

Il Pecorino d'Abruzzo: riscoperta e tutela del vitigno di casa Cataldi Madonna

scritto da Antonio Lodedo | 05/10/2020



Alla cantina aquilana va il merito di aver rilanciato, nei primi anni Novanta, un vitigno autoctono ormai scomparso e di aver raggiunto eccellenti risultati nella sua vinificazione in purezza

Riparata dal Monte Bolza e vigilata dai più alti Calderone e Corno Grande del Massiccio del GranSasso, la **Piana di Ofena** (AQ), è un altipiano di circa 40 km quadrati incastonato nel saliscendi delle colline abruzzesi che si apre a est verso la provincia di Pescara.

La valle si trova ad un'altitudine media di 300-400 metri ma l'influenza del Calderone, il ghiacciaio più imponente del Massiccio del Gran Sasso, ne determina il clima. Le **forti escursioni termiche giornaliere**, che in tempo di vendemmia raggiungono anche i 20°C passando dai 36 gradi del giorno ai 15 della notte, conferiscono particolari profumi, acidità e carattere ai vini prodotti nella Valle.

Queste condizioni climatiche hanno certamente contribuito al successo di un vitigno in particolare, il

Pecorino, prodotto - tra gli altri - dall'**Azienda Cataldi Madonna**, oggi guidata da **Giulia Cataldi Madonna**.

Cataldi Madonna e la riscoperta del Pecorino d'Abruzzo

Luigi Cataldi Madonna, padre di Giulia, sin dai primi anni '90 si è dedicato allo studio del **Pecorino d'Abruzzo**, vitigno locale alternativo al Trebbiano che era praticamente scomparso.

Grazie al Pecorino proveniente da un vigneto di oltre ottant'anni, riscoperto dall'amico **Vincenzo Aquilano** nel comune di Vittorito (AQ) vicino ad Ofena, furono eseguite a Rauscedo (PN) alcune microvinificazioni che diedero buoni risultati tanto da convincere Luigi ad impiantare e vinificare tale vitigno.

All'imprenditore, quindi, va attribuito il doppio merito di aver raggiunto eccellenti risultati nella vinificazione del Pecorino, che produce **in purezza in due etichette**, e per aver deciso, in controtendenza per quel momento storico, di allevare un vitigno oramai scomparso da quel territorio.

La prima bottiglia di Pecorino



Ricordiamo che negli anni '90 il palato era

proteso verso vini rotondi, morbidi, con l'apporto della componente aromatica dei legni piccoli e si preferivano bottiglie dai nomi altisonanti. Luigi uscì nel 1997 con la **prima bottiglia di Pecorino chiamata "Pecorino"**, vino dalla spiccata acidità e tutto fuorché accomodante. La scelta fu quella di imbottigliare un vitigno del territorio, autentico, autoctono come si dice oggi, con tutta l'intenzione di preservarne le caratteristiche proprie, anche durante le difficili fasi della vinificazione.

In quei primi anni, quando la conoscenza del vitigno non era ancora così approfondita, si fece ricorso

a **vasi vinari in legno**, poi abbandonati perché tendevano a snaturare e appiattire il vino, cancellandone di fatto il carattere della territorialità.

All'epoca, spesso, accadeva che il mosto in cantina si presentasse ricco di profumi che nel successivo passaggio in legno, durante la vinificazione e la maturazione, venissero completamente perduti, lasciando il prodotto sì ricco di acidità e grado alcolico, ma di fatto povero di corredo aromatico.

Pecorino Cataldi Madonna: caratteristiche

Per superare i limiti sopra descritti, **Cataldi Madonna** decise di tornare alle origini, partendo da zero su due direttrici fondamentali: l'**accettazione dell'acidità del Pecorino** e la consapevolezza dell'**estrema volatilità dei profumi**. Questo vino, infatti, è sfacciatamente acido ma è questa la vera tipicità del vitigno: volerne ridurre l'acidità significa intervenire sulla sua tipicità.

Allo stesso modo la connaturata volatilità dei suoi profumi viene contenuta eliminando del tutto il legno in vinificazione, lasciando spazio all'acciaio e facendo ricorso alla CO2 fin dall'arrivo delle uve in cantina, affinché vi sia una decisa limitazione del contatto del mosto con l'ossigeno.

Il **Pecorino di casa Cataldi Madonna** è un vino decisamente sfacciato, con profumi preservati ed integri anche in bottiglia e che **si presta all'invecchiamento** grazie alla spalla acida ed al tenore alcolico.

Le due etichette aziendali

Le due etichette oggi in commercio sono il **Pecorino Giulia** e il **Pecorino SuperGiulia** entrambi **IGT Terre Aquilane**.

Pecorino Giulia IGT Terre Aquilane

Il **Giulia** è il classico Pecorino di montagna, scattante, brioso, fresco, nato per festeggiare il diciottesimo compleanno di Giulia, oggi titolare dell'azienda. In lui sono riconoscibilissimi i tratti fondamentali del vitigno: **acidità tagliente** accompagnata da una piacevolissima sapidità, pur non mancando mai un buon tenore alcolico (13,5%) e un'ottima struttura. È un vino che si sposa perfettamente con crostacei, pesce crudo e sushi.

Pecorino Supergiulia Terre Aquilane IGT

Il Supergiulia è un Pecorino frutto di una doppia selezione: nella scelta delle vigne e nella raccolta delle uve migliori. La freschezza percepibile appare smussata da tenore alcolico e struttura.

Il calice è caratterizzato da una piacevole eleganza ed una complessità gusto-olfattiva che si muove tra note agrumate mature, floreali e passion fruit. Il sorso è avvolgente, di buona intensità e con ottime potenzialità di invecchiamento.

Il **Supergiulia 2018**, è stato indicato quale miglior vino da uve pecorino dalla guida essenziale ai vini d'Italia Doctor Wine.

Cataldi Madonna

Località Madonna del Piano - 67025 Ofena (AQ)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)