



EMIDIO PEPE

ILARIA OLIVA

STORIA DI UNA GRANDE FAMIGLIA.

Nel meraviglioso mondo del vino, le storie sono l'aspetto che più mi intriga: quella della famiglia Pepe parte da un'azienda, tramandata di padre in figlio, basata sulla produzione e vendita di ottimo vino sfuso, che poi Emidio negli anni '60 prese a imbottigliare e distribuire in tutto il mondo. Detta così, la faccenda sembra probabilmente troppo riassuntiva: ma, fidatevi se vi dico che acqua sotto i ponti ne è passata tanta, però le modalità di produzione sono rimaste pressoché invariate. Ne abbiamo avuto la conferma dalla viva voce di Sofia Pepe, terzogenita di Emidio, lo scorso 4 maggio a Borgo Egnazia in Puglia, durante una serata dedicata dalla Fondazione Italiana Sommelier alla famiglia Pepe, condotta come sempre magistralmente da Paolo Lauciani.

E siccome si dice che i vini somigliano a chi li produce, ci siamo convinti da subito che si dovesse trattare di qualcosa di assolutamente singolare: infatti Sofia ci ha raccontato di come il decano della vinificazione abruzzese, oggi 87enne, dal carattere indomito, non si sia mai arreso davanti alle difficoltà, nemmeno quando, negli anni '60, all'inizio della sua attività di produzione e vendita in bottiglia, la regione Abruzzo aveva organizzato una spedizione a New York di alcune aziende rappresentative del territorio, e la Pepe non



fu coinvolta in quanto ritenuta azienda troppo piccola. Il giovane Emidio non poteva assolutamente accettare un tale affronto e, dopo una settimana, con sei bottiglie dei suoi vini, partì ugualmente per New York, andando a trovare un ristoratore italiano che aveva aperto un ristorante nella grande mela, suo unico contatto negli USA, e tornò con una rete vendita imbastita, pur non conoscendo nemmeno una parola di inglese!

Da qui l'ascesa di questo marchio che si vanta di non avere uno slogan - a parte "in vino vita", che riassume l'etica e l'identità aziendale - in quanto i vini hanno praticamente "viaggiato quasi da soli", sostenuti dall'incredibile lavoro di produzione che c'è alla base. Da 15 ettari vitati, quasi sul limitare tra l'Abruzzo e le Marche, a 10 km dal mare adriatico e a 20 km dal Gran Sasso, a Torano Nuovo si producono solo Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo (da qualche anno anche un po' di Pecorino); le vigne sono tutte vecchie, di 40/50 anni; il vino è totalmente naturale, senza additivi poiché in vigna non si usano come trattamenti altre sostanze che non siano rame in cristalli e zolfo di miniera; le uve vengono raccolte a mano, diraspate manualmente, pigiate coi piedi, come nell'antichità; il mosto fermenta in piccole vasche di cemento per 20/25 giorni, vasche spesse 25 cm affinché la temperatura si mantenga costante, per poi passare in maturazione due anni, sempre in cemento, senza che venga filtrato né chiarificato. Alla fine di tutto il procedimento, una parte del vino viene decantato ed imbottigliato, tutto a mano, e messo in riserva, mentre il resto va sul mercato, dove al momento hanno ben 40 annate in vendita ed il 50% va all'estero!

Il racconto di Sofia è stato appassionato e coinvolgente, a tratti anche divertente con aneddoti di vita vera, come quando ha parlato della speranza disattesa del padre di avere un figlio maschio, e che solo dopo tre femmine si sia "rassegnato" e finalmente abbia deciso che la terzogenita poteva ben rappresentare l'azienda...! Ci ha anche raccontato come abbiano anche provato ad innovare le tecniche produttive, ma è successo che Emidio poi non riconoscesse più il suo vino, per cui hanno lasciato perdere e sono rimasti fedeli alla loro tradizione.





