

TERZA DOCG D'ABRUZZO, MARULLI: "CON CASAURIA PIÙ QUALITÀ ED ENOTURISMO"

3 Gennaio 2022



PESCARA – “Migliorare un prodotto già qualitativamente elevato, dando un nome che individua un territorio su cui lavorare in termini di promozione”. Così **Concezio Marulli**, enologo della cantina Zaccagnini racconta a *Virtù Quotidiane* cosa significherà per i vignaioli del pescarese ottenere il riconoscimento della **Docg Casauria**. Entro febbraio la commissione ministeriale dovrebbe pronunciarsi sulla decretazione della nuova Denominazione di origine controllata e garantita dei vini abruzzesi, la terza della regione.

Sta per concludersi con il rilascio del bollino che indica il gradino più alto nella piramide qualitativa del vino italiano, un percorso ([nel link la storia](#)), cominciato ormai anni fa, spinto

dall'associazione Casauria, fondata ufficialmente nel maggio 2019, presieduta da Marulli e che comprende oltre 100 produttori della filiera vitivinicola del territorio casauriense.

“Ottenendo la Docg, con tutti i requisiti che poi dovranno essere garantiti, la qualità andrà a migliorare ulteriormente – spiega l'enologo -. A ciò si aggiunge il percorso che vogliamo fare sulla promozione e sull'enoturismo per far conoscere questo territorio e le sue bellezze naturali e monumentali, come l'abbazia di San Clemente e il castello di Salle”.

Già dal 2006 il disciplinare di produzione del Montepulciano d'Abruzzo Doc ha permesso la rivendicazione della sottozona Casauria, il cui toponimo venne reso celebre nel Medioevo dal fatto che il territorio che identificava fu scelto per la costruzione del monastero di San Clemente a Casauria per volere dell'imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell'871. “Partendo da questa eredità, al compimento del decimo anno della sottozona, i produttori della Casauria – specificano dall'associazione – hanno intrapreso un percorso, con il supporto della Regione Abruzzo e del Consorzio di Tutela dei vini d'Abruzzo, presentando nel 2017 al ministero delle Politiche Agricole domanda di riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita Casauria”.

L'area comprenderà le vigne, che risponderanno ai precisi requisiti indicati nel disciplinare, che si trovano nei comuni di Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittolì, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri e Turrivalignani. Tutti nel pescarese. Un territorio talmente vocato alla viticoltura da vantare addirittura un clone di montepulciano, denominato Casauria selezionato in collaborazione con i Vivai Cooperativi Rauscedo. “Un obiettivo raggiunto in dieci anni, e che oggi vede tutti i vigneti impiantati con questo clone che si è adattato in questa area. È un vitigno dalla eleganza maggiore – chiarisce Marulli – una buona dotazione polifenolica che quindi lo predispone all'invecchiamento. Il grappolo è spargolo che lo protegge maggiormente dalle malattie”.

Attualmente le aziende che stanno puntando all'ottenimento della Docg sono Zaccagnini, Podere Castorani, Farchioni Guardiani, Terzini, Filomusi Guelfi, Tocco Vini, Nic Tartaglia, Tenuta Arabona, Duca di Castelluccio, Rosarubra, Tenuta Secolo IX, Pasetti, Ntarelli e cantina sociale Roxan.

“L'auspicio – conclude Marulli – è che tutti i produttori ricadenti nell'area Casauria partecipino al successo di questa nuova Docg e contribuiscano a migliorare l'immagine del vino abruzzese”.

