

Un Montepulciano più “facile”, sul Colline Teramane Docg i primi effetti delle modifiche al disciplinare

2 Marzo 2024



MOSCIANO SANT'ANGELO – Alla quarta Anteprema del Montepulciano d’Abruzzo Colline teramane docg – la prima nella quale la denominazione è tutelata dal Consorzio vini d’Abruzzo – 27 assaggi alla cieca restituiscono l’immagine di un prodotto molto cambiato rispetto al passato anche recente e che sembra andare nella direzione di una maggiore bevibilità, come il mercato richiede.

Iniziano insomma a farsi sentire gli effetti delle modifiche al disciplinare, introdotte nel 2018, come conferma **Enrico Cerulli Irelli**: “L’introduzione di una versione giovane ha richiesto un po’ di tempo per essere metabolizzata dai produttori per cui oggi iniziano ad esserci diversi anni di esperienza e iniziamo ad avere le prime espressioni. Pur senza mai trascurare l’identità del vitigno e del territorio che resta una priorità”.

La possibilità di immettere sul mercato il prodotto dopo solo un anno senza affinamento in legno, ha dato l’opportunità di proporre vini più vicini ai palati del grande pubblico, più freschi per quanto sempre complessi. E dall’assaggio all’Anteprema è apparso piuttosto evidente e si

è confermata la qualità complessivamente alta dei prodotti delle colline teramane, area d'Abruzzo vocata alla qualità che ha sempre anteposto alla quantità.

Un passaggio che comunque non trascura “il nostro modo di intendere il nostro ruolo” e che viene fatto “nel rispetto dell’uva, del territorio e dell’espressione dell’uva in questo territorio”. Insomma, ribadisce Cerulli, “il montepulciano declinato in Colline teramane difficilmente riesce ad essere un vino veramente scarico, ha la sua struttura, ma che con accorgimenti in campo e in cantina e con scelte ben precise, come macerazioni più breve, vendemmie attente che seguano la maturazione ma che punti anche ad avere vini più freschi, può dare vita a un vino meno impegnativo per il palato comune”.

Vent’anni appena compiuti, come guardano le Colline teramane ai prossimi venti? “In modo corale all’interno di un Abruzzo che finalmente ha iniziato a raccontarsi per quello che è, cioè articolato in territori e realtà identitarie forti e distinte. In questo nuovo Abruzzo ci sentiamo perfettamente a nostro agio perché qui nelle colline teramane si è avviato per primo il racconto di questo Abruzzo dei territori che oggi trova spazio e forma il modello Abruzzo con le nuove sottozone”, ragiona Cerulli.

Gli fa eco **Franco D’Eusanio**, vice presidente del Consorzio di tutela vini d’Abruzzo: “Il nuovo modello di denominazioni, con il montepulciano doc ristruttura quattro sottozone che prevedono la riserva e la menzione superiore. Questo modello è estremamente coerente con la vocazionalità dell’Abruzzo che ha dei tratti comuni all’interno dei quali ci sono delle sfaccettature che ci danno delle armi in più per poter differenziare una serie di prodotti che vanno da un rosso più bevibile a uno più importante consentendoci di proporci a un mercato dove i vini rossi soffrono”.

Un’ulteriore chiave potrebbe essere anche quella della spumantizzazione del montepulciano, “in Abruzzo ci sono già degli esempi – ricorda D’Eusanio – sia con metodo classico che italiano, importanti anche dal punto di vista qualitativo e che danno forza all’Abruzzo perché fanno esprimere il carattere territoriale”.

LE COLLINE TERAMANE

Il Consorzio di Tutela, di cui fanno parte circa quaranta aziende e che – almeno fino allo scorso anno – tutelava anche le denominazioni Controguerra Doc e Colli Aprutini Igt, si è dotato di 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.

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. *(m.sig.)*