

Gironi divini, i vini delle Colline teramane mettono d'accordo tutti

9 Luglio 2023

di Redazione



MORRO D'ORO – Un'autentica immersione nel mondo enologico delle colline teramane, custodi della prima denominazione di origine controllata e garantita d'Abruzzo che proprio quest'anno festeggia vent'anni, attraverso alcune delle sue espressioni più significative, alla presenza di alcuni dei produttori che – insieme ad un gruppo di giornalisti di settore, critici ed esperti – hanno essi stessi giudicato alla cieca una batteria di 32 montepulciano andando indietro nel tempo fino all'annata 2006.

La terza delle quattro giornate dell'Anteprima di Gironi divini, la manifestazione che il critico **Franco Santini** organizza da un decennio e che ha via via cambiato pelle assumendo, dall'iniziale festa di popolo, le caratteristiche di un vero concorso enologico senza tuttavia rinunciare al lato goliardico, ha dato conferma del carattere di eccellenza della produzione di questo scampolo d'Abruzzo, tra il Gran Sasso e l'Adriatico, dove una quarantina di produttori danno vita ad un vino dalle caratteristiche straordinarie, particolarmente longevo e accattivante pur nelle sue diverse interpretazioni.

Nell'affascinante contesto dell'Abbazia di Propezzano, a Morro d'Oro (Teramo), l'assaggio della prima batteria – dopo il break, nel pomeriggio è stata la volta dei bianchi e dei Cerasuolo – è volato via nonostante il numero di referenze e la loro complessità, attraverso una nuova, accattivante modalità di Gironi divini per cui i giurati si mescolano ai produttori, scambiano con loro opinioni e ascoltano una breve presentazione dei vini che vengono svelati solo alla fine, dopo aver assegnata la valutazione in base ad una scala predefinita.

Ne è uscito un viaggio nel tempo e nelle tecniche di lavorazione che, grazie alla modalità alla cieca, ha dato modo di valutare i prodotti senza pregiudizi, e sono emerse diversità di vedute che spesso hanno alimentato un dibattito anche vivace, ma l'apprezzamento è stato generale riconoscendo la grande qualità che le cantine delle Colline teramane perseguono.

Aziende storiche e più giovani, ciascuna con la propria identità, che inducono a ritenere quanto – al netto delle sfumature e delle preferenze personali – si sia fatto e si continui a fare un ottimo lavoro, soprattutto se si guarda indietro e si constata come vini di oltre un decennio fa mantengano una freschezza e una struttura sorprendenti.

Un finale davvero unico avrà luogo domani, lunedì 10 a Pescara: ospiti del ristorante Da Bacone, si raduneranno oltre 20 piccolissime cantine artigianali, che rappresentano la faccia giovane e “alternativa” del vino d'Abruzzo. *(m.sig.)*