

Abbandonato in passato per la sua bassa resa, questo vitigno a bacca bianca nativo di Umbria e Marche è stato riscoperto trent'anni fa. Cresce bene in quota e oggi è molto apprezzato per sapidità e struttura. Oltre 250 i produttori, molti i giovani

# PECORINO



1. IL PECORINO È UN VITIGNO A BACCA BIANCA PRESENTE SOPRATTUTTO IN ABRUZZO E NELLA MARCHE

2. MOLTI LO AVEVANO ABBANDONATO, A CAUSA DELLA BASSA RESA. ALL'INIZIO DEGLI ANNI NOVANTA È STATO RISCOPERTO

3. I GRAPPOLI, COME PER TUTTI I VITIGNI COSIDDETTI ITALICI, SONO DI MEDIA GRANDEZZA, A FORMA CILINDRICA E SERRATA, CON BUCCIA SOTTILE



4. LA PRIMA CITAZIONE NOTA È DI MARCO PORCIO CATONE, NEL II SECOLO AVANTI CRISTO. LO INDICÒ COME UNA VARIETÀ PROVENIENTE DALLA GRECIA, DEL GRUPPO DELLE AMINEE



5. IL BOLLETTINO AMPELOGRAFICO DEL 1875 TESTIMONIA CHE ERA DIFFUSO SULLA DORSALE DEI MONTI SIBILLINI

6. SUL NOME CI SONO PIÙ LEGGENDE CHE CERTEZZE: POTREBBE DERIVARE DAI PASTORI CHE DURANTE LA TRANSUMANZA SE NE CIBAVANO, ASSIEME ALLE LORO PECORE.

7. CAMBIA MOLTO A SECONDA DEI SUOLI, MA IN GENERALE HA BUONA ACIDITÀ E BUON TASSO ALCOLICO



di **Luciano Ferraro**  
illustrazione di Felicità Sala

**I**l Pecorino scala il Gran Sasso. Riscoperto una trentina di anni fa da alcuni produttori, questo vitigno a bacca bianca presente soprattutto in Abruzzo e nelle Marche era stato abbandonato a causa della bassa resa. All'inizio degli anni Novanta, però, è stato riscoperto. Ed è diventato, decennio dopo decennio, un vino di sorprendente successo. I

cambiamenti del clima hanno spinto i vigneti sempre più in alto: «Solo nell'ultimo decennio ci siamo resi conti della potenzialità del Pecorino, ora pensiamo che sia il bianco del futuro», spiega Valentino Di Campi, presidente del Consorzio di tutela dei vini dell'Abruzzo e presidente di Codice Citra, un gruppo di nove cantine sociali con tremila soci e seimila ettari di vigneti. È un vitigno storico, iscritto nel Catalogo nazionale delle varietà dal 1871. Il bollettino ampelografico del 1875 testimonia che era diffuso sulla dorsale dei monti Sibillini. In provincia di Ascoli Piceno è stato ritrovato a quota mille metri: una piccola vigna quasi abbandonata, di proprietà di un contadino ottantenne. Nel 1984 i Vivai di Rauscedo hanno creato le prime barbatelle e sei anni dopo c'è stata la prima vendemmia e la vinificazione del Pecorino in purezza. La scoperta del Pecorino in quota ha convinto l'università di Milano a puntare su un vitigno sperimentale a 850 metri. Con

il cambiamento climatico, le difficoltà di maturazione delle uve che avevano convinto molti contadini ad abbandonare il Pecorino sono scomparse. Le temperature più alte hanno permesso di tornare a sfruttare le caratteristiche di resistenza del vitigno e hanno spinto i vignaioli a dirigersi anche verso le sommità. «Siamo arrivati ad avere alcuni vigneti anche a 600 metri di quota — racconta Di Campi —. Con l'altezza, il Pecorino guadagna in freschezza e in profumi agrumati, mentre le vigne verso il mare danno vini più sapidi e grassi». In una tesi di laurea (scritta da Mattia Quarna) sono stati messi a confronto due vini: il primo prodotto dal vigneto sperimentale a 850 metri, il secondo a quota 150. Il risultato: «La maturazione più lenta nelle zone montane e le elevate escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono la sintesi delle componenti aromatiche... così il vino esprime al meglio le potenzialità del vitigno e del terroir». Insomma, ne ha fatta di strada il Pecorino in Abruzzo: negli anni Novanta c'erano poche decine di ettari, ora sono 2.500. Lo producono all'incirca 250 vignaioli — molti, tra loro, sono ragazzi giovani che proprio grazie a questa opportunità hanno deciso di tornare alla terra — per una media di 12 milioni di bottiglie l'anno. Il prezzo? Non supera i 20 euro.