

VINO, A DIECI ANNI DALLA DOP TULLUM GUARDA ALLA DOCG



TOLLO – La presentazione della richiesta per il riconoscimento della Docg, la denominazione di origine controllata e garantita che rappresenta il gradino più alto nella piramide qualitativa del vino italiano, è stata annunciata durante la tavola rotonda “Piccole Dop in grandi carte dei vini” che ha concluso oggi a Tollo (Chieti) la tre giorni organizzata dal Consorzio Tutela Dop Tullum in occasione dei 10 anni dal riconoscimento della Dop, che si è svolta all’interno del paese con visite ai vigneti, mini corsi di approfondimento, degustazioni guidate.

“Le giornate dedicate alla Dop Tullum – ha spiegato il presidente del Consorzio **Tonino Verna** – hanno avuto l’obiettivo di raccontare agli appassionati, agli operatori e ai giornalisti della stampa specializzata le caratteristiche di questo angolo d’Abruzzo stretto tra il mare

Adriatico e le altitudini della Maiella, facendone scoprire la biodiversità agricola e alimentare e la ricchezza della sua storia e dei vitigni che generazioni di viticoltori hanno saputo tramandare e che oggi abbiamo l'impegno di valorizzare attraverso la Dop Tullum anche attraverso il ritrovamento, nei vigneti di contrada San Pietro, di una villa rustica romana e di reperti archeologici risalenti al periodo I secolo a.C.-I secolo d.C. che diventeranno il sede e simbolo di questa denominazione”.



In coincidenza e in linea con la filosofia di “Cantine Aperte” la giornata di domenica è stata dedicata al pubblico degli enoturisti che hanno potuto visitare il territorio tollese e i vigneti nei quali nascono i vini Tullum Dop, ma anche partecipare ai minicorsi di degustazione gratuiti con la presenza di **Paolo Lauciani**, uno dei più apprezzati docenti e divulgatori della Fondazione italiana sommelier, e di **Fede&Tinto** autori e voci del programma *Decanter* in onda su Radio2.

A fare da corollario, un piccolo mercato del gusto con la presenza di aziende alimentari e con il foodbus di Delverde per l'immane "pasta party".

La giornata di lunedì è stata dedicata agli operatori professionali, con la visita ai vigneti e la tavola rotonda sul tema centrale dell'iniziativa "Piccole Dop in grandi carte dei vini": dopo i saluti del sindaco di Tollo **Angelo Radica**, del primo presidente del Consorzio Tullum Dop **Giancarlo Di Ruscio** e dell'attuale presidente Tonino Verna, nonché del presidente del Consorzio Vini d'Abruzzo **Valentino Di Campi**, è stata la volta del panel di esperti composto **Andrea Terraneo** presidente dell'Associazione delle enoteche italiane, del sommelier Paolo Lauciani e del direttore commerciale di Feudo Antico **Andrea Di Fabio** che hanno ripercorso i dieci anni della Dop e hanno fatto il punto sulle strategie che consentono di guardare al futuro della più piccola denominazione italiana.

V
a
l
o
r
i
z
z
a
r
e
l
,
a
u
t
e
n
t

icità e l'identità del territorio, puntare sui vitigni autoctoni (in particolare pecorino, passerina e montepulciano) con scelte rigorose e sostenibili che guardano al mercato sia dal punto di vista della qualità dei vini sia delle esigenze degli operatori - enoteche e ristoranti, in particolare - coinvolgendoli nella narrazione del racconto della Dop Tullum verso i consumatori, sono stati alcuni dei temi emersi nel corso dell'incontro, nel quale è stata annunciata la scelta di presentare la richiesta per il riconoscimento della Docg, la denominazione di origine controllata e garantita che rappresenta il gradino più alto nella piramide qualitativa del vino italiano.

Una qualità che i vini Tullum stanno già evidenziando come certificano i successi delle vendite e che si conferma nel tempo, come ha dimostrato la degustazione verticale di sette annate tra il 2008 e il 2016 di Pecorino Tullum guidata dall'enologo Riccardo Brighigna

riservata a ristoratori, sommelier e operatori del settore e capace di sorprendere molti partecipanti.

La Dop Tullum (o Terre Tollesi) è il risultato di anni di prove e ricerche che hanno evidenziato la vocazione di questo territorio.

Le uve provenienti da Tollo presentano peculiarità diverse dalle altre aree abruzzesi, non solo per le caratteristiche climatiche e pedologiche ma anche per le influenze delle tradizioni locali e il valore sociale della viticoltura. La Dop è interamente circoscritta all'interno del territorio comunale di Tollo (14,96 km²), situato in una zona di entroterra a 10 km dal mare Adriatico e a 25 dalle alture della Maiella che si caratterizza inevitabilmente per un'elevata escursione termica.

I vigneti che circondano la cittadina hanno un'altimetria che arriva a 205 metri sul livello del mare e le uve provenienti da Tollo presentano peculiarità diverse dalle altre aree d'Abruzzo non solo per le caratteristiche climatiche e pedologiche ma anche per le influenze delle tradizioni locali e il valore sociale assunto dalla viticoltura, realizzando così il concetto di terroir.

Per questo motivo la Dop Tullum introduce nel disciplinare di produzione anche il concetto di "cru" da singoli vigneti, individuando nei singoli fogli di mappa i vigneti autorizzati all'impianto delle specifiche varietà. Lo studio di zonazione, portato avanti dal prof. **Attilio Scienza**, ha interessato un totale di 25 vigneti guida equamente suddivisi i vitigni Montepulciano, Pecorino, Passerina.

La denominazione di origine protetta Tullum è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti nel disciplinare di produzione che prevede basse rese per ettaro, l'utilizzo di varietà autoctone e utilizzo uve coltivate almeno a 80 metri s.l.m. che devono essere raccolte, vinificate ed imbottigliate esclusivamente nella zona di produzione.

Le tipologie attualmente prodotte sono sei: Rosso Riserva, Rosso, Pecorino, Passerina, Passito Rosso e Chardonnay Spumante metodo classico.

La produzione complessivamente certificata ed imbottigliata, come si può evincere dalla tabella sottostante, negli ultimi anni ha risentito molto dell'andamento stagionale però, nel suo insieme, mostra comunque un trend decisamente positivo che può contare su circa 20 ettari certificati e su una produzione media di 700-800 hl/anno pari a circa 100 mila bottiglie. Di queste, circa il 60% è rappresentato dai due vitigni bianchi autoctoni Pecorino e Passerina, mentre il restante 40% dai vini rossi.