



Modello Abruzzo, le Colline teramane anticipano il racconto delle nuove denominazioni

1 Marzo 2025 

ATRI – Precursori trent'anni fa, prima con la sottozona poi con la prima docg della regione, le Colline Teramane sono oggi apripista del nuovo racconto che l'Abruzzo del vino si appresta a compiere nel suo insieme dopo le modifiche ai disciplinari che hanno ridotto da 8 ad una sola le Igt, introdotto la menzione Superiore per le doc e quattro appellazioni provinciali proprio per rafforzare le identità territoriali e previsto che il marchio "d'Abruzzo" abbracciasse tutti i vini prodotti in regione.

Il risultato è stato il Focus, in luogo dell'Anteprima dei quattro anni precedenti, sulla denominazione in cui accanto ai Montepulciano docg hanno trovato spazio – seppur con una rappresentanza ancora esigua e che è apparsa incapace di rendere il giusto merito alla qualità generale della produzione – le tipologie Superiore di Trebbiano, Pecorino e Cerasuolo d'Abruzzo delle Colline teramane.



Gli assaggi di 25 Montepulciano – di cui 11 riserve – hanno restituito l'immagine di una denominazione vivace e composita che continua a fare passi avanti verso una maggiore bevibilità come il mercato richiede, in cui il legno è meno preponderante del passato, e che conferma le straordinarie doti di invecchiamento del vitigno.

Sono le annate vecchie, spesso anche di vent'anni, a dare il meglio di sé, seppur con delle eccezioni. E sono in splendida forma le annate 2002 di San Lorenzo, 2000 di Illuminati e 1998 di Nicodemi e Lepore: quattro etichette d'antan con cui queste aziende hanno voluto celebrare i trent'anni dalla nascita della sottozona.

“Non è stata solo la presentazione in anteprima delle ultime annate del Montepulciano”, ha spiegato **Enrico Cerulli Irelli**, presidente del Comitato di denominazione, “ma anche la prima volta che abbiamo voluto raccontare la sottozona anche attraverso bianchi e rosati superiori, che sono espressione della riforma che ha cambiato radicalmente i disciplinari delle doc introducendo il concetto dei ristretti territori di cui si compone l'Abruzzo. Noi siamo abituati ormai da trent'anni a ragionare in termini di sottozona quindi ci siamo trovati a nostro agio nella nuova riforma, eravamo già pronti mentalmente a declinare i nostri vini in questi termini”.



L'appuntamento, che coincide coi trent'anni dall'istituzione della sottozona riconosciuta nel 1995, e seguita nel 2003 dalla Docg, si è sviluppato attraverso la consueta degustazione, stavolta ad Atri nel palazzo ducale che ospita il Comune, e poi in uno stimolante confronto al teatro in cui **Antonio Paolini** ha coinvolto alcuni dei giornalisti che hanno partecipato a quasi tutte le edizioni precedenti, chiamati a raccontare pregi e difetti, vizi e virtù della denominazione e dei suoi interpreti, quindi i produttori, a partire da un vino secondo loro più di altri significativo, pur senza svelarne l'etichetta.



Antonio Paolini

LE COLLINE TERAMANE

Oggi tutelata dal Consorzio Vini d'Abruzzo, la denominazione di origine controllata e garantita Colline Teramane è stata istituita nel 2003, interessa circa quaranta aziende ed è regolamentata da un rigido disciplinare che prevede rese non superiori ai 90 quintali per ettaro, divieto dell'allevamento a tendone per i nuovi impianti con densità non inferiore a 3.300 ceppi per ettaro, obbligo di vinificazione e imbottigliamento all'interno della zona di produzione ed immissione sul mercato non prima di 1 anno per la versione normale e 3 anni per la riserva.

L'area di produzione comprende un'ampia fascia della collina litoranea ed interna della provincia di Teramo, che nella parte centro-settentrionale si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga.

Il Colline teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg è un vino di colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, profumo caratteristico, etereo, intenso; il sapore è asciutto, pieno, robusto ma armonico e vellutato, i sentori sono quelli della frutta rossa matura e delle spezie.

