



# MARGIOTTA

ITALIA OGGI quotidiano economico giuridico e politico

SABATO 11 agosto 2007

Sabato 11 Agosto 2007 35

## AGENTI DI COMMERCIO

Italia Oggi

le regole statutarie vignete. ....

che non tengono conto della reale

### Posti del gusto

DI VINCENTO LUCARELLI

Chi cerca trova è ormai il filo conduttore di un itinerario delle zone interne dell'Abruzzo, che coinvolge non solo paesaggio, monumenti, strutture urbane e rurali, ma anche comunità locali e attività agro-pastorali. Se poi il tema è quello del vino, merita una particolare attenzione per la sua ricca varietà e qualità. Tale da collocare la regione Abruzzo tra i vertici dell'oenologia nazionale. L'esperienza dell'assaggio, accompagnata alla visita del territorio e a una interessante Cantina di Pratola Peligna, nella Valle Peligna, gratifica l'incontro con l'azienda di Carlo Mario Margiotta, nella Conca di Sulmona in provincia di L'Aquila. A cui si arriva, venendo da Roma, seguendo la strada dei parchi A-24 fino alla biforcazione per L'Aquila-Pescara, in direzione Avezzano-Sulmona lungo l'A-25.

una produzione niente affatto omologata alla massa. Vini diversi, proprio per la loro origine, sono stati realizzati dall'azienda di Carlo Mario Margiotta. «Il mio bisnonno Gabriele, capostipite della famiglia», sottolinea Carlo Mario, «dal 1920 conduceva vigneti con l'antica forma ad alberello. A quei tempi», aggiunge, «la viticoltura era condotta solo con la fatica delle braccia. In onore del nonno, e di mio padre Silvio, ho trasformato le uve Peligne in una nuova cantina, ripercorrendo la scelta dei padri e della tradizione. L'aimore profondo per la mia terra mi ha guidato anche nella scelta dei nomi: Pentima e Pretara. Colle Pretara, una delle zone di Pratola Peligna culla della viticoltura abruzzese. Qui furono coltivate le prime viti dagli avi della mia famiglia. Che, dai primi del '900, si dedicarono alla nobile arte di fare il vi-

tutelare a ogni costo, come monumento alla sensibilità e alla creatività dell'uomo.

«Produciamo vini», secondo Margiotta, «non per spirito mercantile, ma per vocazione alla biodiversità, che l'azienda intende trasmettere a testimonianza di un valore umano prezioso alle nuove generazioni di famiglia e all'intera Comunità Peligna».

Da questo punto di vista il vino rosso di Colle Pretara è quasi un emblema del Montepulciano d'Abruzzo. Si direbbe un Genius Loci della viticoltura regionale. Vengono, poi, un Trebbiano da uve autoctone di Malvasia. E un Cerasuolo, pure da uve di Montepulciano che, non a caso, è stato accolto nella Guida 2008 dei vini rosati del Gambero Rosso. Anche per aver conquistato i consumatori più esigenti a livello nazionale e internazionale.

no. Pentima, fulgida terra d'Abruzzo», specifica ancora Carlo Mario Margiotta, «domina la valle, solcata dall'Aterno e dal Sagittario. La posizione di privilegio ha influito sui destini delle popolazioni che vi dimorarono dall'antichità coltivando le prime viti. Risorta dall'antica Corfinium, qui gli italici, uniti contro Roma, fecero risuonare per la prima volta il nome Italia».

Per un imprenditore, che ha fatto della viticoltura il suo credo e una ragione di vita, riempendo di vino circa centomila bottiglie l'anno, per sua esplicita dichiarazione, avverte nel lavoro che svolge la responsabilità del confronto giorno dopo giorno con il mercato a livello globale. Oltre all'impegno del contatto diretto con una natura che egli stesso ha contribuito a migliorare, creando veri e propri paesaggi, che sono un patrimonio da

Ufficio stampa e Marketing: dott.ssa Amelia Iuliano  
STUDIO IULIANO MARKETING RELAZIONALE  
Cell. 347.2366409 - info@iulianomarketingrelazionale.it