

VITICOLTURA: MEDAGLIA D'ORO CERVIM ALLA VEDOVELLA, ZULLI, "UN PREMIO ALLA BIODIVERSITÀ DELLE MONTAGNE"

24 Settembre 2026



ORSOGNA - “Il premio alla Vedovella è un riconoscimento alla biodiversità, alla viticoltura delle aree montane e pedemontane, e alla caparbietà di chi ha scelto di non lasciar scomparire un pezzo della propria storia”.

Queste le parole di Camillo Zulli, enologo e direttore della Bio Cantina Sociale Orsogna, nel commentare il grande riconoscimento per la Vedovella del progetto Pé Nin Perde la Sumente, antico ecotipo di Sangiovese della Maiella Orientale, riportato a produzione a Gessopalena, in provincia di Chieti, e che ha vinto la prestigiosa medaglia d'oro al concorso

internazionale dedicato alla viticoltura “eroica”, il Mondial des Vins Extrêmes, che si è svolto ad agosto a Châtillon, in Valle d’Aosta.

Evento organizzato dal Cervim, il Centro di ricerca, studi, salvaguardia, coordinamento e valorizzazione per la viticoltura montana.

Al concorso hanno partecipato 1.175 vini, presentati da 432 aziende provenienti da 22 Paesi del mondo, accomunati dalla provenienza da zone con altitudine superiore a 500 metri e pendenza del terreno superiore al 30%, da sistemi a terrazze o gradoni, oppure dalla viticoltura delle piccole isole.

La cerimonia di premiazione è prevista il 21 novembre al Vinseum di Vilafranca del Penedès, in Spagna. Non è certo il primo riconoscimento da parte del Cervim alla Bio Cantina Sociale Orsogna che è iscritta dal 2012 e che già dal 2014 ha ricevuto la prima medaglia d’oro.

Bio Cantina Sociale Orsogna, nata il 1964 nell’omonimo comune, ha messo al centro la tutela della biodiversità, del paesaggio, il radicamento nel territorio, con la riscoperta e messa in produzione di antichi vitigni ed ecotipi, altrimenti destinati all’estinzione a causa della diffusione di cultivar moderne ad alta produttività.

Spiega ancora Zulli: “un percorso che affonda le radici nel 2019, quando la Bio Cantina Sociale Orsogna ha siglato un accordo con il Parco Nazionale della Maiella, depositato al Ministero, con oggetto ‘la complementarità e l’integrazione di iniziative per lo sviluppo e la valorizzazione della viticoltura autoctona di montagna’. Nel 2021, un ulteriore accordo con il Comune di Gessopalena ha sancito l’impegno tecnico sulla coltivazione, vinificazione e comunicazione dei vitigni Neroantico e Vedovella, due identità genetiche radicate nel territorio. Da questi accordi è nato il progetto Pé Nin Perde la Sumente, con l’obiettivo di rilevare viti espressione autentica dell’interazione tra il loro assetto genetico e le specifiche condizioni ambientali dei terreni pedemontani della Maiella orientale, e di procedere alla vinificazione con i lieviti del terroir microbico del territorio”.

In occasione dell’ottava edizione di Gessidivini, Nicola Abbrescia, presidente del Cervim, ha annunciato l’ottenimento della certificazione da parte di Gessopalena, primo comune in Abruzzo, e delle aziende associate alla Bio Cantina Sociale Orsogna, quelle di Mariano Bozzi e Domenico Melchiorre, che producono il “Nero Antico di Pretalucante” e la “Vedovella”.

A stretto giro è arrivato l’annuncio della medaglia d’oro per la “Vedovella” del progetto “Pé Nin Perde la Sumente”, realizzato in collaborazione con la Banca del Germoplasma del Parco Nazionale della Maiella. La ripartenza dalle aree montane e pedemontane, ha determinato la riscoperta di antichi vitigni, alcuni dei quali, frutto di microvinificazioni, sono stati offerti all’assaggio proprio a Gessopalena durante l’ottava edizione di Gessidivini: “Nero antico”, varietà iscritta al registro nazionale nel 2024; “Pecorino” da vigneto di alta quota pre-fillossera, maritato all’acero; “Middialonghe” e “Taulase”, varietà in fase di classificazione; “Ghiuppitte de Mundeneire”, ecotipo Sangiovese di Montenerodomo; “Uva dell’Acea”, ecotipo Sangiovese della zona Altino-Bomba; “Verdacchiona”, ecotipo Montonico di Roccamontepiano. E infine proprio la “Vedovella”, ecotipo Sangiovese di Gessopalena.

Conclude Zulli: “Anni di ricerca e microvinificazioni culminano in un riconoscimento al vino ottenuto dalla Vedovella, che è soprattutto un atto di tutela della biodiversità vitivinicola montana. La Vedovella, ecotipo di Sangiovese adattato alla coltivazione dal clima, terreno e coltivazione nel comune di Gessopalena e nei comuni limitrofi, a 700-800 metri, su terreni gessosi di Gessopalena. La Vedovella, insieme agli altri vitigni delle microvinificazioni, esprime la propria unicità solo nelle specifiche condizioni ambientali della Maiella orientale”.