

A BISENTI DOVE NASCE LO SPUMANTE DI MONTONICO, “LE PETIT CHAMPAGNE” D’ABRUZZO

di Daniela Braccani



13 Settembre 2020

BISENTI - Uno spumante di uva Montonico, metodo classico, che ha tutte le caratteristiche per essere definito “le petite champagne” d’Abruzzo, così come lo ribattezzarono un tempo i francesi, tra il 1798 e il 1799, quando le truppe napoleoniche scoprirono le uve fresche e profumate del vitigno autoctono teramano tanto da richiederne cospicue forniture da usare

come base per fare lo Champagne oltralpe.

Siamo a Bisenti (Teramo), nell'alta Valle del fiume Fino, con lo sguardo rivolto verso il massiccio del Gran Sasso. È qui che **Matteo Ciccone** e suo padre **Alberto** decidono di recuperare due antichi vitigni di Montonico e dare vita all'azienda agricola Ciccone Vini a conduzione familiare.

Sono passati dieci anni da quel momento e dopo aver recuperato e reimpiantato l'antico vitigno, edificato una cantina e soprattutto dopo aver investito in studio, ricerca e prove di fermentazione con le bollicine, Matteo annuncia a *Virtù Quotidiane* l'imminente uscita del suo primo spumante realizzato con metodo classico o *méthode champenoise* che dir si voglia, il nome che deriva dalla regione francese dello Champagne prodotto con il processo della rifermentazione in bottiglia.

L'azienda Ciccone, grazie all'esperienza pluriennale del signor Alberto, oltre allo spumante, produce anche il Montonico Superiore Doc Abruzzo "Pretonico", il vino di esordio dell'azienda agricola che raccoglie e tramanda una tradizione importante del panorama enologico e vitivinicolo abruzzese.

La coltivazione del Montonico ha infatti un'origine antichissima che è parte sostanziale della storia abruzzese e della Val Fino in particolare.

Una fonte del Catasto Onciario, risalente agli inizi del 1600, testimonia come, già in quel periodo, nel territorio vestino esistesse un vitigno con questo nome, il Montonico appunto, che vedeva nel comune di Bisenti gli insediamenti quantitativamente più importanti. A conferma di questa tesi ci sono anche gli studi del professor **Leonardo Seghetti**, enologo di fama nazionale da sempre appassionato alla storia di questo vitigno.

Durante i secoli è stato più volte citato come vitigno molto produttivo e buono per la tavola. La sua fama era diffusa così tanto che la stazione ferroviaria di Montepagano-Rosburgo, oggi Roseto degli Abruzzi, nei primi anni del Novecento si animava all'inverosimile per la partenza di uva Montonico destinata ai mercati esteri e del nord Italia.

L'uva Montonico si presenta con un grappolo corposo e acini molto grandi, rotondi e con la buccia spessa di colore verdognolo. Un vitigno vigoroso che ben si è adattato nei secoli alle avversità climatiche della Val Fino, con una forte escursione termica tra il giorno e la notte. È quest'ultima una caratteristica che dona sapore e identità alle uve Montonico ancora in vita grazie alla passione di pochi produttori, come Matteo che ha deciso di dedicare la sua esistenza, inizialmente vocata alla veterinaria, interamente alla riscoperta di questo vitigno autoctono.

Verso la fine dell'Ottocento il Montonico è stato rimpiazzato quasi completamente dal Montepulciano, contribuirono inoltre a decretarne il declino la fillossera e la scelta di molti agricoltori di lasciare le terre a favore del comparto industriale. La coltivazione nel tempo è scesa in modo inesorabile e ad oggi resiste prevalentemente nelle zone di Bisenti e Cermignano dove è stato istituito anche il Presidio Slow Food di uva Montonico.

“L'acidità così accentuata rende le bollicine di Montonico molto simili a quelle dello Champagne, questo è uno dei motivi che ci ha spinto a recuperare il vitigno, reimpiantarli e poi fare quello che facevano i francesi, spumantizzare” dice Matteo con tutta la passione che lo contraddistingue mentre versa un calice di “Champagne d'Abruzzo”.