



Abruzzo Pecorino, calici freschi e profumati per l'estate

L'antico vitigno autoctono è stato rivalutato negli ultimi anni, diventando protagonista di un vino bianco che spicca per carattere, freschezza e bella aromaticità



Una bottiglia di Pecorino e, sullo sfondo, un trabocco (Foto © Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo).

È la regione che fu tanto cara a Gabriele D'Annunzio, che affascina come poche per la varietà del territorio e del clima ma anche per le sue mille anime, a volte timide e ruvide ma sempre accoglienti e generose. L'[Abruzzo](#) va conosciuto e vissuto in ogni stagione così come la sua tavola, espressiva dell'eterogeneità del territorio e delle tradizioni; quella abruzzese è una **gastronomia sincera e immediata**, coerente con una proposta enologica altrettanto schietta e territoriale.

I **vini abruzzesi**, negli ultimi anni, sono stati protagonisti di un processo di miglioramento e di rilancio nazionale ed internazionale, grazie all'impegno di produttori che hanno puntato sulla qualità piuttosto che sui volumi. Nonostante spesso sia considerata la terra di grandi vini rossi, in realtà l'Abruzzo esprime ottime potenzialità anche nei bianchi, da degustare in estate magari in riva al mare oppure ammirando il fascino magnetico della **Costa dei Trabocchi**.

Abruzzo pecorino: da comparsa a protagonista

Tra le uve a bacca bianca, ad esempio, il [pecorino](#) è un vitigno che si è emancipato da comparsa, nell'assemblaggio con il trebbiano, a protagonista di calici monovarietalisti freschi, profumati e di buona qualità.

Storia e leggende di un antico vitigno

Le prime tracce del pecorino risalgono al II secolo a.C., ai tempi di **Catone il Censore** il quale lo incluse tra le varietà portate in Italia durante le migrazioni greche. Fino agli anni '80/'90, il vitigno ha subito la concorrenza di varietà più produttive perché il pecorino matura precocemente e ha basse rese quantitative.

Non è chiara l'origine del suo nome anche se, da quanto si apprende dal [Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo](#), l'ipotesi più accreditata lo riconduce alla pratica della pastorizia transumante, tipica dell'Abruzzo. Sembra, infatti, che le pecore fossero ghiotte della dolcezza di queste uve che maturavano verso metà settembre, proprio nel periodo del loro passaggio.

Vino Pecorino d'Abruzzo: caratteristiche e peculiarità



Perfetto l'abbinamento con il pesce, ma non solo (Foto © Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo).

Giallo paglierino tendente al dorato, l'**Abruzzo Pecorino** si offre al naso con un bouquet fruttato e floreale con note di frutta tropicale, agrumi e una leggera balsamicità. Freschezza e bella acidità sono le sue caratteristiche distintive, accanto alla grande potenza alcolica e alla **versatilità negli abbinamenti**. Si rivela, infatti, un buon accompagnamento sia con i piatti di pesce che con carni bianche, con formaggi e primi con sughi importanti.

L'**uva pecorino**, che ama le zone collinari, fresche e con forti escursioni termiche, viene coltivata in tutto l'Abruzzo ma acquisisce caratteristiche organolettiche differenti in base ai terreni e ai

metodi di vinificazione e affinamento. Se dai vitigni sulla costa si ottengono vini sapidi, i filari ai piedi della Majella e del Gran Sasso danno vita ad espressioni enoiche con maggiore freschezza ed acidità.

Se apprezzate un territorio ricco di spunti culturali e turistici, se cercate un turismo slow, l'Abruzzo fa al caso vostro; un buon calice di Pecorino, degustato in riva al mare, vi regalerà benessere e piacere. Provare per credere!

Data di creazione

12/08/2020

Autore

redazione