

Villamagna, la minuscola Doc abruzzese non teme la crisi dei rossi. Il “monito” di Brighigna ai produttori: “Non piegatevi alle mode”

15 Ottobre 2025



VILLAMAGNA - “Non bisogna assolutamente declinare il concetto di qualità. Villamagna è un’area particolarmente vocata a prodotti di qualità, ad alta concentrazione di frutto, intensità, persistenza, estremamente longevi. I produttori non devono lasciarsi influenzare dalle dinamiche di mercato sui rossi che vogliono vini più freschi o leggeri, Villamagna deve continuare a posizionarsi sulle fasce più alte e queste hanno bisogno di qualità”.

L’enologo **Riccardo Brighigna** ha spronato così i produttori in occasione della presentazione in anteprima della Villamagna Doc nella versione Riserva 2022, paragonando il Montepulciano d’Abruzzo prodotto in questa ristretta area della provincia di Chieti ad alcuni grandi rossi che non deve dunque temere confronti e può, anzi, rappresentare un’alternativa competitiva, considerando il rapporto qualità-prezzo, per consumatori esigenti ma con meno possibilità di spesa.

A “Inedita”, per il secondo anno consecutivo i sette produttori – Cantina Villamagna, Cascina del Colle, Agricosimo, Palazzo Battaglini, Piandimare, Torre Zambra e Valle Martello – hanno

fatto assaggiare il Villamagna Doc che si appresta ad essere immesso sul mercato, mentre si pagano ancora gli effetti dell'anno funesto della peronospora, tanto che l'annata 2023 non è stata considerata adatta alla commercializzazione e per questo neanche presentata.

“È un vino molto impegnativo, pieno, rotondo che ha delle caratteristiche di eleganza eccezionali proprio per la composizione dei nostri terreni, in prevalenza calcareo-argillosi, e per la posizione che, in questa vallata grazie anche alla ventilazione che si produce tra la montagna e il mare, permette una importante escursione termica che contribuisce a conferire un'eleganza senza tempo con un ingentilimento dei tannini”, ha ricordato **Katia Masci**, presidente dell'associazione dei produttori.

E la 2022 è considerata una delle annate in cui la Riserva si esprime al meglio. Nonostante il clima particolarmente caldo, il Villamagna Doc ha beneficiato di buone escursioni termiche e della resistenza naturale dei suoi tannini, che hanno consentito di ottenere vini equilibrati e profondi, capaci di esprimere al meglio il carattere del territorio.

L'anteprima è stata una nuova dimostrazione anche della coesione del gruppo di produttori, che da anni conduce anche un intenso lavoro di ricerca e approfondimento tecnico come nel caso del **progetto di zonazione curato dal professor Lucio Brancadoro** dell'Università degli studi di Milano, che ha definito e valorizzato le diverse sfumature pedoclimatiche e produttive dell'area di denominazione.

Il territorio e i viticoltori guardano anche all'enoturismo e a Inedita è intervenuto anche **Guido Cucchia**, giovane tour operator da dieci anni in Olanda che ha creato BorgGo, piattaforma sociale e turistica che vuole rilanciare i borghi abruzzesi attraverso la partecipazione, valorizzando il patrimonio locale fatto di artigiani, produttori, giovani e realtà culturali: “Il Villamagna Doc ha grandi potenzialità: come tour operator, io non devo vendere la bottiglia ma l'esperienza. Sicuramente bisogna puntare anche su questo. Va creato un modello che unisca turismo responsabile, imprenditorialità e impatto sociale”.

Inedita è stata promossa dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che da sempre sostiene i progetti di valorizzazione delle denominazioni regionali e delle loro espressioni più identitarie. L'iniziativa è stata arricchita da una selezione gastronomica in abbinamento a cura del Ristorante Villa Maiella, pensata per valorizzare le sfumature aromatiche e strutturali del Villamagna Doc Riserva 2022.

