



COLLINE TERAMANE DOCG, UNA FORTE IMPRONTA DEL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO NON SENZA SFUMATURE

2 Marzo 2022 

TERAMO – L'impronta forte, quasi inconfondibile, lo rende riconoscibile forse tra migliaia. Le differenze tra le produzioni limitate, magari da agricoltura sostenibile – di aziende profondamente legate al territorio o che comunque, nel corso del tempo, hanno mantenuto le radici saldamente ancorate alla tradizione – e produzioni di massa di grandi realtà, che forse hanno preferito ammiccare al mercato, tuttavia, si decifrano nell'assaggio alla cieca. Che restituisce, complessivamente, un prodotto di alta qualità, nelle sue sfumature profondamente identitario.

La giornata dedicata alla stampa, con la degustazione di ben 39 etichette, di cui 18 riserve, ha aperto oggi all'Ipogeo di Teramo l'Anteprima del Montepulciano d'Abruzzo Colline teramane Docg, alla sua seconda edizione e dopo due anni di stop imposti dalla pandemia, per far conoscere le annate non ancora in commercio del pregiato rosso abruzzese.

Nato nel 2003 per tutelare, valorizzare e promuovere la prima denominazione di origine controllata e garantita della regione Abruzzo, oggi presieduto da **Enrico Cerulli Irelli** – al primo mandato, in carica dal 2018 – il Consorzio ha l'obiettivo dichiarato di costruire, nell'immaginario collettivo, lo spazio per un Abruzzo speciale, racchiuso tra il massiccio del Gran Sasso e il mare Adriatico. Un percorso avviato da un tempo oramai sufficiente per consolidarsi, anche se – ahinoi – non sembra sia ancora bastato per aver maturato una visione univoca e determinata sulla strada da percorrere insieme, come dimostra il recente dibattito sul proprio futuro.

Alla prima giornata con il supporto dell'Associazione italiana sommelier (Ais), che è proseguita con due masterclass di approfondimento, una degustazione verticale Colline Teramane Docg guidata da **Gianni Sinesi**, sommelier di **Niko Romito**, e una verticale di Pecorino con la conduzione del giornalista **Antonio Paolini**, seguiranno altri due appuntamenti: domenica 6 marzo, già sold out, rivolto agli appassionati, e lunedì 7, dedicato invece agli operatori economici della regione, ristoranti, enoteche e strutture ricettive (per iscrizioni 392-8495569 o anteprimact@gmail.com).

L'AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" rientra nei comuni di Ancarano, Atri, Basciano, Bellante,



Campoli, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, interamente compresi nella provincia di Teramo, la più settentrionale d'Abruzzo.

Attualmente la denominazione si estende su una superficie totale di 172 ettari con una produzione annua di circa 400mila bottiglie, di cui almeno il 60% è destinato al consumo nazionale, il resto all'esportazione.

IL CONTESTO GEOGRAFICO

L'area di produzione abbraccia l'intera collina litoranea ed interna della provincia di Teramo ed è caratterizzata, a est, da ampie colline che scivolano verso il mare Adriatico e dalla presenza imponente del Gran Sasso e dei Monti della Laga, a nord-ovest.

Questa orografia favorisce una buona ventilazione (brezze di mare e di monte) che, assieme alla natura argillo-limosa dei terreni – costituiti da depositi plio-pleistocenici – , alla piovosità ben distribuita durante l'anno, al clima temperato e alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte – favorite dalla vicinanza dell'Appennino –, assicura al Montepulciano condizioni ottimali per vegetare in salubrità, con accumuli importanti di sostanze aromatiche nei grappoli, che si traducono in grande qualità e tipicità nel calice.

Le colline teramane sono inoltre caratterizzate da una configurazione idrografica particolare, con quattro valli rigate da altrettanti fiumi – Vomano, Tordino, Salinello, Vibrata – che garantiscono una riserva idrica utile a fronteggiare le sfide che il cambiamento climatico sta ponendo oggi, e sempre con più urgenza, agli agricoltori.

Un interessante studio, realizzato dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo in collaborazione con il Consorzio Colline Teramane, pubblicato nel 2009, ha rilevato in modo oggettivo la grande vocazione vitivinicola delle Colline Teramane. Attraverso un complesso e approfondito studio di zonazione, i ricercatori hanno evidenziato le potenzialità di questa storica sottozona che dal 2003 ha ottenuto il riconoscimento prestigioso della Denominazione di origine controllata e garantita per il Montepulciano d'Abruzzo. Sovrapponendo poi i risultati della zonazione alla mappa delle aziende agricole sparse sul territorio, hanno notato come la sapienza antica abbia portato, nel tempo, gli agricoltori della provincia di Teramo a collocare i vigneti proprio nelle aree più favorevoli.



