

COLLINE TERAMANE, IL SOGNO DELLA DESTINAZIONE TURISTICA

8 Febbraio 2020



TERAMO - Una narrazione simbiotica del territorio che sia capace di attrarre turisti riuscendo ad abbinare il cibo al vino e allo straordinario contesto ambientale e storico-architettonico custodito in questo scampolo d'Abruzzo, tra le pendici del Gran Sasso e il mar Adriatico.

È l'ambizione, seppur almeno apparentemente ancora timida, del Consorzio di tutela Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo, la prima denominazione di origine controllata e garantita (Docg) della regione, un'area di produzione altamente vocata che si estende su circa 1.500 chilometri quadrati e produce mezzo milione di bottiglie.

Alcuni elementi più di altri aiutano a capire le ragioni profonde dell'assoluta qualità del prodotto, frutto del lavoro di una quarantina di vignaioli consorziati: un rigido disciplinare

impone una resa di 90 quintali per ettaro, a fronte dei 140 consentiti dalla Doc, e per la prima volta in Abruzzo prevede la resa per ceppo anziché per ettaro, come avviene in Francia e molto poco in Italia.

Questo e molto altro è stato raccontato ieri sera al ristorante Da Gilda dove si è conclusa la prima edizione di Anteprima Colline Teramane, appuntamento finalizzato a far conoscere le etichette non ancora messe in commercio.

Alla presentazione del Consorzio, da parte del presidente **Enrico Cerulli Irelli** e di **Stefania Silvestri**, è seguita una degustazione guidata dal professor **Antonio Mazzitelli**, sommelier Fisar, ambasciatore dei vini di Alsazia in Italia, Cavaliere dell'ordine dello Champagne, grande conoscitore del mondo del vino e straordinario divulgatore.