

## L'ABRUZZO AL VINITALY CON 100 CANTINE E NIKO ROMITO CELEBRA 50 ANNI MONTEPULCIANO DOC

5 Aprile 2018



L'AQUILA - I cinquant'anni della Doc del Montepulciano con un pranzo preparato da **Niko Romito** e un piccolo ma significativo traguardo da festeggiare, la riduzione negli ultimi tre anni del vino imbottigliato fuori regione. L'Abruzzo è pronto al 52esimo Vinitaly, la più grande fiera del vino al mondo in programma a Verona dal 15 al 18 aprile: 1.200 metri quadrati di stand nel padiglione 12 in cui mostrare il meglio della produzione regionale.

“Innanzitutto festeggiamo i cinquant'anni del Montepulciano d'Abruzzo doc, occasione importante per continuare a comunicare l'Abruzzo attraverso il vino - dice a *Virtù Quotidiane* l'assessore regionale all'Agricoltura **Dino Pepe** - devo ringraziare gli imprenditori lungimiranti che cinquant'anni fa già pensavano alla certificazione di origine, idea sicuramente brillante e intelligente, e chi allora portò avanti il progetto”.

“In cinquant’anni”, aggiunge Pepe, abbiamo strutturato una comunità enoica regionale di qualità, abbiamo una realtà aziendale vivace composta da oltre duecento cantine che imbottiglano sul nostro territorio e poi una serie di Doc e numerose e importanti ricerche, come quella sulla Passerina e quella sulle produzioni autoctone”.

Lo stand dell’Abruzzo, completamente rinnovato nel layout e che ospiterà un programma di eventi più ricco del solito che sarà presentato nei prossimi giorni, sarà ospitato nel padiglione 12, con al centro l’Enoteca regionale.

“Il restyling darà ulteriore lustro alla nostra regione e alla comunità enologica abruzzese – dice l’assessore – come al solito è stata fondamentale la collaborazione con i Consorzi di tutela, perché la cooperazione ha portato negli anni a risultati eccezionali. Al Vinitaly ci saranno circa 100 cantine e 20 aziende produttrici di olio”.

“Negli ultimi tre anni abbiamo registrato una riduzione del 10 per cento del vino in cisterna, abbiamo cioè aumentato la quantità del vino imbottigliato in regione, dobbiamo continuare con questo filone perché l’obiettivo è quello di certificare ulteriormente il nostro prodotto, che deve arrivare ad essere tutto Dop. Questo – fa osservare Pepe – consente al produttore di avere degli utili maggiori e soprattutto di rispettare il consumatore finale. Questi due temi, riduzione del vino a cisterna e aumento della certificazione dei prodotti, sono fondamentali insieme all’aggregazione”.

“Finalmente presentiamo una regione e l’identificazione dei suoi territori”, dice a questo giornale **Alessandro Nicodemi**, presidente del Consorzio di tutela vini Colline Teramane Docg, “con uno stand suddiviso in quattro parti, una per ciascuna provincia, quattro aree specifiche visto che la differenziazione dei territori rende grande una regione”.

Tra gli eventi clou per celebrare i cinquant’anni della Doc, un pranzo a cura dello stellato Niko Romito “con due piatti celebrativi in onore del nostro Montepulciano d’Abruzzo”.

“È già nata la seconda Docg, Casauria, e forse il prossimo anno nascerà la terza, Terra dei Vestini – aggiunge Nicodemi – sono in itinere le Docg dell’Aquilano e del Chietino, non è una parcellizzazione ma una differenziazione di un territorio vasto che non può fare un prodotto uniforme. Oggi abbiamo una suddivisione per territori e ovviamente anche sul mercato siamo più apprezzati perché diamo un’offerta più differenziata. Esiste il Montepulciano Doc e quello Docg e il Docg è proposto da più zone, la materia prima è la stessa ma le sfaccettature sono diverse e ti permettono di aggredire il mercato”. (m.sig.)