60 vendemmie di Emidio Pepe, che storia quella abruzzese!

20240621151934xz4u0509def-8160ae26

Una storia vitivinicola coraggiosa, esemplare, d'amore per la vigna e la famiglia, per l'Abruzzo. Una storia cominciata a Torano Nuovo, tra le colline teramane abruzzesi, e che il **quasi novantaduenne Emidio Pepe continua a perpetuare guardando ogni mattina il Gran Sasso**. Con lui figlie e nipoti, le donne della casa e dell'azienda, una famiglia di sole donne come per dono divino.

Le stesse che oggi portano quel **Montepulciano d'Abruzzo schietto e vigoroso e quel nobile e teso Trebbiano d'Abruzzo** in giro per il mondo. Come il pranzo andato in scena qualche giorno fa, una degustazione verticale arrivata fino all'annata 1979 per scoprirne evoluzione, tenacia e anima, su una delle migliori tavole d'Italia, Da Vittorio Ristorante, a cui seguirà un vero e proprio tour lungo lo stivale.

UN'AZIENDA IN 'ROSA'

«*Papà Emidio era disperato perché in famiglia non arrivava un maschio, eravamo solo donne ma ben presto si è reso conto di essere fortunato, oggi alla soglia dei 92 anni ci guarda sereno e soddisfatto*», racconta la figlia Sofia. «*Da 35 anni lavoro gomito a gomito con lui e ora siamo giunti alla terza generazione il cui entusiasmo si mescola all'esperienza dei veterani*».

Il passaggio generazionale non è mai semplice in un'azienda ma ciò che più si può auspicare è riuscire a consolidare quel forte equilibrio tra la parte ferma degli anziani, la generazione di mezzo rappresentata dalle figlie del patriarca Sofia e Daniela e le giovani nipoti Chiara ed Elisa con lo sguardo proteso verso il mondo e la grande energia che nutre la spinta. Siamo dunque arrivati a sessant'anni, Emidio Pepe iniziò con la prima vendemmia nel 1964, da allora cominciò a portare i suoi vini in giro per il mondo per farlo conoscere, per raccontare una storia che era appena nata e su cui in pochi scommettevano; anzi in molti lo deridevano perché Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo erano

considerati da taglio, ma secondo la sua visione erano vini dal destino diverso, invecchiare e diventare grandiosi. **Il tempo gli ha dato ragione e oggi l'azienda Pepe è una delle pochissime realtà ad avere un storico di ben 40 annate**.

«*Questi vini devono essere approcciati come fossero degli esseri viventi su cui noti lo scorrere del tempo, con le annate giovani è come chiacchierare con un bimbo, poi puoi incontrare la persona matura con cui argomentare ma è solo con le vecchie annate che riesci ad incontrare l'anziano che ti racconta tutta la sua vita*», sorride Sofia.

Vino e persone, con i primi 60 anni si vuole festeggiare questo sacro connubio e le annate provenienti dalle mani delle tre diverse generazioni succedute nel tempo e quindi nei vini. Ognuna di loro pone il proprio valore aggiunto nel vino, in questo caso la mano del produttore è ancora più importante, **i Pepe non si sono mai serviti di un enologo**. Emidio è sempre stato attento e sensibile verso le piante, quando alla sera rientrava a casa faceva il resoconto certosino dei vari appezzamenti di vigna su cui intervenire, ci racconta la figlia Sofia, «*lavorando con lui per trentacinque anni ho imparato cose che non avrei mai trovato su nessun libro*».

SI FA TUTTO A MANO

Torano Nuovo, 10 km dal mare e 20 km dalle montagne del Gran Sasso, la ricchezza di un Abruzzo contenuto in dimensioni ma cangiate in espressioni e natura, elemento prezioso soprattutto nel vino perché crea un microclima che gode di grandi escursioni termiche fondamentali per l'unica DOCG della regione.

Una famiglia prima che un'azienda, un vino vero prima che un'etichetta, questo si è capito. Ed è tale carattere che permette di fare scelte diverse: «N*on abbiamo mai seguito il mercato o fatto ciò che ci richiedevano, abbiamo sempre prodotto i nostri vini esaltandone la sincerità e la propria storia, nel bene e nel male*». Ogni bottiglia riporta a grandi caratteri un'annata, ad indicare e sottolineare l'importanza del tempo e del contenuto, vini vivi capaci di parlare anche dopo decenni.

«*Ciò che vogliamo celebrare con questi 60 anni è la coerenza mantenuta sempre, anche quando tutti volevano vini barricati e limpidi*», figuriamoci, **i vini di Pepe non sono filtrati e fanno parte delle Triple A di Velier dal 2005**. No macchinari in cantina, tutto il lavoro è svolto a mano (e con i piedi) preservando il prodotto e il grande rispetto verso le uve. In vigna si utilizzano solo zolfo e rame e addirittura si sta sperimentando l'utilizzo di solo latte vaccino che a contatto con la luce ha la capacità di creare sulle foglie una trama protettiva contro peronospera e oidio. **I bianchi (tra cui anche un Pecorino) non fanno macerazione mentre i rossi di un paio di settimane e a seconda delle**

annate si decide quale percentuale dedicare alle riserve e quindi all’invecchiamento.

1964 - 2024 IN VINO VITA

Dal 2020 Sofia si occupa della decantazione, ebbene **i rossi prima di essere in commercio vengono tutti decantati**: non fanno passaggi in legno per non interferire in alcuna maniera con la personalità della materia, si stabilizzano due anni in vasche di cemento vetrificato e poi in bottiglia, materiali inerti che non interferiscono in alcun modo, ma non essendo filtrati né chiarificati nel tempo viene a crearsi del deposito e quindi a mano, una ad una, le bottiglie vengono decantate dopo i primi vent’anni.

«*La boccata d’aria presa durante la decantazione è un toccasana per il vino contro la riduzione, prima di tornare a riposare e invecchiare per cinquant’anni, un’attenzione davvero importante quella che riponiamo verso i nostri vini, ci cui diamo anche vent’anni di garanzia*», sottolinea la produttrice che durante la degustazione verticale ci ha portati ad assaggiare annate come la 1993 e la 1979.

Se il cambiamento climatico è oggi la sfida più importante su cui concentrarsi, Emidio Pepe non ha mai avuto di questi problemi. Ma le sue nipoti sono ora chiamate a preservare un patrimonio naturale inestimabile, vigne di quaranta e cinquant’anni, pur mantenendo alcuni dettami sacri nella tradizione dell'azienda: allevamenti a tendone, la pergola abruzzese che tanto aiuta contro il sole cocente, l’utilizzo dei lieviti indigeni che oltre ad occuparsi della fermentazione alcolica si occupano di quella aromatica, donando un arcobaleno fatto di milioni di ceppi diversi che lavorano per dare una complessità importanti, il rispetto e l’amore verso una terra di cui si è stati custodi per sessant’anni e che mai come ora ha bisogna di paladini come loro.