragilità a cui la regione risponde con le risorse che arrivano dall’Europa e con i prossimi bandi del Psr appena approvato.

“In primis attiveremo il bando per i giovani e quello per la promozione che ci permetterà’ dal 2016 di essere competitivi sul mercato internazionale”.

Tra i relatori l’enologo di Codice Citra Lino Olivastri che ha presentato il progetto di ricerca sulla spumantizzazione con metodo classico degli autoctoni abruzzesi realizzato in collaborazione con l’università di Teramo e il Crivea.

Su un campione di 457 assaggiatori il Pecorino è risultato il più gradito seguito da Montonico, Montepulciano, Cococciola e Passerina.

Al termine del dibattito in occasione della XIV edizione del Gran Galà del Vino è stata presentata l’edizione 2016 di Vitae, la guida dei vini d’Italia dell’Associazione Italiana dei Sommelier.

La seconda edizione della guida firmata Ais valorizza ancora una volta le straordinarie competenze dell’associazione, facendo narrare ai soci i territori vitivinicoli della penisola.

“Il volume racchiude tutta la conoscenza del territorio e la passione per le vigne sviluppate in cinquant’anni di attività dedicata alla divulgazione della cultura del vino – ha detto Luca Panunzio, delegato Ais Pescara – Per la stesura del volume sono state passate in rassegna quasi 4.000 aziende e degustati circa 30.000 vini. La Guida rappresenta pertanto una sintesi accurata della miglior produzione italiana con il suo panorama dipinto da oltre 900 degustatori dell’Associazione Italiana Sommelier, suddivisi in 22 commissioni regionali”.