



COLLINE TERAMANE DOCG TRA BIOLOGICO E LOTTA INTEGRATA, I NOSTRI ASSAGGI ALL'ANTEPRIMA

2 Marzo 2023 

TERAMO – Tre sfumature di montepulciano d'Abruzzo. Non uno qualunque, ma quello delle Colline teramane dove in vent'anni di denominazione di origine controllata e garantita si è costruita un'identità territoriale e dato forza ad una produzione enologica che sa differenziarsi sul piano qualitativo da quella del resto dell'Abruzzo, con un limite in termini quantitativi riconosciuto come "la" grande sconfitta dal presidente del Consorzio di tutela, **Enrico Cerulli Irelli**.

L'Anteprima delle nuove annate che si apprestano ad entrare in commercio – che oggi ha vissuto un prologo riservato alla stampa di settore e sabato, domenica e lunedì si apre al grande pubblico – ha riservato una interessante panoramica su ben 38 referenze, tra basi e riserve, che restituisce l'immagine di un prodotto di alta qualità, molto rappresentativo del territorio che lo esprime ma, forse, che ancora poco si differenzia da produttore a produttore, in cui nella riserva è ancora molto presente l'elemento-legno e che tranne rare eccezioni non osa più di tanto.

"In Abruzzo i vini non ci aiutano nell'identificare un territorio, conosciamo i vini per il produttore, poi magari sappiamo dove vengono prodotti ma non per il luogo in cui vengono prodotti", ha rilevato Cerulli nel saluto introduttivo. "L'inversione della rotta è iniziata qui in provincia di Teramo, dove abbiamo anteposto il nome del territorio a quello del vino. Non è solo perché si fa un vino diverso che si è cercato di ottenere una denominazione, ma perché c'è un senso identitario in questo spicchio d'Abruzzo".

"Prima che fosse una sottozona del montepulciano, Colline teramane non esisteva, non identificava un'area geografica, a differenza ad esempio di Barolo che esisteva prima del vino", ha fatto osservare. "In vent'anni non abbiamo 'fatto il botto', ma chi ci segue ha visto un percorso di crescita comune, abbiamo creato una realtà percepita, ma aver dato forma ad un'idea nata dal vino è una pietra che ci mettiamo nel sacco".

Nei nostri assaggi, di cui sotto riportiamo una valutazione – molto umilmente, del tutto soggettiva e fuori da ogni schema o linguaggio tecnico – ci siamo voluti concentrare su tre aspetti che, da un lato, potessero aiutarci a fare una selezione, dall'altro rappresentare in qualche modo una novità anche nel modo di comunicare: è il caso dei vini prodotti da uve coltivate con la pratica della lotta integrata, per la prima volta indicata nella carta dei vini dell'Anteprima. A questi, abbiamo aggiunto vini prodotti da aziende di ridotte dimensioni in



termini di superficie vitata (mediamente sotto i 40 ettari) e da cantine che utilizzano metodi di fare il vino da alcuni definito all'antica, con ridotto impatto ambientale, che non rinunciano alla tecnologia ma sono molto attente all'utilizzo della chimica.

Impercettibili, o quasi, le differenze tra vini biologici e quelli frutto di agricoltura integrata, considerata un compromesso tra quella convenzionale e quella biologica, una pratica che prevede una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci mettendo in atto diversi accorgimenti. Interessanti i prodotti di quelle piccole aziende che hanno scelto metodi di lavorazione fuori dai cliché che rappresentano quasi un ritorno al passato, e dove il frutto del loro lavoro riesce a trovare spiccata espressione nel calice rendendoli alcune volte davvero inconfondibili tra altri cento.

In degustazione vini delle cantine Abbazia di Propezzano, Ausonia, Barba, Barone Cornacchia, Biagi, Bossanova, Centorame, Cerulli Spinozzi, Cantina Colonnella, De Angelis Corvi, Fantini, Faraone, Fattoria Nicodemi, Fosso Corno, Illuminati, La Quercia, Lepore, Mazzarosa, Monti, Montori, Orlandi Contucci Ponno, Podere Colle San Massimo, San Lorenzo, Strappelli, Tenute Barone di Valforte, Terraviva e Velenosi delle annate 2018, 2019, 2020 e 2021. La denominazione Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg si estende su appena 172 ettari con una produzione annua di circa 600mila bottiglie. (*m.sig.*)

