

17 Aprile 2018

VERONA - “Mezzo secolo di vita del nostro Montepulciano ci ha fatto conoscere un vitigno davvero ricco di peculiarità ma difficile da lavorare perché genera vini più tosto strutturati. Siamo riusciti comunque a produrre da questo vitigno vini eleganti e armonici, e l'evento di oggi coincide con un grande risultato raggiunto per il comparto vitivinicolo abruzzese”.

Così il vignaiolo **Francesco Paolo Valentini**, celebrando al Vinitaly i cinquant'anni della Doc Montepulciano d'Abruzzo.

Le cento cantine abruzzesi presenti al Vinitaly hanno festeggiato l'importante traguardo con una serie di eventi dedicati, dentro e fuori dal salone internazionale. È stata l'occasione anche per “celebrare” le peculiarità di questo vitigno che rappresenta ancora oggi il 56% del vigneto della regione: produce 900.000 ettolitri su un totale di 2,5 milioni di ettolitri di vino abruzzese.

“Negli anni '50 e '60 il Montepulciano veniva considerato un vino da ‘taglio’, poi ci siamo resi conto delle immense potenzialità di questo vitigno. Nelle degustazioni di questi giorni ho avuto il piacere di assaggiare diversi vini e mi sono reso conto che l'Abruzzo ha raggiunto risultati importanti”, ha aggiunto Valentini.

Lo “Spazio Abruzzo” domenica è stato visitato anche dal presidente del Consiglio, **Paolo Gentiloni**, accompagnato dal vice ministro all'agricoltura, **Andrea Olivero**, e dall'assessore regionale alle politiche agricole **Dino Pepe**.

Gentiloni ha salutato i produttori abruzzesi presenti al Vinitaly, in particolare ha incontrato le aziende danneggiate dal sisma, e prima di lasciare l'area espositiva, ha sorseggiato un bicchiere di Montepulciano per festeggiare i 50 anni dal riconoscimento Doc del vitigno abruzzese che sta raccogliendo giudizi positivi dalla critica.

Il premier, prima di lasciare il padiglione 12, ha salutato tutti con un incoraggiamento rivolto ai presenti: “Forza Abruzzo!”.

“Nell'anno delle celebrazioni per i cinquant'anni del Consorzio del Montepulciano d'Abruzzo, la visita del premier e ministro dell'Agricoltura ad interim rappresenta un importante riconoscimento del ruolo centrale di Cantina Tollo per la viticoltura abruzzese. Il prezioso apprezzamento del nostro lavoro per la valorizzazione dei vitigni autoctoni e del territorio coniugato a una spiccata attenzione all'innovazione enologica”, ha detto in una nota il presidente di Cantina Tollo **Tonino Verna** a margine dell'incontro.

“Al Vinitaly ho trovato una nuova immagine dell’Abruzzo, diversa rispetto al passato. La strada intrapresa dai produttori e delle istituzioni è giusta. Oggi, i vini abruzzesi sono sempre più apprezzati e conosciuti fuori dai confini nazionali”, ha detto lo chef stellato **Niko Romito**, che al cinquantesimo anniversario del Montepulciano ha dedicato un menù, di cui è stata protagonista anche la Patata del Fucino Igp.

“L’enogastronomia regionale, in generale, è apprezzata dalla stampa internazionale, e questo è buon segnale. Noto che si sta creando un sistema tra produttori e ristoratori, a partire dalla ricerca e dall’innovazione, questa rete ha fatto migliorare l’immagine dell’Abruzzo e consentito di ottenere giudizi positivi all’estero”.

Romito ha parlato di una svolta per il Montepulciano: “Festeggiare in occasione del Vinitaly il nostro Montepulciano è straordinario – ha aggiunto Romito – è un vino che ha fatto la storia e sta la facendo storia. Non è più solo un vino da tavola, bensì è diventato un vino per i ristoranti di qualità. Sono soddisfatto”.

È stato assegnato all’azienda agricola Monti di Controguerra (Teramo), intanto, il premio Angelo Betti-medaglia di Cangrande, benemerito della viticoltura 2018. Istituito nel 1973, il riconoscimento premia ogni anno una azienda che si sia distinta per aver saputo promuovere e valorizzare la cultura vitivinicola del proprio territorio.

Il premio è stato consegnato nel corso di una cerimonia alla quale hanno partecipato l’assessore Pepe e il sindaco di Controguerra **Franco Carletta**. Per il Governo era presente il vice ministro Olivero.

“È un riconoscimento al lavoro della mia famiglia”, ha detto **Emilia Monti**, dopo aver ricevuto la medaglia Cangrande, promossa dal comitato scientifico del Vinitaly.

“Quest’anno abbiamo festeggiato le 50 vendemmie, per noi è stato un traguardo importante; la mia azienda ha iniziato a produrre vino già nel dopoguerra, abbiamo una bottiglia del ’45, imbottigliata da mio nonno Brunetto. Noi vogliamo mantenere alta la qualità del nostro prodotto e soddisfare i consumatori. A breve produrremo un vino senza solfiti aggiunti, è una novità che vogliamo proporre ai clienti e al mercato che guarda con interesse ai cambiamenti”.

L’assessore Dino Pepe ha tracciato il profilo dell’azienda agricola Monti. “È un’azienda storica della provincia di Teramo – ha detto – un grande produttore di vino Montepulciano, per l’attaccamento al territorio e per altre peculiarità abbiamo voluto dedicare all’azienda Monti questo riconoscimento”.