STORIA E GENESI DELLA VITICOLTURA ABRUZZESE E TERAMANA

La prima testimonianza sulla produzione enoica nell'area teramana è riconducibile a Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., che evoca l'area Piceno-Aprutina – l'attuale provincia di Teramo – per la qualità dei suoi vini che “avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini”. Facendo un salto di alcuni secoli, la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera dell'archivista e bibliotecario di Ferdinando IV, **Michele Torcia**, che ebbe modo di osservare questo vitigno nell'agro sulmonese. Da qui l'area di coltivazione del Montepulciano si diffonde oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle del Pescara, finché la ricerca di condizioni più favorevoli alla viticoltura induce la nobiltà sulmonese ad espandere i propri possedimenti verso le zone di Chieti, Pescara e Teramo.

La prima descrizione dettagliata della viticoltura in provincia di Teramo risale all'opera di **Edoardo Ottavi** e **Arturo Marescalchi** del 1897 ove si apprende che l'Abruzzo di fine '800 contava su una produzione di circa 1,8 milioni di ettolitri da circa 170.000 ettari di vigneto. La provincia di Teramo in questo periodo si distingue nella storia della vitivinicoltura abruzzese e nazionale, grazie all'opera di modernizzazione svolta da **Giuseppe De Vincenzi**. Già ministro dell'Agricoltura e del Commercio, presidente della Società dei viticoltori italiani, nel 1873 si trasferisce a Cologna, sulla costa adriatica teramana, ove, partendo dalle osservazioni fatte nei suoi viaggi in Borgogna, avvia un'attività di sperimentazione sui suoi vigneti, piantando vitigni d'Oltralpe mai conosciuti in Abruzzo (Medoc, Pinot).

Il suo vigneto arriva a contare 150 ettari dai quali produce circa 75 mila ettolitri di vino. Convinto che occorra un'impostazione industriale delle varie fasi produttive per implementare il livello qualitativo dei vini e migliorare la competitività sui mercati, realizza una cantina di trasformazione all'avanguardia per l'epoca: costruisce rotaie che collegano i vigneti alla cantina, progetta un sistema per la coibentazione termica, inventa sistemi per movimentare le masse a caduta (ascensori idraulici!), costruisce in loco i suoi tini che arrivano a contenere 1.000 ettolitri di vino, riutilizza sistematicamente gli scarti delle lavorazioni. Nel 1882 i suoi vini vincono la medaglia d'argento all'Esposizione Universale di Bordeaux, meritata ricompensa al suo impegno per lo sviluppo di una vitivinicoltura moderna in Abruzzo e preludio al futuro riconoscimento del valore dei vini teramani.

Nella prima metà del '900, la fillossera e l'emigrazione infliggono un duro colpo all'economia agricola abruzzese, con la conseguente riduzione delle aree vitate. Dagli anni '50, a seguito della fine della Mezzadria, si afferma la gestione diretta dei fondi da parte degli agricoltori e si diffondono sistemi intensivi di allevamento della vite. Questi effetti si declinano in modi diversi a Teramo e nel resto d'Abruzzo. Mentre nella parte più meridionale della Regione si



affermano forme di gestione cooperativistica delle produzioni viticole, nelle colline teramane nascono aziende private, con vigneti e cantine moderni, che si avviano alla commercializzazione diretta dei loro vini.

È dalla volontà di affermazione dei produttori teramani sui mercati internazionali che nasce l'esigenza di definire la peculiarità dei vini delle Colline Teramane. Da qui la richiesta di riconoscimento come sottozona, ottenuta nel 1995 e come denominazione indipendente ottenuta nel 2003, la prima Docg d'Abruzzo.

LE AZIENDE

La scelta è quella di preservare il territorio attraverso l'uso di pratiche agricole improntate alla sostenibilità ambientale: oltre il 70 per cento delle aziende, infatti, opera in regimi di qualità certificata come il biologico, la lotta integrata, la biodinamica, etc. Nella stessa direzione va la definizione di un disciplinare di produzione estremamente più restrittivo rispetto a quello del Montepulciano d'Abruzzo doc: rese non superiori ai 95 quintali per ettaro (per il Montepulciano d'Abruzzo Doc sono 140); divieto dell'allevamento a tendone per i nuovi impianti; densità di viti per ettaro non inferiore a 3.300 ceppi; obbligo di vinificazione e imbottigliamento all'interno della zona di produzione; immissione sul mercato non prima di 1 anno per la versione giovane e 3 anni per la riserva; la costante collaborazione con l'Università e l'Istituto Agrario di Teramo per mantenere viva la tensione verso il miglioramento della qualità attraverso l'implementazione delle conoscenze e dell'innovazione tecnologica; la volontà di dare il massimo valore possibile alla filiera produttiva che si chiude in azienda, interamente controllata dal singolo produttore.