I NOSTRI ASSAGGI

N.1 Barba, Yang 2020, Lotta integrata, 13°, Roseto degli Abruzzo
Piacevole, leggermente astringente, poco tannico, profumato, amaricante sul finale

N.2 San Lorenzo, Antares 2020, Lotta integrata, 13,5°, Castilenti
Più spigoloso del precedente, leggermente acidulo

N.3 Bossanova, Il Bossa 2020, Biologico, 14°, Controguerra
Fresco, abbastanza tannico, bevuta molto piacevole

N.4 Cerulli Spinozzi, Gruè 2020, Lotta integrata, 14°, Canzano
Naso profumato, abbastanza tannico, leggermente astringente, buono

N.5 Fosso Corno, Il grande silenzio 2020, Lotta integrata, 14°, Roseto degli Abruzzi
Naso profumato, vino fresco, meno tannico del precedente, molto piacevole

N.6 Podere Colle San Massimo, Terra Bruna 2020, prova di vasca, biologico, Giulianova
Bel naso, fresco in bocca, asciutto, poco tannico, invoglia a proseguire



N.7 Mazzarosa, Mazzarosa 2020, Lotta integrata, 14,5°, Roseto degli Abruzzi
Naso molto interessante, vivace e stimolante. Vino persistente che ti invita a continuare

N.8 De Angelis Corvi, Fonte Raviliano 2020, prova di vasca, biologico/biodinamico, 14,5°, Controguerra
Al naso non ti corteggia, ma in bocca esplode, rotondo, molto equilibrato

N.9 Tenuta Terraviva, Luì 2019, biologico, 13,5°, Tortoreto
L'impronta è già al naso e per questo merita una menzione speciale, ma stavolta tradisce un po' le aspettative al gusto, comunque buono, acidulo, ti invita a continuare

N.10 Cerulli Spinozzi, Cortalto 2019, Lotta integrata, 14°, Canzano
Non stupisce, lineare ed equilibrato

N.11 San Lorenzo, Oinos 2019, Lotta integrata, 14°, Castilenti
Da riassaggiare

N.12 Ausonia, Apollo 2019, biodinamico, 14°, Atri
Al naso ha la sua impronta e questo è importante, il gusto incuriosisce e in bocca è piacevole e ti lascia un ricordo che ti induce a riassaggiarlo

N.13 Fosso Corno, Orsus 2019, riserva, Lotta integrata, 13,5°, Roseto degli Abruzzi
Buono, equilibrato, non lascia particolari ricordi

N.14 Ausonia, Nostradamus 2019, riserva, biodinamico, 14°, Atri
Apparentemente più complesso dell'Apollo, al naso e al gusto meno persuasivo

N.15 Barone Cornacchia, Vizzarro 2019, riserva, prova di botte, biologico, 14°, Torano Nuovo
Naso interessante, al gusto molto astringente al palato

N.16 Centorame, Castellum Vetus 2018, Lotta integrata, 14°, Casoli di Atri
Buono, caldo, leggermente alcolico, abbastanza complesso nella sua piacevolezza

N.17 San Lorenzo, Escol 2018, riserva, Lotta integrata, 14,4°, Castilenti
Naso molto interessante, vino corposo, non ti induce ad andare avanti a lungo

N.18 Monti, Voluptas 2017, Lotta integrata, 13,5°, Controguerra
Manca un effetto stupore, in bocca è alcolico ma buono ed equilibrato

N.19 Strappelli, Colle Trà 2017, biologico, 14,5°, Torano Nuovo



Il naso è più interessante del precedente, in bocca ha gli stessi limiti pur esprimendo sentori diversi

N.20 Mazzarosa, Mazzarosa 2017, Lotta integrata, 14,5°, Roseto degli Abruzzi
Naso molto intrigante, in bocca risulta un po' alcolico

N.21 De Angelis Corvi, Elevito 2017, riserva, biologico/biodinamico, 15°, Controguerra
Naso e bocca molto coerenti, gli anni non sono passati invano, molto interessante

N.22 Faraone, Santa Maria dell'Arco 2016, convenzionale, 14°, Giulianova
Equilibrato, molto interessante. Ne berresti ancora

N.23 Monti, Pignotto 2016, riserva, prova di vasca, Lotta integrata, 14,5°, Controguerra
Non ha effetti sorprendenti ma fa il suo lavoro

LE FOTO

