

# Il Vino Cotto

Andrea Piva, Gloria Dimitri

Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia - Università degli Studi di Teramo

**Il Vino Cotto è un prodotto tipico della tradizione abruzzese. Il suo metodo di produzione è l'erede di un antico procedimento attuato fin dall'epoca romana.**

**Legato alla cultura contadina, apprezzato per le sue proprietà benefiche,**

**costituiva una fonte di energia ed era un elemento tradizionale delle feste famigliari.**

**Non solo consumato in ambito contadino, ma da tutte le classi sociali, era ampiamente commercializzato all'inizio del 1900. Ne esiste attualmente una piccola produzione.**

**Per non perdere una ricchezza che viene da una lunga tradizione,**

**l'Università di Teramo, in collaborazione con il C.Ri.V.E.A., sta lavorando ad un progetto di ricerca per la sua valorizzazione.**

Il Vino Cotto è un vino da meditazione, ottenuto con un procedimento antichissimo, che prevede una lenta fermentazione del mosto cotto. Rappresenta un esempio di prodotto tipico fortemente radicato nelle tradizioni culturali di diverse aree dell'Italia centro-meridionale, in particolare modo nella zona piceno-aprutina (Abruzzo – Marche).

Era sempre sulla tavola nelle occasioni migliori, ma veniva spesso destinato anche ad altri usi, poiché si aveva la sensazione, se non la certezza, che contenesse “sostanze benefiche”. In particolare modo, era somministrato ai primi sintomi dell'influenza, in quanto, in seguito alla sua assunzione, era stata notata la scomparsa o quantomeno l'attenuazione della sintomatologia [3].

La produzione era soprattutto legata alla tradizione contadina, tramandata di padre in figlio nel corso dei secoli; basti ricordare che, ad ogni figlio nato, si assegnava una piccola botte di vino cotto, da consumarsi non prima del raggiungimento della maggiore età ed in particolari liete occasioni. Inoltre, tenere in cantina una piccola botte di vino cotto,

che veniva annualmente rabboccata con vino nuovo, rappresentava per ogni famiglia un motivo d'orgoglio e di prestigio [2].

## Cenni storici

La tecnica della cottura del mosto affonda le sue radici in epoca romana, in cui serviva per garantire una maggiore conservabilità del vino e il prodotto ottenuto si chiamava sapa o defrutum a seconda della concentrazione finale [3].

La più antica testimonianza sul vino cotto in Abruzzo si trova in una pubblicazione di Filippo Rizzi (1811), dove l'autore si intrattiene sulle conseguenze negative derivate dalla consuetudine di cuocere il mosto, che definisce invecchiato. L'autore fa riferimento, con molta probabilità, alla consuetudine di numerosi viticoltori di dare consistenza

a vini di scarsa gradazione alcolica e di non pregiata qualità, che troviamo giudicati aspramente anche dal viaggiatore inglese Edward Lear, nel suo libro “*Illustrated Excursions in Three Abruzzi (1843-1844)*”. Lo scrittore, però, confonde il vino mescolato al mosto cotto, per conservarlo ed aumentarne la gradazione, con il vino cotto invecchiato e stagionato, definito da Guido Giuliani nel 1975, autore del pregevole studio sui vini in Abruzzo: “...*da dessert di antica tradizione e di particolare pregio, che si consuma nelle occasioni da ricordare, o quale coadiuvante, nella cura del raffreddore e dell'influenza*” [2] [3].

La produzione di vino cotto generalmente veniva effettuata in tutti i territori vitati abruzzesi, specie in quelli pedemontani e montani dove per lo più si coltivavano viti che non garantivano assolutamente apprezzabili contenuti zuccherini. Il De Bosis (1885) riporta la pratica di correggere i difetti della qualità dei mosti mediante cottura. [2]

Quanto detto era inevitabile in quanto la base ampelografica era per lo più costituita da uva proveniente da varietà locali minori a basso contenuto zuccherino.

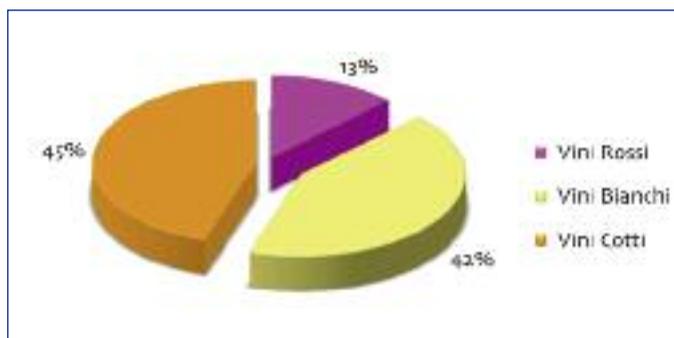


Figura 1 – Il vino cotto nella regione Aprutina. (da R. Forlani - 1904).