

# “EVOLUZIONE E CRESCITA della vendemmia in Valle Peligna



di ANTONIO DE PANFILIS

*Un esempio di famiglia e azienda nella tradizione*

Certo, da quando il bisnonno Gabriele ‘zappava’ o ‘scassava’ dalla mattina alla sera la terra, con la forma antica e faticosa della coltivazione “ad alberello”, sotto il sole del 1920, di progressi sono stati fatti nella tecnica di vinificazione in Valle Peligna. Ma una costante è rimasta: la famiglia che solo nell’aprile 2007 si è trasformata in un’azienda, grazie all’ultima linea genealogica nella persona di Carlo Margiotta e attraversando geograficamente le zone di Pratola Peligna e Corfinio, vicino Sulmona. Un transito che rappresenta una delle particolarità della vinicola per la diversa dislocazione dei vigneti, che danno poi risultato e nome diverso ai vini. Il nucleo è a Colle Cretara, nel pratolano, la culla biologica dove furono piantate le prime viti. Segue Pentima, nella zona di Corfinio, l’antica Corfinium come amano dire in famiglia. Anche quest’anno, da queste parti, i movimenti ed i gesti di sempre hanno dato inizio alla vendemmia. Tavolate imbandite dentro la cantina Margiotta, per sfamare le stesse bocche prima e dopo il lavoro, per un massimo di 15 persone: gambe che spuntano dai filari, braccia che si intrecciano. Braccia in cui scorre lo stesso sangue. La famiglia è ancora presente nell’ambito azien-

dale, anzi è l’azienda, visto che durante la vendemmia, si vedono all’opera le facce dei familiari di ogni ordine e grado. Questa, oltre ad essere una caratteristica lavora-

“meta-vendemmia”, come ad esempio avviene in un set cinematografico quando il film visto dallo spettatore è la ripresa della lavorazione sul set del film stesso. E qui lo spet-



tiva e gestionale, diviene anche una caratteristica tecnica, intesa nei tempi di raccolta e produzione che per forza di cose si allungano. L’anno scorso sono persino arrivati altri parenti dall’America, rinforzi che hanno voluto a tutti i costi partecipare, vissuti nella Valle Peligna solo da bambini, emigrati per necessità oltre l’Oceano, tornati per rivedere i luoghi e se stessi reinseriti nella terra dell’infanzia, quando vendemmiavano circa mezzo secolo fa. Parenti, nella famiglia allargata della vinicola. Come dire, una

tacolo, la rappresentazione è l’azienda che attraverso il suo nucleo allargato inizia con la tradizionale “raccolta dei grappoli a mano”, per non rovinarne l’equilibrio biochimico, lasciandoli intatti. I grappoli vengono presi dagli “archetti” della vite, una tipologia di allevamento caratteristica delle zone peligne, con i quali vengono poi riempite le ceste e le cassette, a differenza dei grandi produttori che usano vasche trainate da trattori, in cui i chicchi possono rovinarsi per la pressione del contatto. Neanche ad un’ora



Nelle foto la famiglia Margiotta durante la vendemmia

dalla raccolta, partono le operazioni di vinificazione. I grappoli dopo il taglio, arrivano quindi integri e freschi all'ultima selezione manuale, poco prima della pigiatura. Certo dalla sapienza cocciuta e sanguigna del bisnonno Gabriele, e dal rispetto dei suoi metodi, oggi si è passati alla competenza scientifica attraverso l'analisi dell'enologo. Come dire da una figura che fa pensare ad Angelo Musso, il silenzioso vinificatore italoamericano del romanzo di John Fante "The Brotherhood of the Grape" (La confraternita dell'uva), alla laurea dell'enologo consultato oggi, Lorian Di Sabatino. Una necessità per la qualità e la quantità della produzione in serie, anche per un'azienda come questa, meno conosciuta rispetto ad altre realtà limitrofe. Ma che ha bisogno di dati, ha bisogno di sapere che la produzione di quest'anno a causa del gran caldo è calata solo del 20%,

meno rispetto al resto d'Abruzzo, grazie alla tecnica della "irrigazione di soccorso", un'irrigazione calcolata, differente da quella "a scorrimento". Ne è derivata una maggiore qualità, esaltata dal caldo stesso, ed una conseguente gradazione zuccherina elevata. Una qualità che fa prevedere una miglior riuscita, ad esempio, del prodotto di punta, il Cerasuolo. Da poco immesso sul mercato e già segnalato da Gambero Rosso tra le prime 300 etichette italiane. Un vino che sfrutta una caratteristica morfologica peligna, il prendere meno sole rispetto alle zone della costa, un punto colore basso, dovuto anche all'altra peculiarità della zona: l'escursione termica elevata.

Ambiente climatico che permette una cessione di sostanza che esalta il bouquet dei vini, l'aromaticità che caratterizza gli apprezzati bianchi, il 75% Trebbiano e il 15% Malvasia. Preferiti dai degustatori al Montepulciano, per il momento, per il quale le caratteristiche di zona prima ricordate, creano una coltivazione un po' più difficile. Un rosso che ha bisogno di un tempo di maturazione più alto, per essere apprezzato in pieno.

