

VITIGNI TIPICI D'ABRUZZO

Il viaggio dei pastori con il vino Pecorino tra montagna e mare

GIANCARLO BRUNORI

giancarlo.brunori@ilgiornaledivicenza.it

Un bianco da sorseggiare fresco, d'estate, come aperitivo - per chi non ama le bollicine - o come ottimo accompagnamento a piatti di pesce. Il suo nome, Pecorino, fa pensare più a un formaggio che a un vino. In realtà rappresenta uno dei vitigni tipici, autoctoni, dell'Abruzzo e delle Marche (in misura minore se ne trova traccia anche in Umbria e Lazio). Ma soprattutto in Abruzzo, terra forte e gentile, regione «Verde d'Europa», caratterizzata da crinali vocati alla viticoltura sia per le uve bianche che per quelle rosse (a bacca nera). Una regione in cui a un'ora di distanza tra loro si trovano il mare, con la sua brezza e il suo clima mite, e la montagna caratterizzata da un clima più freddo: situazioni ambientali ideali per garantire escursioni termiche (caldo di giorno e fresco di notte) molto utili per la coltivazione dei vigneti e per il corretto sviluppo dei grappoli d'uva.

L'ORIGINE. La leggenda vuole che il Pecorino fosse il vino bianco che i pastori abruzzesi portavano con loro durante la transumanza con le pecore lungo la zona pedemontana dell'Appennino Centrale. E sembra che proprio le pecore fossero golose di questo tipo di uva che, maturando prima delle altre varietà regionali, si presentava molto dolce a metà settembre nel periodo tipico del loro passaggio nelle migrazioni legate alla pastorizia, come conferma il Consorzio tutela vini d'Abruzzo (altre versioni sulla sua origine attribuiscono le prime testimonianze di questo vitigno alla zona di Arquata del Tronto). In terra abruzzese le sue prime tracce sembra risalgano ai tempi di Catone il Censore, che lo includeva tra le varietà portate in Italia durante le migrazioni greche.

LE CARATTERISTICHE. La natura di questo vino, che prende il nome da quello dell'uva con cui viene prodotto, varia a seconda delle zone di coltivazione del vitigno. In linea generale, comunque, il colore del Pecorino è giallo paglierino, con riflessi verdognoli; frutta tropicale e fiori ginestra e gelsomino sono i sentori tipici percepibili al naso e, in alcuni casi, anche note agrumate e balsamiche; al palato presenta una buona acidità, freschezza e persistenza. I vini provenienti dai vigneti costieri hanno una grande impronta sapida, mentre freschezza e acidità sono più marcate nei vini che provengono da vitigni ai piedi della Majella e del Gran Sasso, come confermato anche dai responsabili del Consorzio.



Un calice di vino bianco Pecorino

L'ABBINAMENTO

Dal carpaccio di branzino alla grigliata

Un vino bianco indicato per degustare il pesce e i molluschi, tipico della terra abruzzese e che solitamente viene consigliato per essere sorseggiato fresco nella calde giornate d'agosto. Il Pecorino Yamada di Zaccagnini, realizzato con uva Pecorino in purezza, si presenta con un colore giallo brillante; al naso esprime note agrumate, soprattutto scorzetta di limone e pompelmo, note minerali e di zenzero. Al palato ha una buona freschezza, è caratterizzato da una lunga persistenza ed è armonico.

Tra gli abbinamenti consigliati, considerando le caratteristiche particolari di questo vino, ci sono il carpaccio di branzino come antipasto, gli spaghetti con le vongole come primo piatto e la grigliata di pesce o l'orata agli agrumi come secondo piatto. Prezzo medio: 10 euro. GI.BRU.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.