L'esperienza ha insegnato ai produttori delle Colline Teramane che, se da una parte l'uva Montepulciano è in grado di dare vini piacevoli e tipici anche se giovani, per le produzioni da vecchie vigne, con grandi concentrazioni, c'è bisogno di lunghi affinamenti per dar loro piena realizzazione. Da questa consapevolezza, il Consorzio ha cominciato a lavorare alla modifica del disciplinare, al fine di accompagnare la denominazione verso l'affermazione sempre più diffusa del proprio valore e il riconoscimento della forza identitaria del Montepulciano delle Colline Teramane.

Questo territorio così delimitato e caratterizzato, attraverso una viticoltura esigente, vinificazioni non sofisticate e una profonda ricerca, regala nel calice finezza e eleganza: segni distintivi e riconoscibili dei suoi vini.

IL DISCIPLINARE



BASE AMPELOGRAFICA

Montepulciano minimo 90%. È previsto Sangiovese fino al 10%, ma la stragrande maggioranza dei produttori vinifica Montepulciano in purezza. Questo vitigno si esprime al meglio su suoli argillosi, in condizioni ambientali difficili per altitudine e siccità. Ha un germogliamento tardivo che sfugge alle gelate primaverili dell'Adriatico, tollera la botrite e asseconda la maturazione lenta. Si vendemmia fino ad ottobre inoltrato.

TIPOLOGIE

Giovane e Riserva. Per il Giovane, il vino deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di un anno, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. Nella versione Riserva il vino è sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, di cui almeno un anno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Il forte carattere dell'uva Montepulciano traccia indicatori distintivi facilmente rilevabili che definiscono lo "stile Colline Teramane": il rosso rubino in tutte le sue sfumature dai toni purpurei violacei in gioventù che volgono al granato dopo alcuni anni; il caratteristico profumo di frutti rossi piccoli e turgidi nei vini che nascono più vicino al mare, diventano polposi ed intensi verso la montagna; intensità ed etereità sono le note comuni con richiamo alla radice di liquirizia nel finale.

Il gusto è secco, complesso, armonico, e soprattutto fresco e sapido, di rimandi salmastri marini sulla costa e con spiccate mineralità saline avvicinandosi all'Appennino; ritornano frutti rossi arricchiti di naturale speziatura e tostatura.

ABBINAMENTI

Se il Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg è un vino che si sposa perfettamente con i sapori intensi ma equilibratissimi della cucina teramana – in particolare nelle preparazioni a base di pecora e agnello – l'eleganza di questo vino si abbina anche con carni diverse, come brasato e stracotto, e con i formaggi stagionati.

La cucina teramana, sebbene meno conosciuta tra le tante e più note cucine regionali italiane, è sorprendentemente feconda di ricette squisite a base di carne, pesce, verdure e ricca di ingredienti freschi e tipici. Storicamente legata al nomadismo dei pastori che durante la transumanza si spostavano dai monti del Gran Sasso all'Adriatico e viceversa, e quindi allo



scambio, nel tragitto, di materie prime eccellenti tra il mare e la montagna – erbe, formaggi, latte, carne, vino – questa cucina racconta una storia che apre una prospettiva per valutare il carattere rurale e antico dei vini delle Colline Teramane.

Lunga nelle preparazioni, ma incredibilmente delicata, è un'esperienza gastronomica e culturale unica: in particolare la cucina teramana deriva dalla storia degli "orti" di Teramo che, costruita tra due fiumi (il suo nome antico è Interamnium), aveva abbondanza di verdure, ortaggi, erbe aromatiche, disponibili a pochi metri dagli abitati. Con ciò che offriva l'orto, i cibi subivano una vera e propria trasformazione: una coratella di agnello, per esempio, non perfettamente conservata nei viaggi dei pastori, con l'aggiunta di odori come menta piperita, maggiorana, peperella (una varietà di timo), aneto e le lunghe cotture diventava un gustoso manicaretto. C'è proprio questa tradizione alla base dei piatti teramani più famosi: gli spaghetti alla chitarra con pallottine, tajuline e fasciul, mazzarelle, trippa, i timballi, la pecora alla callara, le scrippelle 'mbusse.

