



Regioni ▾ Prodotti Ricette ▾ Turismo Cibo & Storia News Rubriche ▾ Scuole di cucina e Corsi **Shop**



Ristoranti



Alimentazione



Gazzetta del Vino



Ricette



Letture di Gusto



Eventi

Eventi • Veneto

Trionfo a Vinitaly per il Pecorino “aged”

05/04/2023 12:58 Antonio Lodedo 4 minuti di lettura



I vini degustati durante la masterclass (Foto © Antonio Lodedo).



GdG Channel



Categorie

Seleziona una categoria

Pubblicità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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

Sommario

1. Pecorino d'Abruzzo, un'esuberanza attenuata dall'età
2. Pecorino d'annata al Vintaly 2023
3. Bottiglie degustate

Durante il **Vintaly 2023**, nella grematissima 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 Vintaly 2023



Pubblicità



Ultimi Articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

167614

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/>



© Riproduzione vietata

Tags Degustazioni Vini abruzzesi Vinality

Condividi su:

Ti è piaciuto questo articolo?

Registrati alla nostra newsletter

Autore f in

VEDI TUTTI GLI ARTICOLI



Antonio Lodedo

Giornalista con la passione per l'analisi sensoriale, Sommelier e Degustatore Ufficiale AIS, Maestro Assaggiatore ONAF e Assaggiatore di oli EVO. Mi occupo di enogastronomia quale sintesi di territorio, tradizioni, lavoro, prodotti tipici, storia, cultura, ma anche amicizia, studio, divertimento, viaggi e allegria.

Ti potrebbero interessare



Alla scoperta dei piatti veneti dimenticati nel ristorante di Villa Ormaneto

Gabriele Pasca



C'è anche l'arte al Vinality 2023: nella mostra "Bacco DiVino", i capolavori di Caravaggio e Guido Reni

Antonio Lodedo



Only Wine Festival 2023 presenta il programma completo e lancia una giornata B2B

Redazione



Vinality 2023, Assovini Sicilia celebra i giovani imprenditori

Amanda Arena



Con Vinum la città di Alba si trasforma in una grande



Sagre di qualità: l'Unpli assegna l'ambito



La Sicilia pronta per il Vinality 2023, una grande



Tutte le novità del Vinality 2023: è record di espositori



Trionfo a Vinality per il Pecorino "aged"

05/04/2023 12:58



Il raffinato perlage all'ombra del monte Baldo firmato Albino Armani

04/04/2023 17:59



Uovo alla Catalana su crema di passion fruit

04/04/2023 13:17



Il The Manzoni presenta il nuovo menù "Ul|tra"

04/04/2023 12:28

