

## I PRIMI CINQUANT'ANNI DEL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO: STORIA, ORGOGLIO E SENTIMENTO

17 Luglio 2018



ORTONA – Come una favola la festa per i 50 anni Doc del principe dei vini abruzzesi, il vino simbolo di un territorio, il Montepulciano d'Abruzzo. Con la notizia, di poche ore prima, della registrazione del marchio collettivo “Montepulciano d'Abruzzo”, il brand necessario per volare alto nel mondo.

“Ora possiamo sotterrare l'ascia di guerra” sorride **Francesco Paolo Valentini**, il vignaiolo artigiano di Loreto Aprutino (Pescara) figlio di **Edoardo**, uno dei padri fondatori della Doc Montepulciano d'Abruzzo.

Un nome leggendario nella storia della vitivinicoltura italiana quello dei Valentini di Loreto, presenti sul territorio dal 1600 proseguendo ancora oggi la forte impronta artigianale di produzione. Come ricorda Francesco Paolo, Edoardo Valentini è stato tra i primi a credere nel

potenziale degli autoctoni Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo iniziando a imbottigiarli negli anni Cinquanta con l'etichetta della propria azienda agricola, commercializzandoli come Dos, denominazione di origine semplice, precedente alla Doc.

**Sfida vinta con la Toscana, dunque.** Montepulciano d'Abruzzo e Vino Nobile di Montepulciano due vitigni, due territori, due identità diverse e distinte. La vecchia disputa sull'uso del nome Montepulciano si stemperà nel grande brindisi offerto con entusiasmo sincero dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.

La location non poteva che essere Ortona, il centro più rappresentativo in provincia di Chieti per la quantità di MdA prodotto. E poi in quella cornice gioiello del Tosti, il teatro d'opera voluto dall'autore delle celebri romanze, incastonato come un faro a guardia dell'Adriatico.





Ad accendere l'atmosfera l'ottimo cibo, la musica dal vivo, l'Abruzzo Festival Orchestra in teatro, le Moody Sisters sul palco all'aperto. Luci, proiezioni di meraviglie d'Abruzzo e il taglio della grande torta a forma di bottiglia, colore rosso vinaccia naturalmente.

Magia di una calda notte d'estate, brezza che si alza dalla costa, sapori di mare e di terra. Nei calici il sentimento diffuso di riconoscenza al territorio, appartenenza, identità. Produttori, vignaioli, enologi, ristoratori, comunicatori, uomini di governo, una squadra orgogliosa e finalmente compatta. E vincente.

È l'Abruzzo forte e gentile che si racconta con emozione. "Con una carica innovativa senza uguali rispetto ad altre regioni italiane" dice il direttore *Guide di Repubblica*, **Giuseppe Cerasa**, presentando a teatro il **volume 1 della collana Italia del Vino-Montepulciano d'Abruzzo**.

Un racconto che parte dal basso, spiega Cerasa. Personaggi, storie, uomini, vino, prodotti. "Dieci itinerari, duecento occasioni di degustazione, abbiamo segnato tutto il territorio. Un atto dovuto. L'Abruzzo ha l'anima dei combattenti, ci ha creduto mettendoci la faccia e il

cuore, senza non avrebbe vinto una battaglia così importante”.

“Una necessità coniugare vino e territorio” gli fa eco **Valentino Di Campli**, capo del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, del colosso Citra Vini (tremila soci vignaioli in provincia di Chieti, la più grande cantina cooperativa del centro sud) e di Eredi Legonziano, la cantina di Madonna del Carmine (Lanciano) che prima di altre ha scommesso sulla produzione di spumanti made in Abruzzo da uve tipiche abruzzesi.

La guida, dice Di Campli, servirà ad accrescere la percezione di qualità del vino e del nostro territorio “che promette esperienze strabilianti a chi verrà a farne esperienza diretta”.







Sapori e piaceri, grinta e sentimento. Un mix autoctono e primordiale lascia intendere **Niko Romito** raccontando dei suoi esordi a Rivisondoli (L'Aquila) e dell'unico vino che aveva allora in carta, il MdA appunto, "d'altronde si combinava più che bene con la mia cucina di montagna".

"Sono le grandi eccellenze a spingere il territorio" continua il tristellato del Casadonna di Castel di Sangro (L'Aquila). "In Abruzzo è impressionante il numero di ristoratori stellati (**attualmente 7, ndr**) in rapporto alla popolazione. Finalmente sta nascendo un sistema virtuoso capace di creare attrazione sul nostro territorio".

Quindi il riconoscimento alla caparbia dei primi a scommettere cinquant'anni fa sui tannini ribelli e potenti del Montepulciano registrandone le caratteristiche e avviando l'iter per il disciplinare di produzione, quindi la denominazione d'origine.

Una storia di tenacia. Vale la pena un balzo indietro per risalire all'arrivo in Abruzzo del Montepulciano. L'Averusto, in origine, vitigno portato intorno al 1500 dalla famiglia dei Medici nell'Alto Tirino.

Tra i possedimenti acquisiti dai Piccolomini i signori della Toscana impiantarono i primi vigneti di Averusto che si ipotizza dette origine al Montepulciano Cordisco o tardivo diffusi in Valle Peligna e poi a Torre de' Passeri (Pescara). Un successo strepitoso merito di sapienze agricole ed enologiche e della capacità di adattamento al luogo. Uve, mosti e vini di qualità fino all'impatto devastante con l'epidemia di fillossera nell'800 e lo scandalo del metanolo di fine secolo scorso. Due calamità superate con il lavoro e la competenza agricola dei piccoli produttori sul territorio. Una riscossa annunciata.

A piantare le radici, fondare lo statuto del Consorzio di Tutela del Montepulciano d'Abruzzo mezzo secolo fa, furono proprio Edoardo Valentini – che portò al Comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine dei vini, a Roma, le annate 1958 e 1962 di MdA oltre a una documentazione storica del MdA inteso come vitigno – **Giustino De Cecco** allora presidente della Camera di commercio di Pescara, l'enotecnico **Carmine Festa, Massimo Arlini**, presidente della commissione MdA presso il Ministero, e **Giuseppe Savini**, produttore storico di Morro d'Oro (Teramo), in Val Vomano.







15 luglio 1968-15 luglio 2018. Domenica scorsa oltre ai padri fondatori, premiati attraverso i loro successori, i riconoscimenti a chi ha valorizzato nel tempo la Doc. Come **Giuseppe Cavaliere, Maurizio Odoardi e Anna Carboni**, funzionari della Regione; **Nicola Dragani**, presidente enologi abruzzesi; l'assessore regionale **Dino Pepe** e i cinque presidenti del Consorzio di tutela: **Alberto Tiberio, Sebastiano Porello, Giancarlo Di Ruscio, Tonino Verna e Valentino Di Campi**.

Un riconoscimento anche a **Giovanni Legnini**, vice presidente del Consiglio superiore della magistratura, da sempre vicino al mondo vinicolo regionale e, da buon abruzzese, estimatore del vellutato nettare rosso rubino. E a **Leo Castiglione**, sindaco di Ortona, città che ospita il Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, a Palazzo Corvo.

E alla nomina di Francesco Paolo Valentini socio onorario del Consorzio, scoperta la teca con dentro la prima storica bottiglia di Montepulciano Doc prodotto dall'azienda agricola Valentini, annata 1968, attualmente conservata all'Enoteca regionale di Ortona.

Infine l'augurio per i prossimi cinquant'anni: lavorare compatti con la stessa lungimiranza. In

alto i cuori. E i calici.