



ABRUZZO AL VINITALY CON LA STORIA: TREBBIANO E MONTEPULCIANO, I NETTARI PREGIATI DELLA TERRA DI OVIDIO

9 Aprile 2022 

SULMONA – Il vino è un fondamento storico del Mediterraneo, il segno maggiormente visibile e distintivo della civiltà fiorita nel primo millennio a.C. per opera dei greci e diffusa poi dall'impero romano. Uno dei primi nettari d'eccellenza menzionati già nei papiri egizi risalenti al III sec. a.C. è l'*Hadrianum*, il vino prodotto nell'*ager Praetutianum*, situato a sud della zona picena che comprendeva, così come oggi, il territorio della splendida città di Atri, in provincia di Teramo. A rendere merito a questo territorio dell'Abruzzo è stato lo storico greco Polibio, vissuto tra il 205 e il 123 a.C., che evoca l'area Piceno – Aprutina per la qualità dei suoi vini.

Più tardi, nel II libro degli *Amores* (16, 1 – 10) firmato dal sulmonese Publio Ovidio Nasone, che descrive la natia area peligna come *terra ferax Ceresis, multoque feracior uvae* (ovvero fertile di grano e ancor più di uva), il bianco *Trebulanum*, ovvero il Trebbiano d'Abruzzo entrerà a pieno titolo nella storia della Roma *caput vini*.

“Volli spesso smorzare il mio fuoco con il vino, ma l'ebbrezza accresceva ed era fuoco nel mio fuoco”: con questo alato verso il *lascivus* cantore elegiaco, perfetto interprete della salottiera Roma imperiale, sublimava la convergenza tra i ricchi grappoli della sua terra e il fuoco, elemento naturale che unisce il calore del mondo alla passione e all'ardore degli uomini.

Da Ovidio in poi, dunque, il *vinum* e Bacco (il dio romano che gli antichi credevano generato due volte, la prima da Semele, la dea della Terra, e la seconda dalla coscia di Zeus) diventano i vigorosi simboli dell'Urbe, non tanto per bontà o virtù ma, *de jure et de facto*, in quanto le legioni dell'*imperator et divus Augustus* obbligavano tutti i popoli sottomessi a piantare la sacra *vitis vinifera* prima di ogni altra coltura. Un vincolo, questo, frutto soprattutto di un sotteso e mirato calcolo politico: la vite, infatti, era l'emblema della forza, della durata e della stabilità dell'occupante.

Prima di Gaio Giulio Cesare Ottaviano, a rendere onore a quel vino che oggi è divenuto il vero ambasciatore nel mondo della regione verde d'Europa, ovvero al rosso Montepulciano d'Abruzzo è stato Annibale Barca. Nel 216 a.C., transitando lungo gli *itineraria callium*, all'indomani della vittoria di Canne ottenuta proprio sui Romani, il leggendario generale cartaginese usò il nettare rosso rubino prodotto nella futura *Regio IV Samnium* per curare e guarire i suoi cavalli dalla scabbia ristorando, nel contempo, le gole assetate delle sue milizie polverose ed elogiando, di fatto, le proprietà salutistiche proprie del Montepulciano.



Dal bianco *Trebulanum* al rosso Montepulciano la strada è breve, anzi brevissima: secondo alcune testimonianze, infatti, il vitigno a bacca bianca preferito da *Ovidius Naso*, pur essendo santificato dalle enciclopedie del vino come fresco liquido giallo paglierino, dal vinoso profumo delicato, gradevole e dal sapore asciutto, sapido, vellutato e soprattutto armonico non era considerato di gran pregio e veniva bollato come il “vino dei soldati”, visto il grande successo che riscuoteva tra i graduati di truppa dell’esercito romano.

A mettere ordine e sostanza nei calici dell’aristocrazia romana ci pensa Plinio il Vecchio che nella sua *Naturalis Historia* (XIV, 67) definisce “pregiati” e addirittura “masticabili”, ovvero molto strutturati (e quindi ricchi di tannini), i vini prodotti nella zona adriatica citando testualmente quelli di *Ariminum*, Ancona e il *Pretunian*.

E sui concetti sensoriali descritti da Plinio arriva anche la firma prestigiosa dello *scriba quaestorius* Quinto Orazio Flacco, specificando che il Montepulciano d’Abruzzo degustato nei *triclinia* dell’*imperium* era fumido, raramente limpido e che spesso veniva filtrato con un passino (*colum*) dagli *haustores*, i sommelier dell’epoca.

Non poteva mancare, infine, in questo circostanziato *excursus* storico il giudizio autorevole dell’epigrammista di Bilbilis, Marco Valerio Marziale, il quale pur non accodandosi al circolo dei lusingatori e nel confermare fondamentalmente la valenza delle uve abruzzesi, si sofferma sugli ottimi metodi di irrigazione che, a suo dire, potenziavano il primordiale sarchiello rendendo molto aspri i vini peligni e quindi degni di essere bevuti nei bronzei *calix* soltanto dai liberti.

Oggi l’uva Montepulciano ha un carattere forte e traccia indicatori distintivi facilmente rilevabili: il rosso rubino in tutte le sue sfumature dai toni purpurei violacei in gioventù che volgono al granato dopo alcuni anni; il caratteristico profumo di frutti rossi piccoli e turgidi nei vini che nascono più vicino al mare, diventando polposi e intensi verso la montagna; intensità ed etereità sono le note comuni con richiamo alla radice di liquirizia nel finale. Il gusto è secco, complesso, armonico, fresco e sapido, di rimandi salmastri marini sulla costa e con spiccate mineralità saline avvicinandosi alle colline e alle vette dell’Appennino; nel finale, ritornano frutti rossi arricchiti di naturale speziatura e tostatura, due piacevoli sorprese per sublimare, in chiusura, il palato degli evergeti di questo vino. **Stanislao Liberatore**