



ABRUZZO

Abruzzo – Il Pecorino e il futuro



di **Paolo Valente** pubblicato il 20 ottobre 2021

Il Pecorino d'Abruzzo è il bianco del futuro.

Parola di Leila Salimbeni, giornalista, che ha condotto un'interessante Masterclass durante la recente Milano Wine Week.

Vino del futuro perché in Abruzzo la storia del pecorino è relativamente recente. Quasi scomparso nel dopoguerra – ad esso si privilegiavano varietà maggiormente produttive – i primi reimpianti, frutto della ricerca di un'alternativa al Trebbiano, sono storia recente e le prime vinificazioni risalgono al 1996.

Bianco del futuro anche perché oggi tante aziende stanno scommettendo su questo vitigno: nuovi impianti e nuove interpretazioni, differenti gli stili.

Anche dal punto di vista normativo, è uno dei vitigni su cui è stata costruita la denominazione Abruzzo DOC.

È un futuro tutto da costruire considerando la mancanza di una storia a cui riferirsi.



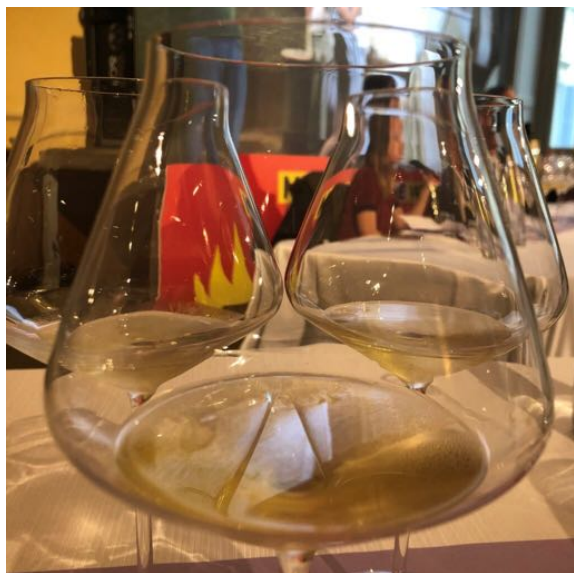
Il Pecorino è una varietà precoce con tutti i problemi che questo può comportare in particolare durante la fioritura. Il Pecorino predilige la collina, fino ad oltre 800 metri s.l.m., a ridosso della zona pedemontana, in una regione, l'Abruzzo, che rappresenta il cuore verde d'Italia e il cui 36% del territorio è costituito da aree protette.

Il nome Pecorino sembra derivi direttamente dalla transumanza: lungo il percorso le pecore si fermavano a mangiare l'uva più dolce e grazie alla sua precocità questa veniva preferita al Trebbiano, più tardivo. I pastori dovevano però compensare i vignaioli di questa perdita e offrivano loro i formaggi realizzati, appunto, con latte di pecora.

In Abruzzo vengono prodotte circa 2 milioni di bottiglie a partire da una superficie di circa 2500 ettari. Il sistema di allevamento tradizionale è la pergola o tendone abruzzese, preferito rispetto alla spalliera in quanto protegge meglio i grappoli dai raggi del sole.

Come già accennato, al momento non è possibile trovare uno "stile comune" che possa caratterizzare, anche per il consumatore finale, il Pecorino d'Abruzzo.

I differenti stili e le interpretazioni sono risultati evidenti nella degustazione.



Il **Colline Pescaresi IGP Pecorino 2020** della [Tenuta Secolo IX](#) è lucente nel suo colore giallo paglierino; all'assaggio spiccano la sapidità e la freschezza svolte nella pienezza della frutta tropicale, mango, dei fiori, camomilla, e delle note vegetali. Buona la persistenza. Seconda annata di produzione; territorio sempre ventilato.

Dal colore più inteso che ricorda il dorato è il **Colline Pescaresi IGT Pecorino 2020 Mia Natura** della [Tenuta Arabona](#), una delle prime aziende biologiche della regione. I profumi, importanti ed esplosivi, uniscono il miele alle note vegetali e di spezie. In bocca troviamo concentrazione ed estrazione; buona la lunghezza con ritorni di zenzero quasi piccante e di frutta candita. Crio-macerazione e fermentazione con lieviti indigeni.

Sempre della medesima annata l'**Abruzzo DOP Pecorino Superiore 2020 Colle Civetta di Pasetti** che, alla vista, ritorna ai toni paglierini mentre mostra, al naso, sentori di spezie, di mare, di salmastro, di erbe aromatiche accompagnate da lievi note tostate e sbuffi di pepe verde. In bocca buona sapidità e acidità di agrume, cedro; vino verticale anche se ancora decisamente giovane. Terreni ricchi di calcare e sostanze organiche; una terrazza a 500 metri s.l.m. che guarda il mare con alle spalle il massiccio del Gran Sasso. Tra le prime aziende che hanno investito nel Pecorino.

Della cantina [Cooperativa Tollo](#) degustiamo l'**Abruzzo DOP Pecorino 2019** che già dal colore mostra il trascorrere del tempo tingendosi di accenni dorati. Il naso è ricco sia di note tostate che di frutta gialla e fiori. In bocca si percepisce la buona struttura; al retrolfatto mostra il sentore del passaggio in legno comunque ben integrato (il 50 % della massa sosta in barrique). Il palato è secco, pieno. Maggiore espressività di bocca rispetto al naso.



Terre di Chieti IGT Pecorino Gira 2018 della [Cantinarapino](#) evidenzia eleganti note di camomilla, di fiori e di frutti gialli che si riflettono nel dorato del calice. In bocca la buona acidità prende le forme di un agrume dolce; poi ancora minerale, sapidità, con accenni di pietra focaia. Un vino pieno e diritto con una impronta decisamente personale. Azienda affacciata al mare in conduzione biologica.

Abruzzo DOC Pecorino Superiore Tegeo 2018 dell'azienda [Codicevino](#). Colore paglierino tendente all'oro per questo vino dai sentori netti con un'impronta di idrocarburo, di frutta matura e crosta di pane. La bocca è piena; intenso e succoso con un frutto quasi salato. Acidità importante e lunghezza giocata sulle note di tostatura.

<https://vinodabere.it/abruzzo-il-pecorino-e-il-futuro/>