

La Contesa è l'azienda vitivinicola di Rocco Pasetti, enologo e capofamiglia, nata nel 2000 a seguito proprio di una contesa conclusasi con la scissione dalla vecchia azienda paterna.

I 30 ettari di vigneto – Montepulciano, Sangiovese e Trebbiano d'Abruzzo – di proprietà si estendono intorno alla cantina di vinificazione su una collina esposta a sud-est a 250 mt sul livello del mare. Nella parte più bassa della collina vi è il Vigneto al Lago, di Pecorino.



La cantina di vinificazione, completata nel 2004, è decisamente all'avanguardia per attrezzature e procedure.

La filosofia di Rocco parte dal riconoscimento e dalla comprensione delle proprie radici, dalla cura della terra e dalla necessità di conservare la tradizione come chiave di lettura e motore per il futuro. Nella gestione dei vigneti sono stati eliminati i diserbanti e gli antiparassitari, a favore della "confusione sessuale".

Tra i vini prodotti, tutti di ottimo livello, una citazione la meritano il Cerasuolo, il Montepulciano Riserva ed il Pecorino, tra i migliori di tutto l'Abruzzo.



Il nome Contesa trae origine non solo dalle vicende della famiglia Pasetti degli ultimi 15-20 anni, ma da un curioso episodio del secolo scorso, in cui uno dei protagonisti fu il bisnonno di Rocco.

Così racconta Rocco nel sito aziendale:

"Le radici del nome Contesa affondano all'inizio del secolo scorso quando nel contado di Miglianico, piccolo borgo dell'antico Regno D'Italia, due grandi proprietari terrieri della zona dissiparono parte dei loro vigneti per una storia alquanto bizzarra... di querce e di vigne contese.

Il mio bisnonno Antonio Caramanico detto "Zi Antonije di Cocciaroscie", abile viticoltore e buon maestro di cantina, era proprietario di un vigneto posto a confine delle terre di Antonio Perrucci detto "Ciucculone". Appena superato il confine, nella proprietà di "Ciucculone" vi era una quercia secolare talmente grande che occorrevano le braccia di cinque uomini per circondare tutto il suo tronco; i suoi possenti rami e la sua chioma folta sconfinavano sulle terre di "Zi Antonje" e coprivano d'ombra una parte dei suoi vigneti.

Il mio bisnonno, allo scopo di indurre il suo confinante ad accorciare i rami della quercia, che pregiudicavano la qualità dell'uva invasa dall'ombra, e minacciata dalle radici del grande albero, pensò di portare il suo maiale a mangiare le ghiande che, copiose, cadevano dalla pianta sul suo suolo. L'iniziativa non convinse "Ciucculone", che anzi pensò di ricorrere alla Corte di Ortona per costringere il confinante a pagare una quota per le ghiande mangiate dal "porco".

Nacque così la CONTESA tra i due, i quali si erano posti entrambi a difesa dei frutti delle proprie terre, le ghiande e l'uva. Tanti furono i maiali di "Zi Antonije" che ingrassarono sotto la quercia, ma furono tanti anche gli appezzamenti di vigneto che i due uomini persero per sostenere le spese legali..."

A conclusione della visita, abbiamo cenato, sempre alla Contesa. Una splendida cena tipica abruzzese, con la S.ra Antonietta, aiutata dalle belle Tania e Chiara, che ci ha fatto vedere come si prepara la pasta fresca secondo la tradizione.

