VirtùQuotidiane

La Cantina Villamagna entra nell’Associazione Generazioni del Villamagna Doc

11 Maggio 2024

di Redazione

VILLAMAGNA – La Cantina Villamagna, storica cooperativa che raccoglie circa 230 soci, dal 29 aprile è ufficialmente entrata a far parte dell’Associazione Generazioni del Villamagna Doc, segnando così un passo decisivo e importante nel percorso di crescita della Denominazione di Origine Controllata che nasce nell’omonimo comune teatino.

“Con l’ingresso della Cantina Villamagna nella Rete, si chiude un cerchio che aperto ben 20 anni fa, quando la stessa cantina si era fatta promotrice del progetto Villamagna Doc”, commenta in una nota **Katia Masci**, presidente di Generazioni del Villamagna Doc. “Siamo molto soddisfatti di questo traguardo, un’unione di intenti che corrisponde anche ad un cambiamento reale nelle relazioni tra aziende, accentuato da un efficace passaggio generazionale che si è avuto negli ultimi anni”.

Per il presidente della Cantina Villamagna **Franco Ferrara**, “la partecipazione ai progetti di valorizzazione della Doc è frutto anche di un nostro percorso di crescita, che è culminato nel 2017 con l’avvio della vendita del nostro vino imbottigliato. Siamo certi che l’unione sia la risposta migliore alle esigenze di un mercato sempre più sensibile alle identità territoriali”.

L’Associazione Generazioni del Villamagna Doc è una rete di imprese che dal 2018 si occupa di promuovere la Doc Villamagna, mettendo in campo attività commerciali e promozionali in Italia e all’estero, anche in collaborazione e per iniziativa del Consorzio di Tutela Vini Abruzzo.

Negli ultimi anni, nonostante le sfide imposte dalla pandemia, sono state messe in atto numerose iniziative di promozione, tra cui presentazioni ufficiali, eventi stampa nazionali e internazionali, masterclass e tasting B2B in diverse città italiane ed europee. Alla prima presentazione ufficiale dell’Associazione durante il Vinitaly 2022 sono seguiti numerosi incontri con la stampa italiana e incoming con operatori esteri nella primavera-estate 2023.

Parallelamente, i produttori del Villamagna Doc hanno organizzato, nel corso degli ultimi mesi, diversi approfondimenti e degustazioni dirette agli addetti ai lavori: giornalisti, sommelier, importatori e distributori. A Milano presso il ristorante stellato Sadler, a Roma nella sede di Bibenda all’Hotel Rome Cavalieri, ad Amsterdam e a Copenhagen in lingua originale grazie alla collaborazione con Master of Wine e relatori Wset di rilievo.

Guardando al futuro, sono in cantiere ulteriori progetti di promozione rivolti al pubblico dei winelovers, con un grande evento previsto per il prossimo Ottobre, dedicato alla presentazione delle nuove annate della Doc.

Inoltre, le cantine del Villamagna Doc stanno attivando sinergie finalizzate all’accoglienza enoturistica sul territorio, offrendo presto la possibilità di pernottare, visitare il paese e le sue cantine come parte di un sistema borgo integrato.

I vini della Doc Villamagna hanno ricevuto riconoscimenti e recensioni positive dalle più autorevoli riviste internazionali del settore vinicolo, come Vinous, James Suckling, Wine Enthusiast, e nelle maggiori guide nazionali quali Ais, Bibenda, Gambero Rosso confermando la qualità e l’eccellenza raggiunta dai vini a denominazione.

Attualmente, sono sei le cantine che producono la Doc Villamagna e fanno parte dell’Associazione Generazioni del Villamagna Doc: Cantina Piandimare, Cantina Villamagna, Cascina del Colle, Palazzo Battaglini, Torre Zambra e Valle Martello.

Questi produttori, radicati in una zona con una lunga tradizione vitivinicola, contribuiscono

alla produzione di vini che rappresentano l’autentica espressione del territorio. Alla Presidenza della rete Generazioni è stata eletta dal 2022 Katia Masci, titolare ed export manager della cantina Valle Martello.

LA DOC VILLAMAGNA

La Doc Villamagna, riconosciuta con Decreto del 20/04/2011, tratta di un vino rosso ottenuto dal vitigno Montepulciano almeno per il 95%, con una resa massima di 12 t/ha, proposto in due tipologie: Base e Riserva.

La tipologia Base deve avere un affinamento minimo di dieci mesi a partire dal 1° novembre dell’anno della raccolta e un grado alcolico minimo del 13%. La tipologia Riserva deve avere invece una maturazione minima di 24 mesi e una percentuale alcolica minima del 13,5%. I vini Doc Villamagna possono indicare in etichetta il nome della “Vigna”, seguita dal relativo toponimo.

L’area interessata, di 85 ettari, comprende interamente il comune di Villamagna e parte dei comuni di Bucchianico e Vacri, in particolare la collina denominata “La Torretta”, in provincia di Chieti, in Abruzzo. Si tratta di terreni selezionati e vocati alla coltura della vite e dell’olivo, con esposizione a sud-est o sudovest e ad altitudini comprese fra 30 e 180 metri. Sono esclusi quelli esposti a nord e quelli lungo gli alvei dei corsi d’acqua Foro e Serepenne. L’orografica del territorio e? caratterizzata da ampie colline assolate e ben esposte a Sud.

I produttori di Villamagna sono prevalentemente Cantine storiche, in una zona che ha la propria vocazione alla viticoltura da antichissima data, tanto da comparire addirittura in una bolla papale di Niccolo? II del 1059. Il terreno utilizzabile alla coltura della vite copre circa il 90% del comprensorio. Quasi un quarto degli abitanti, circa 2300, e? addetto a lavori legati al mondo del vino e quasi ogni famiglia ha la sua piccola vigna.

Lo stesso toponimo della cittadina si compone del termine latino “villa”, in pratica residenza di campagna o fattoria con podere e dell’aggettivo “magna”, in sostanza grande, importante. Dalla loro passione, dalla paziente e accurata ricerca della qualita?, dalla profonda sensibilita? per la sostenibilita? del territorio nascono vini che descrivono e testimoniano l’espressione autentica di un territorio unico e particolare.

L’interazione dei fattori naturali con quelli umani, legati alla tradizione e alle consuetudini locali da un lato, e le moderne tecniche di allevamento e vinificazione dall’altro, consente di ottenere vini con forti elementi distintivi, con un valore aggiunto: il volto piu? elegante dell’essenza del Montepulciano, caratterizzato da profumi complessi, di grande struttura e

persistenza gusto-olfattiva.

La produzione attuale del Villamagna Doc è di 80 mila bottiglie.