

CARTA DEI VINI CON LE ZONE DELL'ABRUZZO, DALLE COLLINE TERAMANE UNA SFIDA PER I RISTORATORI

13 Maggio 2019

di Redazione



MOSCIANO SANT'ANGELO – “Rifate la carta dei vini, e sotto alla parola Abruzzo non scrivete più soltanto dei vini affastellati come un elenco alfabetico o di colore, ma dividendoli per le specificità delle zone diverse che l’Abruzzo sa offrire”.

È la sfida che **Antonio Paolini**, giornalista enogastronomico di fama, ha lanciato agli chef di Qualità Abruzzo, che raccoglie alcune tra le migliori eccellenze culinarie regionali, riuniti al ristorante Borgo Spoltino di Mosciano Sant’Angelo (Teramo) per celebrare “L’Abruzzo nel

calice e nel piatto”, evento promosso dal Consorzio Colline Teramane, che racchiude circa 49 aziende e rappresenta oltre il 90 per cento dei produttori della provincia.

“Ogni zona ha la sua fisionomia, ogni zona ha il diritto di apparire e di partecipare alla festa vestita come deve essere vestita”, ha aggiunto. “L’Abruzzo deve vestire a festa innanzitutto il suo vino più importante, il Montepulciano, e per farlo – ha fatto osservare Paolini – deve riportare in Abruzzo il diritto di imbottigliamento del vino in modo da controllarne da vicino qualità, ricaduta di prezzo e di costo”.

“Da qualche anno abbiamo diversificato l’offerta di Colline Teramane – ha ricordato il presidente del Consorzio, **Enrico Cerulli Irelli** – ci sono varie declinazioni, c’è la riserva, c’è il superiore e c’è quello più fresco e giovane”.

“Se quello di Colline Teramane di privilegiare la localizzazione al vitigno è un esperimento riuscito? Lo abbiamo capito già da tempo – ha aggiunto – , quando cinque anni fa abbiamo modificato il nostro disciplinare antepponendo il nome del terroir a quello del vitigno, in questo modo abbiamo enfatizzato l’idea centrale che questo è un Montepulciano d’Abruzzo ma che è fatto nelle colline teramane, questo caratterizza il vino e dà un’informazione in più”.

“La ristorazione si deve contornare di prodotti di eccellenza, quelli delle Colline Teramane sono prodotti di eccellenze quindi per noi la sfida lanciata da Paolini è raccolta prima di essere lanciata”, ha detto **Marcello Spadone**, chef stellato che insieme a molti colleghi di Qualità Abruzzo ha preparato una serie di finger food che hanno accompagnato la degustazione proposta nei banchi d’assaggio.