

12 Settembre 2019

ROSETO DEGLI ABRUZZI - “Ci aspettiamo un vino promettente, l’uva è in buona salute nonostante le rese saranno più basse, effetto di stress idrico e andamento climatico disomogeneo. Confidiamo sulla qualità”.

Per **Enrico Cerulli Irelli**, presidente del Consorzio di tutela Colline teramane Montepulciano d’Abruzzo Docg a circa un mese dal taglio dei primi grappoli di Montepulciano il quadro ricalca l’andamento generale della vendemmia 2019.

Partita anche in Abruzzo con la raccolta delle uve precoci, gli internazionali Chardonnay e Pinot destinati all’elaborazione di basi spumante, a seguire i bianchi tipici, Pecorino e Trebbiano in testa.

Scenderanno dunque i volumi (ma per i dati numerici occorre attendere l’esito della vendemmia, conferma Cerulli Irelli a *Virtù Quotidiane*) del piccolo ma prezioso gioiello del vigneto Abruzzo.

Si tratta dell’unica Docg in Abruzzo, quarantadue aziende associate in rappresentanza di oltre il novanta per cento dei produttori, tutti in provincia di Teramo. Circa settemila ettolitri annui di prodotto contro gli 850 mila di media della Doc MdA.

Prodotto contrassegnato dalla fascetta rosa propria della denominazione di origine certificata e garantita. E a rimarcare l’idea portante del made in Colline Teramane, l’aver fatto precedere la dicitura del terroir a quella del vitigno: Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo Docg.

Un’intuizione necessaria, racconta il presidente del Consorzio, per dare ancora più risalto alle straordinarie peculiarità del territorio collinare teramano incastonato tra il Gran Sasso d’Italia e la costa adriatica. Un territorio anticamente vocato alla viticoltura di qualità e per ragioni storiche dedito alla vinificazione delle proprie uve grazie alla presenza di aziende di pregio vere icone del vino abruzzese di qualità fin dagli anni ‘60 e ‘70.

Altrettanto lungimirante la volontà da parte dei soci del Consorzio di sensibilizzare il sistema dell’alta ristorazione, in modo particolare abruzzese, sull’importanza di creare carte dei vini ragionate sull’identità delle singole aree di produzione. Partendo da queste e dall’abbinamento con piatti del territorio, costruire esperienze sensoriali: “Unicità del suolo, dei vini, dei sapori espressione di quella stessa biodiversità territoriale. Così come per i grandi terroir”.

Un nettare violaceo e vigoroso, gusto imponente e lungo in bocca, il Colline Teramane Docg è destinato a una nicchia di intenditori, continua Cerulli Irelli. Tra i consumatori più “maturi” e preparati a riconoscerlo tra le molte proposte enoiche sui mercati internazionali sono gli americani, e in misura progressiva i giapponesi, “anche meglio di molti operatori nazionali”.

Insomma, sintetizza efficacemente il presidente dalla sede del Consorzio a Montepagano di Roseto degli Abruzzi (Teramo), il Colline Teramane vale più di quanto costa. Ma costa di più di molti Montepulciano d’Abruzzo Doc: “Un prodotto che arriva a prezzi competitivi in ragione della sua qualità, ha un prezzo più elevato del Doc ma è interessante confrontato con altri prodotti della stessa Docg”.

Innovativa in questo senso la modifica del disciplinare di produzione che ha incluso nella Docg la tipologia di Colline Teramane più giovane, fresca e dinamica a un anno dalla vendemmia, pronto da bere senza il tradizionale passaggio in legno.

“E senza rinunciare all’eleganza del prodotto nel tempo”, sottolinea Cerulli, “Un miglioramento per aiutare le aziende a proporsi in modo più competitivo”.

“L’auspicio è che si arrivi a incrementare la produzione, ad accrescere il numero di bottiglie per una denominazione abruzzese che il mercato va conoscendo e apprezzando”.

“Il nostro prodotto è una gemma nel paniere Abruzzo in grado di dare e ricevere energia. È questa la nostra idea. Complessità nell’unità, è questa la sfida” conclude Cerulli Irelli. “L’Abruzzo può, deve crescere nella percezione dei propri prodotti. Con le attività di promozione e incoming che svolgiamo grazie a finanziamenti europei puntiamo a dare un contributo anche alla valorizzazione delle altre denominazioni regionali oltre che alle molte attrattive del territorio. Stiamo lavorando a un appuntamento fisso per raccontare tutto questo”.