

SOSTENIBILE, TERRITORIALE, ACCESSIBILE, SORPRENDENTE: È IL VINO ABRUZZESE PREMIATO DA GAMBERO ROSSO NELLA GUIDA AI VINI D'ITALIA 2023

19 Ottobre 2022



ROMA- Tre Bicchieri 2023, l'Abruzzo del vino c'è e brinda al suo poker d'assi: Pecorino, Trebbiano, Cerasuolo e Montepulciano. Quindici le etichette abruzzesi coronate con l'eccellenza su complessivi cinquantotto Tre bicchieri di *Vini d'Italia* di Gambero Rosso, toccando punte di eccellenza "davvero sorprendenti, un'autentica miniera da esplorare". È quanto dichiarano a proposito di Abruzzo, i curatori della 36esima edizione della guida.

Guida presentata sabato 15 ottobre a Palazzo dei Congressi con immediata premiazione (in collaborazione con Italesse) delle 455 etichette meritevoli dei 3B di eccellenza di cui 154 Tre Bicchieri verdi e 67 Tre bicchieri al di sotto dei 15 euro.

"Bisogna andare oltre la superficie per toccare con mano un tessuto produttivo vivace, in

evoluzione, ricco di varietà e stili diversi” scrive GR dell’Abruzzo del vino confermando uno scenario in crescita vendemmia dopo vendemmia, in linea con il livello dell’enologia nazionale a conferma della forza dell’imprenditorialità e dell’intelligenza dei produttori alle prese con tempi difficili e transizioni epocali.

Tra i migliori vini dell’anno c’è l’Abruzzo Pecorino ’21 prodotto con approccio consapevole e biodinamico da Tenuta Terraviva sulle verdi colline “vista mare” di Tortoreto (Teramo). Pecorino “base”, si racconta in guida, dalla “nota rustica di cereale fusa alla polpa di agrumi su una bocca venata da sussulti sapidi”.

Il Pecorino ’21 di Terraviva ha guadagnato il premio speciale di GR per il miglior rapporto qualità prezzo, in questo caso intorno agli undici euro a scaffale. Prodotto da vigna nuova allevata su terreni vocati in area Colline Teramane, condotta con metodi improntati all’ecosostenibilità: pannelli solari per minima emissione di CO2, etichetta in carta riciclata e cotone, bottiglia delle più leggere disponibili sul mercato, cartone in carta riciclata. Restyling generale e comunicazione social come ben sintetizzato dalla responsabile marketing dell’azienda tortoretana, **Federica Topi**.

Tra le new entry nel gruppo dei Tre Bicchieri si segnala l’ingresso per la prima volta di Tommaso Masciantonio, azienda di Casoli (Chieti) celebre per la produzione di pregiati e pluripremiati oli extra vergine d’oliva, che ha proposto un Pecorino d’autore, cru di grande identità ottenuto da vigne di età matura situate sul sassoso altopiano ai piedi della Maiella in area Colline Teatine: l’Abruzzo Pecorino Superiore Bio “Mantica Vigna di Caprafico” del 2020, “vino finissimo nei richiami di erbe mediterranee e dal ritmo affascinante” scrivono gli esperti assaggiatori, “quest’anno ancor più che nel passato elegante e raffinato già a partire dai profumi che ricordano il timo, la salvia e il pompelmo bianco...”

Il Mantica Vigna di Caprafico ’20 di Masciantonio è classificato insieme al Pecorino ’21 di Tenuta Terraviva nei Tre Bicchieri Verdi (viticoltura più e sostenibile, biologica e biodinamica certificata), trend virtuoso in prepotente crescita.

Vino sostenibile e accessibile: nel segmento delle etichette al di sotto dei quindici euro in enoteca figurano gli abruzzesi Mantica Vigna di Caprafico ’20 di Masciantonio , Pecorino ’21 di Terraviva, Pecorino ’21 di Tenuta i Fauri, Cerasuolo d’Abruzzo Rosa-ae ’21 di Torre di Beati, Cerasuolo d’Abruzzo Sup. Villa Gemma ’21, Montepulciano d’Abruzzo Becco Reale ’18 di Vigna Madre, Montepulciano d’Abruzzo Mo Ris.’18 di Cantina Tollo.

“L’unico Trebbiano d’Abruzzo premiato” proseguono gli esperti GR, “è l’ottimo Vigneto di Popoli ’19 di Valle Reale, mentre sul terreno del Cerasuolo d’Abruzzo, denominazione su cui

siamo pronti a scommettere, perfettamente in linea con il gusto attuale, due vini vanno a segno: il Villa Gemma '21 di Masciarelli e il Rosa-ae '21 di Torre dei Beati. Il Montepulciano d'Abruzzo procede a mare forza sette nel computo dei Tre Bicchieri, incluso un Colline Teramane. Ma non è tutto oro ciò che luccica, in fase di assaggio abbiamo trovato ancora troppi campioni con legni fuori dal tempo, macerazioni spinte e densità gustative esagerate. La giustificazione del mercato orientale o nordamericano non regge più. Ci vuole sicuramente un ripensamento sull'idea di Montepulciano, al centro del pensiero ci devono essere ritmo gustativo, carattere, identità. Nonostante disastrosi cambiamenti climatici, siamo convinti che i vini del futuro in Abruzzo saranno ancora più definiti e caratteriali. In ultima fase, più buoni".

Tutti i Premi Speciali e i Tre Bicchieri Abruzzo qui:

<https://virtuquotidiane.it/enogastronomia/vini-ditalia-gambero-rosso-2023-in-abruzzo-un-premio-speciale-e-una-new-entry-tra-i-tre-bicchieri.html>.