

Vino, Casauria protagonista di Gironi Divini nel giorno in cui la pratica per la Docg va a Bruxelles

9 Luglio 2023



TURRIVALIGNANI – Vini che tornano alla terra, visioni, espressioni, stili di narrazione intorno al plot centrale, il territorio, la trama di quel romanzo appassionante che gira intorno al vino identitario autoctono che ogni abruzzese vuol sentirsi raccontare nel bicchiere e che ogni produttore di vino smania per raccontargli. Non poteva esserci esordio migliore per la prima delle quattro giornate Anteprema di “Gironi Divini” che in agosto avrà il suo bagno di popolo a Tagliacozzo (L’Aquila).

Calzante il titolo scelto, accattivante la formula lanciata quest’anno dal suo ideatore e coordinatore, il giornalista abruzzese **Franco Santini**.

Una degustazione monstre di quattro batterie di vini abruzzesi – una sessantina di etichette in totale, spaziando anche tra bianchi e rosati prima di passare al core della giornata, i potenti e dinamici rossi della “sottozona” Casauriense, giovani e più agée, alfieri della nuova denominazione sulla rampa di lancio, la Denominazione di origine controllata e garantita “Casauria” – la terza dopo la storica “Colline Teramane” e la più recente “Tullum” – rappresentata da molti dei produttori dell’Associazione Casauria Docg – con sistema di valutazione centesimale come per i concorsi internazionali.

“Esplorazione” che ha messo faccia a faccia comunicatori di settore, tecnici, buyer e

produttori, piccoli e grandi, animando un dibattito aperto e ricco, sconfinato anche nel post serata, nelle sale del Regis Resort di Turrivalignani (Pescara).

Con **Concezio Marulli**, storico enologo di una realtà massimamente rappresentativa del vino abruzzese prodotto nel Casauriense, e presidente dell'appassionata associazione Terre di Casauria attualmente composta da cento produttori della filiera vitivinicola distribuiti nelle 18 municipalità della sottozona casauriense – in provincia di Pescara – *Virtù Quotidiane* ha commentato lo stato di attuazione dell'iter per la Docg, attese e prospettive.

Marulli, proprio oggi 7 luglio, la sottozona “Casauria” supera i 60 giorni in Gazzetta Ufficiale e la documentazione passa alla Comunità Europea. Un primo traguardo per la vostra Associazione?

Un grande passo avanti. Ci vorrà un altro anno per essere recepito e poi uscirà il decreto di attuazione della Docg Casauria. Chissà che l'annata 2024 non sia la prima riconosciuta.

Una rivendicazione di identità contemplata nel disciplinare di produzione del Montepulciano d'Abruzzo Doc, la “Casauria”, un testardo atto di fede per una regione, l'Abruzzo, riconosciuta unica con un vino unico, si è detto anche oggi nella riunione. Cosa vi aspettate?

Il riconoscimento della Docg Casauria dovrebbe aiutarci nel comunicare l'unicità del territorio, distinguendoci. La nuova denominazione dovrà aiutarci a uscire dal luogo comune secondo cui il Montepulciano passa come vino di media o, peggio, bassa qualità. In questo senso la fascetta sulla bottiglia apporterà benefici a tutto l'Abruzzo del vino. Noi vogliamo produrre il più grande Montepulciano e raccontare la grandezza di questo territorio e del suo vino, lasciando da parte il vitigno. Vogliamo costruire un percorso di eccellenza in Abruzzo come è avvenuto in Piemonte e Toscana con Barolo e Brunello. Abbiamo tutti i numeri per farlo, tenacia e volontà di lavorare non mancano.

Annate sempre più calde, necessità di alleggerire menu e stili di bevuta, si bevono meno rossi strutturati, Montepulciano in sofferenza. Quali strategie e prospettive per la nuova denominazione?

Puntare alla qualità. È il nostro mantra. Abbiamo abbassato le rese per ettaro, abbiamo tutte le intenzioni di migliorare ulteriormente una qualità che è già elevata e creare un vino d'élite abruzzese, un cru. I rossi di qualità non soffriranno mai.

Per il più trasversale Cerasuolo, invece, occasione storica di penetrare il mercato:

è il rosso leggero ideale per ogni momento e ogni cibo, il quarto vino d'Abruzzo...

Il Cerasuolo è un grande vino, bisogna crederci un po' di più. In "Casauria" stiamo lavorando in questa direzione perchè crediamo in questa tipologia, crediamo nella sua freschezza, nel fruttato, nel suo colore vivo, rosaceo. Caratteristiche che il consumatore apprezza particolarmente.

Quindi d'accordo nel definirlo vino del futuro come è rimbalzato distintamente anche dalla reunion di oggi?

Assolutamente sì. Un grande vino che affiancherà le altre tipologie di vino che l'Abruzzo offre.

Come vede in prospettiva la nascente sottozona "Terre dei Vestini"?

È una denominazione che distingue il relativo territorio nella sua biodiversità e qualità, c'è da augurarsi altrettanto come sta accadendo per la Casauria. I produttori vestini stanno lavorando molto bene nella direzione della qualità. Il riconoscimento permetterà di avere una differenziazione di prodotto nell'ambito dello stesso Abruzzo, un vantaggio per tutti.

E un'ultima battuta con Franco Santini, direttore tecnico dell'evento e presidente della giuria, a margine della prima tornata di Gironi Divini 2023: "La cosa bella e più importante che va al di là dei giudizi di qualità dei vini" afferma "è il clima di dialogo e confronto che si è creato, gli argomenti davvero non mancano. Bello anche trovare omogeneità nei prodotti, soprattutto nelle batterie di rosati rivelatesi tutti molto territoriali e divertenti. Emerge che la sottozona Casauria si sta muovendo in maniera coesa, sono ancora piccoli, auspico il coinvolgimento di sempre più aziende. Per potersi far conoscere e imporsi c'è necessità di avere qualità, e quella c'è, ma anche di numeri".