Approfondimenti

Il **vino cotto di Roccamontepiano** è strettamente legato alla storia e alla cultura di questo angolo d’Abruzzo della provincia di Chieti, dove ancora oggi, durante un banchetto nuziale, il padre dello sposo usa offrire agli invitati il vino cotto messo a maturare nell’anno di nascita del figlio. Si racconta che il vino cotto sia nato come prodotto di recupero, dallo scarto delle uve (bianche e nere) che il proprietario del terreno lasciava al contadino, scegliendo per sé le uve migliori. Proprio i contadini sembra avessero inventato la tecnica di produzione del vino cotto partendo dalla cottura del mosto delle uve autoctone ed effettuando la cosiddetta *interzatura*, ovvero la riduzione a caldo del volume di un terzo del mosto iniziale, ottenendo un prodotto che, messo poi in botti di legno subiva una lenta fermentazione e successivamente l’invecchiamento.

Oggi si usano solo uve Montepulciano accuratamente selezionate al momento della vendemmia, pigiate e immediatamente messe a bollire in grandi caldaie d’acciaio inox – per motivi di sicurezza sanitaria quelle tradizionali in rame sono ormai impiegate solo nelle produzioni casalinghe – messe a bollire sulle apposite *fornacelle* in pietra o in terra cruda. **Grazie ad una bollitura lenta e continua** il volume iniziale si riduce notevolmente, secondo la densità che si vuole conferire al prodotto. Così ottenuto, il mosto concentrato viene quindi lasciato riposare e in seguito mescolato molto lentamente a un buon mosto di prima spremitura per poi essere versato in una botte di legno per la fermentazione e la successiva fase di invecchiamento. Il periodo di invecchiamento va da un minimo di 1 anno fino a 30-40 anni e oltre e, al suo variare, cambiano la gradazione, che si aggira intorno ai 15 gradi e il sapore, secco o dolce, per la maggiore o minore presenza di residui zuccherini. È proprio l’invecchiamento a migliorare progressivamente la qualità del vino cotto, preservandone la fragranza. Il vino cotto di Roccamontepiano è comunemente considerato vino della convivialità e dell’ospitalità. Oggi, grazie alle attività dei vari soggetti istituzionali coinvolti l’attenzione per questo prodotto è cresciuta:

“Particolare merito va riconosciuto al lavoro svolto in questi anni dal GAL Maiella Verde che con il progetto “10 prodotti da salvare” e con altre iniziative, ha contribuito in maniera determinante al rilancio dell’interesse intorno a questo prodotto tipico. Esso è presente in molta parte del territorio regionale, ma ha avuto storicamente un forte radicamento sul territorio del Comune di Roccamontepiano. Numerosi studi e ricerche condotte nel passato, hanno rivelato una pratica diffusa su questo territorio, nella produzione di vino cotto di ottima qualità. Grazie all’attività svolta dai vari soggetti istituzionali e dall’associazione dei produttori, nel corso degli ultimi anni, il movimento intorno a questo prodotto è cresciuto e si è consolidato attraverso la creazione di un centro cottura consortile con sede in contrada Terranova del Comune di Roccamontepiano. Questa esperienza ha messo insieme i produttori, operatori della filiera enogastronomica, privati cittadini, enti pubblici, associazioni ecc. con l’obiettivo di rinvigorire questa tradizione e far conoscere ad una platea sempre più ampia, questo prodotto tipico, preservandone le modalità di preparazione e le sue qualità di gusto, sapore e originalità. L’area geografica di riferimento è il territorio interno della provincia di Chieti dall’area Chietino-Ortonese, Alto Sangro e Alto Vastese. Questo lavoro portato avanti dall’Associazione, dai produttori  e dalle istituzioni territoriali, ha visto crescere  l’attenzione e l’apprezzamento per questo prodotto e la nascita di varie esperienze produttive in diversi territori della nostra Regione. L’esperienza Roccolana, a differenza delle altre, ha saputo mantenere e valorizzare la presenza diffusa sul proprio territorio dei piccoli produttori privati che destinano il vino cotto all’auto consumo o alla celebrazione di eventi familiari importanti. Negli ultimi anni un gruppo di produttori ha dato vita ad una cooperativa di produzione denominata Coop. Vino Cotto**,**costituendo un soggetto giuridico sotto forma di impresa collettiva che ha avviato una propria attività d’impresa per la produzione di vino cotto, mosto cotto e suoi derivati. Oltre a questa esperienza la comunità è impegnata a valorizzare il vino cotto al fine di aumentarne il prestigio, tutelarlo e soprattutto approfittare delle opportunità offerte dal mercato per creare una filiera di commercializzazione, trasformandolo da prodotto di cantina riservato a pochi consumatori, a prodotto disponibile sul mercato. L’esperienza in atto si avvale di tecnologie di produzione avanzate, basate su sistemi di controllo della qualità e delle caratteristiche organolettiche e di originalità che derivano dai metodi e dalla radicata esperienza tramandata dai nostri anziani”.

https://vinocotto.maiellaverde.it/come-nasce-il-progetto/