

Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo vini con la montagna dentro, parola di Filippo Bartolotta

4 Luglio 2023



CITTÀ SANT'ANGELO – Per celebrare i gioielli dell'enologia abruzzese e con essi il nuovo Modello Abruzzo, e conquistare gli oltre cento opinion leader internazionali ospiti del Grand Tasting-Abruzzo Wine Experience 2023 promosso da Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, e affascinarli con tutto quanto rende unici e inimitabili Montepulciano e Cerasuolo d'Abruzzo, vini “con la montagna dentro”, luminosi e di carattere, antichi eppure moderni, **Filippo Bartolotta** non ha esitato nel coniare originali paradigmi e nuove chiavi di lettura.

Switchando la verbale muscolosità del Montepulciano abruzzese in (sostenibile) leggerezza dell'essere, specchio della sua anima profonda, salina e minerale insieme: “The lighter side of Montepulciano d'Abruzzo”.

Vini da respirare col naso, suggerisce il wine coach fiorentino. Sorsi di frutto croccante,

ruggente, da spendere con curiosità alla tavola gastronomica più trasversale. Come promette, e mantiene, l'indigeno Cerasuolo, prima e unica denominazione italiana dedicata al rosé, prodotto con dentro cento per cento uva Montepulciano.

Il Cerasuolo è il vino degli abruzzesi, ricorda il comunicatore toscano, vino da bere a casa tutti i giorni, color cerasa intenso, ricco di aromi e di frutto, figlio immediato e scalpitante di un terroir-“air-roir” straordinariamente vocato, esposto alle brezze marine e all’aria fredda del ghiacciaio più a sud d’Europa, il Calderone. Per questo un prodotto unico. Sfaccettato come un diamante, capace di continui riflessi e luci profonde quanto diversi sono i territori di produzione. Come il terroir così il suo vino: il Modello Abruzzo.

Due masterclass (in lingua inglese) con interpretazioni puntuali di selezionate batterie di Cerasuolo e Montepulciano d’Abruzzo, che gli attenti partecipanti al tasting avranno metabolizzato tra i molti hints raccolti in terra d’Abruzzo. Cinque giorni di degustazioni alla scoperta di vini e cantine – una novantina le aziende coinvolte e circa 350 etichette in rappresentanza di tutte le produzioni territoriali, dalle più conosciute a quelle meno famose ma emergenti – cibo e bellezze naturali, culminati il 7 giugno tra le colline vistamate di Tenuta Coppa Zuccari a Città Sant’Angelo (Pescara), luogo di fascino antico riportato a nuova vita con grande maestria e sensibilità dalla presente generazione della famiglia Coppa Zuccari, in perfetta sinergia con Famiglia Tinari e la brigata del Villa Maiella di Guardiagrele per la parte food.

Con Bartolotta, ambasciatore del vino italiano nel mondo, *Virtù Quotidiane* ha scambiato e condiviso impressioni.

Cerasuolo o Montepulciano d’Abruzzo, quale scegliere?

Sicuramente entrambi. Il delizioso e croccante Cerasuolo è un rosso fatto con delicatezza, succoso, rinfrescante, aromatico, intenso, armonioso. È un fake simple wine, un finto vino semplice, vino di spiccata personalità e identità propria, nella maggioranza dei casi. Capace di regalare complessità e leggerezza, un berebene ideale giovane e moderno, easygoing, certamente non un vino femminile.

A confronto il Montepulciano d’Abruzzo può apparire un gigante addormentato?

Piuttosto Pegaso, il cavallo alato. Sicuramente il Montepulciano d’Abruzzo è vino più strutturato e complesso: rosso scuro e luminoso, tannico, potente, lungo, ricco di sostanza, energia, mineralità, frutti violacei di montagna e salinità, grande bevibilità. Tutto concentrato in un vitigno, grande sincerità, grande narrazione, grande fascino.

Per raccontare i vini d'Abruzzo si è appellato alla metafora di Medusa e Perseo.

Ho voluto cambiare paradigma. L'Abruzzo è conosciuto per la potenza muscolosa del suo Montepulciano, il suo vino simbolo. Ho voluto agire con una nuova immagine, incisiva eppure immediata, giocata sulla diversità dei territori di produzione, uno switch di comunicazione mirato ad aggredire i mercati con un prodotto tradizionale, tipico, unico e così identitario.

Quali potenzialità di successo per il vino abruzzese?

Su una scala da 1 a 10 il potenziale è 9, bisogna lavorarci. Il Cerasuolo è un vino non ancora venduto all'estero, bisogna fargli la piazza, ritagliarsi uno spazio, cominciare a parlare e scrivere di un rosé diverso da quello provenzale: avremo fortuna se i produttori ci credono e se faranno un vino tipico, che mantiene forte l'identità.

Come vede l'Abruzzo enologico?

L'Abruzzo è ancora un po' una regione vinicola sottovalutata o meno conosciuta anche se dà origine al caratteristico Cerasuolo d'Abruzzo Doc, denominazione esclusiva di vino rosato prodotto con uve 100% Montepulciano. In questi giorni ho assaggiato anche alcuni vini bianchi molto interessanti espressione della vicinanza al mare e ai monti, elementi per una narrazione di grande fascino.