La Doc Villamagna

Dal riconoscimento ufficiale della Doc Villamagna, il nostro percorso è stato caratterizzato da

una crescita costante e dalla valorizzazione del nostro territorio. Alcune tappe fondamentali per far conoscere Villamagna Doc:

- 2011: Riconoscimento della denominazione.
- 2015: Prime uscite ufficiali sul mercato.
- 2018: Creazione della rete 'Generazioni del Villamagna Doc' per unire i produttori sotto un'unica visione.
- 2022: Presentazione ufficiale alla stampa italiana e internazionale del progetto Villamagna doc al Vinitaly con una presentazione collettiva delle cantine e degustazione.
- 2023: Incoming stampa internazionale. Presentazione esordio Villamagna Doc alla stampa nazionale a Milano presso il ristorante stellato Sadler (Aprile). Presentazione d'esordio del Villamagna Doc presso Bibenda Roma (Dicembre).
- 2024: Tour Nord Europa Villamagna Doc: Amsterdam (Gennaio) e Copenhagen (Marzo). Incoming stampa estera (Giugno). Calici di Stelle (Luglio). Crescita dell'enoturismo con eventi e collaborazioni con altre associazioni del territorio. Lancio di Inedita-Anteprima Villamagna Doc (Ottobre).
- 2025: Seminario di degustazione pubblica presso Bibenda Roma (Febbraio), presentazione della Zonazione viticola della Doc Villamagna e pubblicazione del Manuale d'uso del territorio (Marzo), esposizione collettiva a Vinorum L'Aquila (Maggio), Tasting operatori esteri e Villamagna Wine Festival (Giugno). Inedita-Anteprima Villamagna Doc seconda edizione (Ottobre).

Dal 2018 ad oggi tutti i produttori hanno ricevuto premiazioni e riconoscimenti da parte delle più importanti guide di settore italiane ed internazionali, articoli sulle riviste estere di settore come *Wine Enthusiast*.

Recensioni eccellenti sono arrivate da parte delle più autorevoli riviste internazionali, tra cui *Vinous*, *James Suckling*, *Wine Enthusiast* e i vini a denominazione Villamagna Doc figurano nelle principali guide nazionali come Ais, Bibenda e Gambero Rosso. Eccellenti i risultati raggiunti nel 2024, con il prestigioso Tre Bicchieri Gambero Rosso e 93,5 punti *Vinous* di Antonio Galloni del Villamagna Doc 2022 di Torre Zambra e nel 2025 con il bis Tre Bicchieri Gambero Rosso al Villamagna Doc Riserva 2022.

La Doc Villamagna, riconosciuta con Decreto del 20/04/2011, tratta di un vino rosso ottenuto dal vitigno Montepulciano almeno per il 95%, con una resa massima di 12 t/ha, proposto in due tipologie: Base e Riserva.

La tipologia Base deve avere un affinamento minimo di 10 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della raccolta e un grado alcolico minimo del 13%.

La tipologia Riserva deve avere invece una maturazione minima di 24 mesi e una percentuale alcolica minima del 13,5%. I vini Doc Villamagna possono indicare in etichetta il nome della “Vigna”, seguita dal relativo toponimo.

L’area interessata, di 85 ettari, comprende interamente il comune di Villamagna e parte dei comuni di Bucchianico e Vacri, in particolare la collina denominata “La Torretta”, in provincia di Chieti, in Abruzzo. Si tratta di terreni selezionati e vocati alla coltura della vite e dell’olivo, con esposizione a sud-est o sudovest e ad altitudini comprese fra 30 e 180 metri. Sono esclusi quelli esposti a nord e quelli lungo gli alvei dei corsi d’acqua Foro e Serepenne.

L’orografia del territorio è caratterizzata da ampie colline assolate e ben esposte a Sud.

I produttori di Villamagna sono prevalentemente cantine storiche, in una zona che ha la propria vocazione alla viticoltura da antichissima data, tanto da comparire addirittura in una bolla papale di Niccolò II del 1059. Il terreno utilizzabile alla coltura della vite copre circa il 90% del comprensorio. Quasi un quarto degli abitanti, circa 2300, è addetto a lavori legati al mondo del vino e quasi ogni famiglia ha la sua piccola vigna.

Lo stesso toponimo della cittadina si compone del termine latino “villa”, in pratica residenza di campagna o fattoria con podere e dell’aggettivo “magna”, in sostanza grande, importante.

Dalla loro passione, dalla paziente e accurata ricerca della qualità, dalla profonda sensibilità per la sostenibilità del territorio nascono vini che descrivono e testimoniano l’espressione autentica di un territorio dall’antica tradizione vitivinicola.

L’interazione dei fattori naturali con quelli umani, legati alla tradizione e alle consuetudini locali da un lato, e le moderne tecniche di allevamento e vinificazione dall’altro, consente di ottenere vini con forti elementi distintivi, con un valore aggiunto: il volto più elegante dell’essenza del Montepulciano, caratterizzato da profumi complessi, di grande struttura e persistenza gusto-olfattiva.

La produzione attuale del Villamagna Doc è di 80mila bottiglie.

pubbliredazionale