

Vino Pecorino 2020: il nuovo pupillo della cantina Il Quercetto

DI MARIO CONTI / 2 FEBBRAIO 2022

GUSTO

NESSUN COMMENTO



Vino Pecorino 2020. Il Pecorino è un ottimo vino la cui paternità è ancora oggi contesa tra i territori delle Marche e dell'Abruzzo. Torneremo su questo ma prima chiediamoci: perché si chiama così?



Il nome sarebbe stato assegnato al vitigno per lo scarso pregio dell'uva, adatta quindi a gente umile come **"i pecorari"**. Però potrebbe c'entrarci pure l'omonimo formaggio, assai più celebre e diffuso del fratello vino.

Gli avrebbe esteso il nome per la vivacità che sprigionano se messi sulla stessa tavola nello stesso momento.

Terza ipotesi: la **partenza per la transumanza** (la migrazione stagionale delle greggi coi loro pastori, ricordata da una poesia di D'Annunzio che tutti abbiamo studiato) coincideva con il periodo di maturazione di questa uva e le pecore guidate dai pastori sarebbero state attratte dai dolci grappoli.

L'ultima chiama in campo è la caratteristica forma allungata dei grappoli che sono infatti costituiti da un corpo centrale più massiccio e due propaggini laterali: come **la testa di una pecora** insomma.

Lascio scegliere a voi quella che preferite, potrebbero essere tutte giuste (o sbagliate). E' solo per divertirvi, prima di berne un buon bicchiere.

Vino Pecorino 2020: bianco o rosso?



Due importanti precisazioni: non esiste il Pecorino rosso. Qualcuno dice che però Il Pecorino è un bianco travestito da rosso.

Questo ci può stare perché il nostro Pecorino è di notevole struttura: è caratterizzato da buona acidità e sapidità, ma soprattutto da due altre caratteristiche tipiche dei rossi.

Riesce a sopportare bene un periodo di invecchiamento (è quindi un vino bianco longevo) e possiede un'elevata gradazione alcolica grazie all'elevato contenuto zuccherino delle uve.

E anche se oggi c'è una tendenza a spumantizzare, proprio per questa sua parentela coi rossi, diffiderei delle versioni frizzanti. Il **pecorino è un vino fermo**, il giusto *sfrizzolio* lo fa già lui di suo, sulla lingua.

Con cosa berlo?

Ovviamente va a nozze col pesce e con le carni bianche. A riprova della nostra ricchezza e diversità culinaria accoppiatelo tranquillamente, lui così centro-italiano, a un coniglio alla ligure.

L'aroma del rosmarino e delle olive taggiasche si sposerà perfettamente coi profumi erbacei del vino.

Ma da dove viene?

Sarei salomonico. Sia dalle Marche sia dall'Abruzzo (<https://www.sensideliavaggio.it/abruzzo-rigenerarsi-a-la-reserve-ai-piedi-della-majella/>). I confini regionali sono molti più recenti della diffusione del vitigno che è assai antica: l'esistenza delle piante precede di gran lunga quella delle regioni senza contare che Marche e Abruzzo non son state sempre entità distinte.

A proposito dell'Azienda Il Quercetto



E qui bisogna parlare di **Michele Cicchitti**, il suo giovane produttore, nipote del fondatore della vigna.

E sì, perché Il Quercetto, come vi sareste aspettato, è un'azienda a gestione familiare, localizzata a Pollutri in provincia di Chieti, in Abruzzo.

Le brezze marine che giungono dal **Mare Adriatico** ad est asciugano e contribuiscono a rendere il terreno particolarmente adatto per la coltivazione a vigneti.



Ad ovest si erge la **Maiella**, che li protegge dai venti freddi che provengono dalle montagne.

La sua produzione di *Montepulciano D'Abruzzo DOC* ha già ricevuto diverse premiazioni e anche il Pecorino di cui stiamo parlando ha ricevuto i suoi apprezzamenti a *"Civiltà del Bere"*.

Già da come è confezionato, ma sì dai, diciamolo in inglese, dal *packaging*, si capisce che la sua produzione è destinata ad un pubblico elegante, attento anche ai dettagli.

La bottiglia – una borgognotta a collo stretto, sinuosa – i colori, i disegni sono stati studiati per comunicare la gioia del lavoro e l'amore di Michele verso la sua terra.

Carta bianca naturale per l'etichetta, come i raggi del sole che irradiano le vigne. E poi un cerchio viola a evocare il cerchio della vita, ma anche l'uva.

All'aspetto è un vino limpido e luminoso. Non per via della filtrazione ma per il numero di travasi necessari per farlo venire buono. E' giallo paglierino, con riflessi dorati.

Il profumo è travolgente e delicato allo stesso tempo.

Il bouquet (le caratteristiche aromatiche del vino) parte sul minerale (il terreno del vigneto del Quercetto è argilloso e ricco di minerali), per diventare subito dopo molto fruttato in bocca, con sentore di frutti gialli e frutta esotica.

E ora non ci resta che cercarlo, acquistarlo e berlo. Gustando il suo aroma di minerali e frutti gialli ed esotici: un'evocazione di paesaggi che vanno dal mare Adriatico alla Maiella.

www.ilquercetto.it

www.instagram.com/ilquercetto_winery