La ricetta forse più interessante ed evocativa della cucina teramana resta però quella delle Virtù: una ricchissima minestra di primizie di stagione, cucinata insieme a ciò che rimane della dispensa invernale e che si consuma il primo maggio a Teramo. Preparata da ogni famiglia, è protagonista di uno scambio di pentole di casa in casa, per far assaggiare la propria preparazione ai vicini. Un rito che ricorda, ogni anno, la tradizione del "pentolino", utilizzato dalle famiglie benestanti per donare porzioni del prezioso cibo alle persone meno abbienti.

LECANTINE ASSOCIATE

Abbazia di Propezzano

Via dell'Abbazia, c.da Propezzano – 64020 Morro D'Oro

abbaziadipropezzano.com

Anfra

Via Collemorino 8 – 64025 Pineto

anfra.it

Ausonia

C.da Nocella – 64032 Atri

ausoniawines.com

Barba

Strada Rotabile per Casoli SP27 – 64025 Scerne di Pineto



fratellibarba.it

Barone Cornacchia
Contrada Torri 19 – 64010 Trano Nuovo
baronecornacchia.it

Barone di Valforte
Contrada Pomba 11 – 64028 Silvi
baronedivalforte.it

Cantina Colonnella
Via Riomoro, 49 – 64010 Colonnella
cantinacolonnella.it

Casimirri
Via Pianagallo, 33/A, 64013 Corropoli TE
aziendacasimirri.com

Centorame
Via delle Fornaci snc. – 64030 Casoli di Atri
<https://www.facebook.com/vinicentorame/>

Cerulli Spinozzi
Ss 150, Km 17 – 64020 Canzano
cerullispinozzi.it

Cioti
Via Armando Diaz 27 – 64012 Paterno di Campi
cantinacioti.it

De Angelis Corvi
Contrada Pignotto, 64010 Controguerra
deangeliscorvi.it

Di Bonaventura
Via Colle Izzano, 81 Loc. Ripattoni – 64020 Bellante
dibonaventuravini.com

Emidio Pepe
Contrada Chiesi 10 – 64010 Torano Nuovo



emidiopepe.com

Faraone Vini
Strada Statale 80, 290 (SS 80) – 64021 Giulianova
faraonevini.it

Fantini – Gruppo Farnese
farnesevini.it

Fattoria Nicodemi
Contrada Veniglio 8, SP19 – 64024 Notaresco
nicodemi.com

Fosso Corno
Loc. Villa Bizzarri – 64010 Torano Nuovo
fossocornovini.com

Illuminati
C.da S.Biagio 18 – 64010 Controguerra
illuminativini.com

I Vini di Ferruccio
Traversa Moruzzi 9 – 64021 Giulianova
ivinidiferruccio.it

Lepore
C.da Civita 29 – 64010 Colonnella
vinilepore.it

Lidia e Amato
Contrada San Biagio 2 – 64010 Controguerra
lidiaeamatoviticoltori.it

Mazzarosa
Contrada Borsacchio 6 – Roseto degli Abruzzi
mazzarosa.com

Monti
C.da Pignotto 54 – 64010 Controguerra
vinimonti.it



Montori

C.da Piane Tronto 82 – 64010 Controguerra
montorivini.it

Orlandi Contucci Ponno

Loc. Piana degli Ulivi 1 – 64026 Roseto degli Abruzzi
orlandicontucciponno.it

Pepe Stefania

Via Grande 33 – 64010 Torano Nuovo
montepulcianodabruzzo.it

Podere Colle San Massimo

Via Colle San Massimo 10 – 64021 Giulianova
poderecollesanmassimo.com

San Lorenzo Vini

C.da Plavignano 2 – 64035 Castilenti
Sanlorenzovini.com

Santone Vini

Contrada Salarotta Guardia Vomano Snc 64024 Notaresco
santonevini.it

Strappelli

C.da Torri 16 – 64010 Torano Nuovo
cantinastrappelli.it

Tenuta De Sterlich

Via Santa Maria Assunta 33 – 64023 Mosciano Sant'Angelo
desterlich.it

Tenuta Terraviva

Via del Lago 19, Tortoreto
tenuteterraviva.it

Tenuta Torretta

Via Torretta 13 I-64010 Controguerra
tenutatorretta.com



Torri Cantine
Via Vibrata 22 – 64010 Torano Nuovo
torricantine.it

Vaddinelli
Via Pretetulo 12 – 64032 San Giacomo TE

Velenosi Vini
Via dei Biancospini 11 – 63100 Ascoli Piceno
velenosivini.com

Vini Biagi
C.da Civita 93 – 64010 Colonnella
vinibiagi.com

Vini La Quercia
Strada Colle Croce – 64020 Morro D'Oro
vinilaquercia.it

LE FOTO DELL'ANTEPRIMA

