

VINO: IN ABRUZZO È ORMAI FATTA PER LA NUOVA DOCG CASAURIA

25 Gennaio 2023



PESCARA – È ormai fatta per la nuova Docg Casauria, la terza dell'Abruzzo dopo Colline teramane e Tullum: l'audizione pubblica oggi pomeriggio in un gremito teatro comunale ad Alanno (Pescara) ha infatti segnato un passaggio chiave del lungo e complesso iter procedimentale che, passando per il Ministero dell'Agricoltura approderà nei prossimi mesi in sede Ue e terminerà con l'adozione del regolamento europeo.

Non sarà il 2023 l'anno della prima vendemmia con la possibilità di indicare la Docg in etichetta, e forse neanche il 2024 perché l'istruttoria comunitaria ha tempi lunghi – ha spiegato **Roberta Cafiero**, dirigente dell'Ufficio certificazione prodotti agroalimentari del Ministero – ma essendoci un forte sostegno nazionale, i successivi passaggi a Bruxelles

possono considerarsi delle formalità.

Il Comitato nazionale vini è già convocato per il 10 febbraio prossimo per esprimere il parere sul disciplinare che oggi è stato sottoposto all'attenzione di produttori, amministratori locali e portatori d'interesse, subito dopo ci sarà la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale per consentire ulteriori osservazioni o opposizioni. Successivamente è prevista la trasmissione all'Ue.

All'udizione, a cui erano presenti molti dei sindaci dei 18 comuni il cui territorio è interamente o in parte compreso nella zona di produzione della nuova denominazione di origine controllata e garantita, hanno partecipato anche **Andrea Squarcia** e **Beatrice Bernabei** in rappresentanza del Ministero dell'Agricoltura, **Anna Maria Di Ciolla** in rappresentanza del comitato Vini Dop e Igp, quale referente territoriale della Regione Abruzzo, e il vice presidente della Regione con delega all'Agricoltura **Emanuele Imprudente**.

Grande soddisfazione è stata espressa dall'enologo **Concezio Marulli**, presidente dell'associazione Casauria che ha intrapreso il percorso per l'ottenimento della Docg del cui direttivo fanno parte anche **Nic Tartaglia** dell'omonima azienda, **Lucio Cavuto** (Castorani), **Stefania Ricci** (Guardiani Farchione) ed **Enisio Tocco** (Tocco Vini): "Siamo veramente felici di essere arrivati a questo risultato - ha detto - , sarà una svolta per l'enoturismo e per l'esaltazione di una qualità già alta. Ho da subito trovato terreno fertile perché tutti i produttori erano felici di portare avanti questo progetto".

Oggi sottozona del Montepulciano d'Abruzzo Doc, Casauria è attualmente indicata nell'etichetta di 9 referenze di altrettante aziende: Nic Tartaglia, Pasetti, Chiusa Grande, Duchi di Castelluccio, Tocco, Zaccagnini, Guardiani Farchione, Rosarubra e Castorani, che è l'azienda che detiene la maggioranza del vino prodotto rivendicato.

"Questa scelta indica una strada che la nostra regione sta percorrendo mirata alla qualità", ha commentato **Alessandro Nicodemi**, presidente del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, "stiamo cercando di proporre al mercato un territorio sempre più sfaccettato e le nuove Docg rappresentano una delle facce".

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre dei Passeri e Turrivalignani e parte dei territori dei comuni di Alanno, Bussi sul Tirino, Brittolli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca e Tocco da Casauria.

Il futuro potrebbe riservare anche una **quarta Docg, la Terre dei Vestini**, il cui iter è stato

avviato dall'omonima associazione fondata da 15 produttori, ufficialmente costituita il 28 aprile 2021.

IL DISCIPLINARE

La proposta di disciplinare sottoposta all'attenzione dell'assemblea pubblica prevede, tra le altre cose, che il vino a denominazione Casauria provenga da vigneti non superiori a 500 metri sul livello del mare che possono arrivare a 600 se esposti a sud, una densità non inferiore a 3.500 ceppi per ettaro per i nuovi impianti, una produzione di 90 quintali per ettaro.

La denominazione Casauria è riservata al vino ottenuto da uve Montepulciano almeno per il 90 per cento, possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici fino ad un massimo del 10 per cento. La vinificazione e l'invecchiamento devono aver luogo nella zona di produzione ma è consentita la vinificazione anche in comuni confinanti a quelli della zona della Docg (Capestrano, Collepietro, Corfinio, San Benedetto in Perillis, Vittorito, Casalincontrada e Roccamontepiano), cosa piuttosto inusuale dovuta al fatto che molti dei produttori interessati hanno la cantina in altri comuni.

Non sono mancate delle obiezioni, sia da parte di produttori, come **Domenico Pasetti** che ricordando la lunga gestazione del disciplinare ha evidenziato come negli anni siano cambiate molte cose dal punto di vista agronomico, sia da parte di addetti ai lavori. C'è chi fa osservare, ad esempio, che le altezze indicate sono desuete considerando che oggi, complici i cambiamenti climatici, la quota in cui si impiantano vigneti è molto più alta rispetto a solo qualche anno fa. Sulle forme di allevamento, poi, secondo alcuni la pergola sui nuovi impianti confligge con l'intensità dei ceppi per ettaro prevista e secondo altri non andrebbe escluso l'alberello.

LE FOTO

