

31/01/2017

Monti Cecubi, il Mito che si reinventa e torna a dare speranza

Con l'Abbuoto in purezza dell'azienda Monti Cecubi torniamo a parlare di un territorio famoso nell'antichità ma dimenticato negli ultimi secoli. Il Vino Cecubo era, insieme al Falerno, il vino più importante dell'epoca romana. Entrambi erano prodotti in un'ampia e ondulata fascia di terra a cavallo tra Lazio e Campania, lungo l'antico tracciato della via Appia. Qui, in mezzo a colline e boschi tra Itri e Sperlonga, nasce l'azienda creata da Marciano Schettino sull'onda di una grande passione, che sta diventando occasione di rinascita per un'area in parte depressa.

La tenuta conta oggi circa 150 ettari complessivi, di cui 20 a vigneto e 6 a uliveto oltre a boschi e sodi, ma continua ad espandersi. Nella cantina, in fase di ampliamento, si fanno vini interessanti come il Thymos, il Dracontion, l'Amyclano, il Vinum Caecubum (ovviamente) e – ultimo nato appunto – l'Abbuoto, dall'omonimo vitigno autoctono a bacca rossa. Per presentare la nuova etichetta Monti Cecubi ha organizzato una festa d'inverno a metà dicembre, accogliendo tanti amici. Un momento di gioia che testimonia come l'azienda stia diventando un punto di riferimento economico e culturale per una zona in cerca di un'identità, stretta com'è tra l'economia turistica della costa e le difficoltà dell'agricoltura mista ad allevamento dei rilievi interni. Insomma qui non solo è stato reinventato il Cecubo, ma è diventato anche fonte di speranza. La strada è tracciata e non è escluso che altri la battano, con produzioni simili e comunque collegate alla tradizione antica del luogo e dei vitigni autoctoni. Intanto però è proprio Monti Cecubi ad aver bisogno di affermarsi, lo merita la qualità delle etichette prodotte e le scelte culturali che la sostengono.



L'Abbuoto, ad esempio, rappresenta molto di più di una nuova etichetta. Si tratta del debutto di un'idea affascinante quanto difficile da perseguire. Innanzitutto perché parliamo di un vitigno autoctono poco utilizzato e con grandi limiti di coltivazione, ma l'azienda sa anche di andarsi a scontrare con una storia di grande prestigio. Sembra che proprio l'Abbuoto costituisse uno dei vitigni più importanti del famoso Vino Cecubo di epoca romana, e le testimonianze non finiscono qui. A recuperarle, svestendo i panni del tecnico per indossare quelli del topo di biblioteca, è stata la giovane enologa dell'azienda Chiara Fabietti di Velletri. È stata lei a mettere in fila le prime citazioni del vitigno Abbuoto in epoca moderna rintracciando una descrizione del vitigno nel "Traité general de viticulture: ampélographie" del 1909 a cura degli agronomi francesi Pierre Viala e Victor Vermorel. Del 1934 è invece la descrizione della

storica rivista “L’ortofrutticoltura Italiana” in un articolo a cura di Gaetano Serao mentre nel 1964 compariva una scheda ampelografica, redatta dal Ministero dell’Agricoltura e Delle Foreste all’interno del volume “Principali vitigni da vino coltivati in Italia” (di V. Prosperi, A. Pirovano e B. Bruni). In quest’ultimo caso, opzione non così rara vista l’importanza del centro di ricerca castellano, per la catalogazione del vitigno era stato utilizzato un clone della collezione ampelografica della Cantina Sperimentale di Velletri. Dei giorni nostri è l’inserimento dell’Abbuoto da parte della Regione Lazio nella pubblicazione dell’A.R.S.I.A.L. “Varietà Locali Tutelate” ovvero “Risorse genetiche sotto tutela” (2000). Ma com’è questo vino da uve Abbuoto? Non male, assolutamente non male. L’annata presentata è la 2015, prodotta in regime biologico nella contrada San Raffaele a Fondi (storicamente territorio di elezione per questa uva), in sole 7000 bottiglie rispetto ai due ettari di coltivazione. Abbiamo degustato un rosso di medio corpo molto elegante al naso, con un’entrata vivace in bocca e una bella spina acida, probabilmente in grado di migliorare l’impronta tannica con qualche mese di affinamento in più (per ora solo botte grande dopo la vinificazione in acciaio).

Oltre a segnare sull’agenda una realtà che continua a crescere, esperienza sicuramente da consigliare è comunque la visita in cantina, con un viaggio fattibile in giornata anche da Roma. Magari scegliendo la strada interna, che costeggia i reperti dell’antico tracciato della via Appia, raggiungendo il centro abitato di Itri, per poi dirigersi verso la costa fino alla Masseria Schettino. Dopo la visita, appagati dal verde e dai profumi di queste contrade ancora brulle che trasportano il visitatore in epoche lontane, si riprende la strada verso la costa e dopo un paio di tornanti ci si affaccia – sempre tra colline verdi e spoglie (per fortuna) di costruzioni umane – sul mare di Sperlonga. Una striscia azzurra e un orizzonte luminoso, sperando in una bella giornata, che completano il concetto di eccellenza tanto caro agli antichi romani che in queste zone venivano a villeggiare e a bere vini buoni.

Ti potrebbe interessare anche:

[Monti Cecubi, l’enologia del Lazio del sud](#)

[VINUM CAECUBUM Lazio Rosso IGT 2014 – Az. Agr. Monti Cecubi](#)

[>>> Download - PODCAST - Monti Cecubi, il Mito che si reinventa e torna a dare speranza](#)