

Roma, 11 ago. (Adnkronos/Labitalia) - L'Abruzzo non è solo una terra di grandi vini rossi ma, grazie anche al vitigno pecorino, diffuso in tutta la regione, offre un'allettante proposta di vini bianchi perfetti per la stagione estiva e non solo. Parola del Consorzio tutela vini d'Abruzzo. "Perché non scegliere di scoprirlo proprio sul fantastico territorio che, tra enogastronomia, bellezze naturali, arte, cultura, vendemmia, eventi e sport, ti conduce dalla montagna al mare in meno di un'ora, soffermandosi magari ad ammirare anche la costa dei Trabocchi al tramonto?", suggerisce.

"Armonico, persistente, secco, l'Abruzzo Pecorino - illustra il Consorzio - ha tutte le caratteristiche per essere considerato un vino d'eccezione. Fresco, con un'ottima acidità bilanciata da una grande potenza alcolica, si rivela il compagno ideale in particolare per piatti di pesce, formaggi ma anche carni bianche e primi con condimenti importanti. Con un colore giallo paglierino tendente al dorato, un gusto armonico e un bouquet fruttato e floreale, è caratterizzato da profumi di frutta tropicale, note agrumate e balsamiche".

"L'Abruzzo Pecorino deriva in realtà - ricorda - da un vitigno 'antico' che racconta la storia e le tradizioni di una regione ricca di sapori e di aromi. Le sue prime tracce risalgono ai tempi di Catone il Censore (II secolo a.C.) che lo includeva tra le varietà portate in Italia durante le migrazioni greche".

(segue)

(Adnkronos/Labitalia) - "Con una maturazione abbastanza precoce delle uve - prosegue il Consorzio - e basse rese quantitative, è stato riscoperto in tempi recenti (dagli anni '80/'90) per la produzione di vino di qualità, mentre prima gli si preferivano varietà più produttive. Il nome del vitigno rimane tutt'oggi un mistero, ma tra le varie ipotesi maggiore credito ha quella che lo lega alla pratica della pastorizia transumante, tipica dell'Abruzzo: pare che le pecore andassero pazze per questo tipo di uva che, maturando prima delle altre varietà regionali, era dolcissima nel periodo del loro passaggio, verso metà settembre".

"Il vitigno, per raggiungere l'eccellenza, preferisce zone fresche e forti escursioni termiche. Coltivate in tutta la regione Abruzzo, le uve pecorino conferiscono al vino caratteristiche organolettiche differenti a seconda del terreno dove sorgono le vigne e dei metodi di vinificazione e affinamento", spiega.

"I vini provenienti dai vigneti costieri hanno, per esempio, una grande impronta sapida mentre freschezza e acidità sono più marcate nelle proposte che provengono dai piedi della Majella e del Gran Sasso. Insomma, la versatilità è uno dei punti di forza dell'Abruzzo Pecorino e sono davvero tante le proposte abruzzesi da degustare", conclude.

(Tri/Adnkronos)