

VINO: DIECI ANNI DI TULLUM DOP, DUE GIORNI DI FESTA A TOLLO

22 Maggio 2018



TOLLO – “Piccole Dop in grandi carte dei vini” è l’idea portante dell’evento organizzato dal Consorzio Tutela Dop Tullum con il patrocinio del Comune di Tollo (Chieti) in programma domenica 27 e lunedì 28 maggio 2018, con un programma che si snoderà tra il borgo, i vigneti delle cantine iscritte al Consorzio e le sale dell’Enomuseo comunale.

“Le giornate Tullum” hanno l’obiettivo di raccontare agli appassionati e agli operatori la straordinaria biodiversità 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 ma non sempre adeguatamente valorizzare.

Nasce da queste premesse la più piccola Dop italiana, che nel disciplinare prevede sei tipologie e alcuni dei più importanti vitigni autoctoni regionali come Montepulciano, Pecorino

e Passerina.

In coincidenza e in linea con la filosofia di “Cantine Aperte” la giornata di domenica 27 maggio è dedicata al pubblico degli appassionati e degli enoturisti che potranno visitare il territorio tollese e conoscere i vigneti nei quali nascono i vini Tullum Dop (ritrovo e partenza da piazza caduti di Nassiriya a partire dalle 11,30) ma anche partecipare agli approfondimenti e ai minicorsi di degustazione gratuiti con Sommelier per un giorno quattro appuntamenti (12,00, 14,00, 16,00, 18,00) con la presenza di **Paolo Lauciani**, uno dei più apprezzati docenti della Federazione Italiana Sommelier e divulgatori della cultura enoica e volto noto della Rai e del TG5, insieme a **Fede&Tinto**, autori e voci del programma *Decanter* in onda su Radio2.

A fare da corollario, sempre in piazza Caduti di Nassyria, ci sarà un piccolo mercato del gusto con la presenza di produttori di tipicità e con il foodbus di Delverde per l’immancabile “Pasta Party”, da abbinare alla degustazione dei vini Tullum Dop.

Lunedì è invece la giornata dedicata agli operatori professionali, con la visita ai vigneti, la tavola rotonda sul tema centrale dell’iniziativa “Piccole Dop in grandi carte dei vini”, alla quale interverranno alcuni dei più esperti operatori e giornalisti del settore, tra i quali **Andrea Terraneo** presidente dell’Associazione delle enoteche italiane e il giornalista del *Corriere della Sera* **Luciano Ferraro**.

All’incontro seguirà una degustazione verticale di vecchie annate dei bianchi e rossi Tullum guidata dall’enologo **Riccardo Brighigna** e la degustazione dei vini dell’ultima annata riservata a ristoratori, sommelier e operatori del settore.

“L’evento – spiega in una nota **Tonino Verna**, presidente del Consorzio Tutela Dop Tullum – ha l’obiettivo di far conoscere i luoghi nei quali nascono i vini Tullum, il borgo e le contrade che la circondano e che guardano il mare e la montagna, ma soprattutto le persone che da secoli coltivano la terra di questa Città del Vino – già dal 1998 – che fonda la sua economia sulla produzione vitivinicola. Un impegno che il consorzio ha assunto dal 2009, una sfida avviata nella consapevolezza che “piccolo” non sempre è bello e che non è facile affermarsi sui mercati, ma che è l’unica strada per valorizzare le proprie specificità e dunque la propria identità che ha radici antiche e un pensiero dinamico e moderno”.

La Dop Terre Tollesi o Tullum è stata riconosciuta con decreto ministeriale nel corso dell’anno 2009 e nel 2014 il Consorzio Tullum è stato autorizzato ad esercitare il controllo erga omnes. La Dop Tullum 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 tra 33 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 ha interessato un totale di 25 vigneti guida equamente suddivisi tra quattro 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. Questo prevede basse rese per ettaro, l'utilizzo di varietà autoctone e pratiche di cantina rispettose del prodotto. Le uve, escluse quelle provenienti dai vigneti posti ad un'altitudine inferiore a 80 metri s.l.m. devono essere raccolte, vinificate ed imbottigliate esclusivamente nella zona di produzione.

La densità di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 3.300 ceppi. Le tipologie attualmente prodotte sono sei: Rosso Riserva, Rosso, Pecorino, Passerina, Passito Rosso e Chardonnay Spumante metodo classico.

IL PROGRAMMA

Domenica 27 maggio

Dalle 11.00 alle 19.00 ci saranno degustazioni dei vini Dop Tullum e di prodotti tipici con stand di aziende abruzzesi e pasta party Delverde,

Dalle 11.00 alle 19.00 Visita guidata ai vigneti Tullum con colazione contadina.

12.00 | Primo appuntamento con Paolo Lauciani e Fede e Tinto per Sommelier per un Giorno

14.00 | Secondo appuntamento con Paolo Lauciani e Fede e Tinto per Sommelier per un Giorno

16.00 | Terzo appuntamento con Paolo Lauciani e Fede e Tinto per Sommelier per un Giorno

18.00 | Quarto appuntamento con Paolo Lauciani e Fede e Tinto per Sommelier per un Giorno
(minicorsi gratuiti di degustazione)

Lunedì 28 maggio

10.00 | Visita ai vigneti per giornalisti e professionisti del settore

Dalle 11.30 alle 15.30 | Banco d'assaggio dei vini Dop Tullum con prodotti e piatti tipici

11.30 | Convegno "Piccole Dop in grandi carte dei vini" con Luciano Ferraro (Corriere della Sera); Andrea Terraneo (Presidente enoteche vinarius); Paolo Lauciani (Fondazione Italiana Sommelier); Andrea Di Fabio (Consorzio Tutela Dop Tullum) e con i saluti del sindaco di Tollo Angelo Radica, dell'attuale presidente del Consorzio Tullum Dop Tonino Verna e del primo presidente Giancarlo Di Ruscio.

12.30 | Degustazione guidata dall'enologo Riccardo Brighigna dei vini Dop Tullum riservata a giornalisti ed esperti del settore dei Vini Tullum Dop