



Trionfo a Vinitaly per il Pecorino “aged”

La masterclass “Pecorino d’Abruzzo, la forza nel tempo”, che si è svolta durante il Salone del vino veronese, ha evidenziato le peculiarità del vitigno abruzzese più “capriccioso” ma che, con l’invecchiamento, tende a perdere le note “rustiche” e ad arricchirsi di complessità

Durante il [Vinitaly 2023](#), nella gremietissima sala degustazione del **Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo** si è tenuta la degustazione “**Pecorino d’Abruzzo, la forza nel tempo**”, dedicata a giornalisti e addetti al settore. Protagonisti nove calici di Pecorino, illustrati dalla sommelier, gastronomo e scrittrice **Adua Villa**.

La **masterclass** è stata un vero e proprio viaggio nel tempo, spaziando all’interno di un arco temporale di sedici anni dal 2000 al 2016 con l’obiettivo di accendere un faro sulle capacità

espressive di un vitigno che, approssimativamente dagli anni '90, è entrato a far parte dei vini tipici della Regione.

Pecorino d'Abruzzo, un'esuberanza attenuata dall'età

La decisione dei viticoltori abruzzesi all'allevamento del Pecorino in modo sistematico si ritrova solo di recente e questo è dovuto al carattere esuberante, sfacciato e talvolta capriccioso del vitigno, che proprio per questo motivo è stato confinato, per troppo tempo, tra i vitigni regionali minori.

In particolare la spalla acida, caratteristica che si presenta in maniera decisa – spesso il Pecorino è definito un vino verticale – è carattere distintivo e di riconoscibilità. Tale peculiarità gli consente di esprimersi al meglio con il passare degli anni; l'**evidente freschezza**, un tempo ostacolo per i viticoltori che cercarono di addomesticarla, **oggi è valore aggiunto** nonchè elemento fondamentale e necessario nel processo di invecchiamento.

I viticoltori che sono entrati in sintonia con il Pecorino, cercandone per così dire un dialogo, hanno saputo coniugare l'evidente freschezza con gli altri elementi del vino, raggiungendo un discreto equilibrio nel calice, soprattutto con il passare degli anni.

Spesso si è portati a degustare il Pecorino d'annata con calici freschi, verticali, caratterizzati da note fruttate e floreali croccanti, immediate, ma ancora non evolute.



Adua Villa ha condotto la masterclass *“Pecorino d’Abruzzo, la forza nel tempo”* (Foto © Antonio Lodedo).

Pecorino d’annata al Vinitaly 2023

Nelle annate degustate durante la masterclass **“Pecorino d’Abruzzo, la forza nel tempo”** si è potuto notare come il vino abruzzese in questione tenda nel tempo ad abbandonare le note “rustiche”, tipiche dei primi anni di vita, e ad arricchirsi in termini di complessità dal secondo/terzo anno diventando maggiormente snello, diretto, più composto e complesso.

L’uva Pecorino conferma la sua particolarità anche nella forma d’allenamento e nell’esposizioni predilette; non sono gradite infatti le esposizioni troppo dirette ai raggi solari e sovente il tendone è l’impianto che più si addice nel riparare i grappoli dal sole. Di contro quest’uva sembra ben adattarsi ai cambiamenti climatici che stanno caratterizzando gli ultimi anni e, anche per tale motivo, il vitigno si sta diffondendo nell’intera Regione.

Non vi annoieremo con la descrizione dei sentori di ciascuna bottiglia degustata; vale però la pena ricordare e sottolineare come il **Pecorino d’Abruzzo sia un vino che è bene acquistare e lasciare riposare in cantina alcuni anni**, proprio come i grandi vini rossi. Al momento della strappatura, anche molti anni dopo, resteremo sorpresi dalla potente freschezza e dalla ricchezza del bouquet.

A seconda dell’interpretazione del produttore, della tecnologia impiegata e della zona di coltivazione, si potranno percepire sentori di frutta gialla matura, frutta tropicale, frutta secca, note floreali, sfumature balsamiche, note mielate e anche sentori di idrocarburi, tali da far pensare che si tratti di un altro vitigno.

Bottiglie degustate

- Tenuta I Fauri – Abruzzo doc Pecorino 2016
- Cantina Strappelli – Igt Colli Aprutini Pecorino Nubile 2015
- Masciarelli – Abruzzo dic Pecorino Castello di Semivicoli 2014
- Torre dei Beati – Abruzzo doc Pecorino Bianchi Grilli per la testa 2013
- Emidio Pepe – Igt Colli Aprutini Pecorino doc 2012
- Contesa – Abruzzo doc Pecorino 2011
- Cataldi Madonna – Igt Terre Aquilane Pecorino 2010
- Pasetti – Igt Terre di Chieti Pecorino 2008
- Il Feuduccio – Igt Colline Teramane Pecorino Yare 2000.

Info: <https://www.vinidabruzzo.it/>

Data di creazione

05/04/2023

Autore

antonio-lodedo