

» Corriere della Sera > Cronache > Il vino d'Abruzzo dal nome di formaggio

Share 148 CS 148 Tweet 13

SCORRIBANDE

# Il vino d'Abruzzo dal nome di formaggio

## A Pescara si coltiva il pecorino, l'uva che secondo la leggenda ha la forma del muso di un ovino

Un vino che ha il nome di un formaggio per me è il massimo. Due passioni in una. Il pecorino d'Abruzzo (inteso come vino) è un nome che non ha una storia, ma un paio di leggende: secondo la prima il grappolo assomiglia al muso di una pecora, secondo l'altra le pecore amavano brucare sotto le pergole dell'uva pecorina. È un vitigno che nasce al confine tra Marche e Abruzzo, poi scende fino a coprire tutta la regione, è una varietà che ha bisogno di temperature non calde, esprime sapori minerali, aromi primari agrumati e quindi ha bisogno di fresco. Tutte queste cose le apprendo da Sabatino Di Properzio davanti a un tavolo di legno, sotto un pergolato, dove una bottiglia di pecorino fa da aperitivo a questa storia e al pranzo che ne seguirà.

SONDAGGIO  
Abruzzo: la nostra scelta  
VOTA RISULTATI



passare il mouse sui numeri per leggere la descrizione

Siamo sulle colline di Spoltore, alle spalle di Pescara, i primi contrafforti che si incontrano salendo, dopo dieci chilometri, dalla città verso l'interno. Sabatino Di Properzio ha un bel volto sincero, è sufficientemente ironico e scanzonato da celare appena la serietà che lo accompagna. È uno di quei piccoli-grandi imprenditori che esportano il buon nome del made in Italy enogastronomico nel mondo (è reduce dal Nordamerica). Sabatino mi guida attraverso le bontà della provincia di Pescara, tanti piccoli paesi con il borgo arroccato sul colle, vista su colline verdi, piccole vallate e il mare. Dal formaggio alla birra, dal miele al pane, prodotti di pregio della provincia italiana.

Sabatino Di Properzio, con i fratelli Roberto e Andrea, come tanti grandi artigiani del gusto, prima faceva tutt'altro. La sua famiglia è sempre stata nel campo della commercializzazione di prodotti petroliferi. Lui, laureato in economia e commercio, si ritrovò ad amministrare questa azienda che produceva solo uva. Poi subentrò «e siccome non abbiamo né conti, né baroni, né papi tra i nostri antenati abbiamo lasciato il nome della figlia del vecchio proprietario»: La Valentina.

Questo accadde nel 1990 e da allora, con l'enologo toscano Luca D'Attoma, Sabatino ha creato i suoi vigneti che si estendono su 40 ettari: dalla linea classica (Montepulciano, Cerasuolo, Trebbiano) a

### PIÙletti

- OGGI
  - SETTIMANA
  - MESE
- 1 Grecia, il giorno del referendum No verso la vittoria: oltre il 60% Tsipras: «Ora accordo anti austerità» La diretta social sul post-voto
  - 2 Il voto della Grecia, se vince il No Rischio Grexit: stop ai salvataggi e banche in default: come si riuscirà a tenere Atene nella Ue?
  - 3 Grecia al voto sull'Europa Diretta Live
  - 4 Vedovo e con tre figlie piccole, senza lavoro e lasciato da solo - Corriere.it
  - 5 Il voto della Grecia, se vince il Sì Tsipras si dimette: governo tecnico o voto? Ma la prova vera sarà il terzo pacchetto di aiuti
  - 6 Palmira, soldati siriani giustiziati da ragazzini dell'Isis
  - 7 Kate, William e (quasi) tutti i reali inglesi al battesimo di Charlotte La prima uscita della Royal Baby
  - 8 Grecia spaccata, oggi il voto Per i sondaggi parità tra «sì» e «no» Varoufakis: «Creditori terroristi»
  - 9 Il nuovo Frecciarossa 1000 e quel ritardo di oltre un'ora e mezzo

**BUONPERTUTTI.IT**  
Tanti buoni disponibili  
Scegli gratuitamente i tuoi buoni sconto

CLICCA, STAMPA, RISPARMIA.  
**BUONPERTUTTI.IT**

---

**BUONPERTUTTI.IT**  
Tanti buoni disponibili  
Scegli gratuitamente i tuoi buoni sconto

CLICCA, STAMPA, RISPARMIA.  
**BUONPERTUTTI.IT**

---

**CORRIERE CUCINA**  
Carnevale  
Festeggiarlo in cucina: bomboloni alla crema

---

**CORRIERE CUCINA**  
Carnevale  
Festeggiarlo in cucina: bomboloni alla crema

---

**SPECIALE RISPARMIO ECONOMIA**  
Come investire nel 2014

---

**SPECIALE RISPARMIO ECONOMIA**

quella «speciale»: Pecorino, Belovedere, Spelt per giungere allo straordinario Binomio, un vino unico perché per ottenerlo viene utilizzato un clone ormai scomparso, detto Clone Africa. La forma del grappolo a coda corta e acino piccolo ricorda il continente africano.

Non mi resta che sedermi qui, sotto il pergolato, con la vista che spazia dalle colline al ben di Dio che ho sul tavolo: oltre alla fracchiata, arriva una splendida alice sotto sale (per diversi mesi) fatta a Pescara e poggiata sopra una lesca di pane come aperitivo (con il pecorino vino), poi gli spaghetti al ragù con il sugo di agnello, l'agnello alla brace e per concludere un pecorino (formaggio) di Farindola. Prosit.

**Roberto Perrone**

**04 giugno 2011**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Come investire nel 2014



SU



**OGGI.IT**

**Belen contro D'Urso**

Ha un suo programma. E sono scintille

**SU OGGI.IT**

**Belen contro D'Urso**

Ha un suo programma. E sono scintille