La dimostrazione pratica che tutto questo non solo sia possibile, ma che dia anche risultati eccellenti viene dalla doppia verticale affrontata: 5 annate di Trebbiano e 5 di Montepulciano, toccando vette altissime.

Sofia ha portato con sé bottiglie di annate calde e fresche proprio per dare un'idea delle differenze a livello "didattico": scopriamo così che il **Trebbiano d'Abruzzo** comincia a dare il

meglio di sé dopo 10 anni, per cui assaggiare il **2016** è praticamente compiere un infanticidio, ma purtroppo l'annata tribolata, molto piovosa, che impediva addirittura di effettuare i trattamenti in vigna, ha prodotto una bella spalla acida che è stata utile al vino per avere una buona freschezza e un'immediata sapidità in bocca. L'annata calda del

2014 invece si riconosce immediatamente dalla concentrazione cromatica, che vira maggiormente verso l'oro, e in bocca grazie alla forte mineralità che lascia un finale quasi

salato e un sorso più lungo. Un mix tra caldo e pioggia è stato invece il **2007**, che si presenta con un dorato intenso alla vista ed ha i sentori di un passito, frutta matura quasi esotica, e miele; in bocca ha meno acidità ma un'ampiezza e una profondità incredibile. Il

2004, annata piovosa, presenta una leggera speziatura e un fruttato e floreale leg-

germente in appassimento, che si ritrova moltiplicato nell'annata **1995**, caldissima e con uva surmatura: dal colore quasi buccia di cipolla, sembra quasi un passito!



Il **Montepulciano** è la vera rivelazione, soprattutto per la connotazione comune a tutte le annate, ovvero la presenza di un tannino perfettamente integrato e assolutamente nobile e setoso, che rende il vino godibilissimo fin dalle bottiglie più giovani. Dal 2010 fino ad arrivare al 1974 è come assistere ad un'escalation di eleganza ed equilibrio a prescindere dalle influenze climatiche, mantenendo inalterata nel tempo la vitalità, anche a distanza di 45 anni.

Il **2010** si rivela elegante già a partire dal colore, un rubino ricco di luce, e si apre al naso con un fruttato ancora prevalente fatto di marasca e ciliegia ed una buona dose di mineralità, con estrema finezza nonostante la potenza del Montepulciano; in bocca è morbido con una buona freschezza e sapidità.

Annata equilibrata quella del **2001**, che si riproduce in un naso estremamente interessante, e che, nonostante i 18 anni, non presenta alcun sentore di frutta troppo matura, arricchendosi di sfumature di erbe aromatiche, timo, alloro, e di una sensazione ematica/minerale argillosa; in bocca è leggiadro nonostante la fisicità impegnativa. Caldissimo fu il **1997**,

che nel colore si rivela in un granato cupo, quasi "rugginoso": al naso ci raggiungono note di frutta secca, prugna disidratata, mora, pot pourri ed erba medica, che ne fanno un bouquet più scuro, evoluto; in bocca la spinta acida sostiene benissimo l'equilibrio gustativo, nonostante le estreme condizioni meteo. Il

1983 viene invece ricordata come annata splendida, ma per 10 anni non hanno messo sul mercato le bottiglie perché ancora troppo chiuse al naso: oggi il colore è più tendente al rubino del campione precedente e al naso ha una integrità fruttata ancora piena, di ciliegia, ribes, mora e una nota di inchiostro. Lo

splendido 45enne del **1974** ci riporta ad un'annata abbastanza piovosa che si rispecchia in un naso con sentori di humus, sottobosco, fungo, tartufo, felce, erbe officinali, con una leggera tostatura, un tocco ferroso e un vago sentore di catrame. Ma è in bocca che c'è la vera sorpresa: una vitalità incredibile, con un tannino evoluto, maturo ma ancora presente.

Un'esperienza da non perdere, se si ha la possibilità di visitare l'azienda, dove è possibile anche soggiornare nella vecchia casa padronale trasformata in bio-resort.