

Scoperto alle porte di Torricella un antichissimo vigneto: nasce il primo vino autoctono dell'Appennino abruzzese

I vitigni più preziosi si nascondono tra le colline teramane.

Accade a Torricella Sicura, vicino alla frazione di Poggio Valle, dove otto anni fa è stato scoperto un antichissimo vitigno.

Dopo accurate analisi e pareri di esperti di viticoltura, è stato appurato che si tratta di una varietà antica di gallioppo. Non solo. Pare che il vitigno, risalente al 1011 (come documentato anche da alcuni scritti di Francesco Savini del 1884), sia stato coltivato per scopi religiosi dalle suore del monastero di San Giovanni a Scorzone, che all'epoca era situato proprio a Poggio Valle.

La storia narra che nel 1532 il monastero venne chiuso per ordine del Papa, perché tra le sue mura avvennero vicende peccaminose che coinvolsero le suore e i contadini di questa zona. A scatenarle, racconta la leggenda, proprio questo pregiato vino.

Oggi il vitigno è stato 'riportato alla luce' con sapiente maestria dalla cantina Villa Colle, che da qualche tempo ha iniziato a produrre e commercializzare il vino luaria, ottenuto proprio da questi antichi e pregiati vitigni.

A rendere unica la sua essenza proprio il fatto che si tratta di vitigni tipici presenti esclusivamente nel territorio di Torricella Sicura e non trovabili in nessun altro posto.

Sono già numerosi i consensi che luaria sta ottenendo, anche a livello internazionale, essendo stato presentato in kermesse esclusive quali il Sial China e il Vinitaly di Verona come il primo autoctono dell'Appennino abruzzese.

Segno, dunque, che l'esclusività della nostra terra affonda le sue radici nel lontano Medioevo per proseguire fino ai giorni nostri nei sapori e odori di una regione 'forte e gentile'.