

Schede tecniche dei cloni di vitigni autoctoni dell'Abruzzo

Maurizio Odoardi

Responsabile Ufficio Vitivinicolo - Direzione Politiche Agricole - Regione Abruzzo

I vitigni storici dell'Abruzzo rappresentano un ricco patrimonio di questo territorio. La loro riscoperta è uno strumento per valorizzare la storica identità viticola regionale. Nel corso degli ultimi anni, diversi ampi lavori sono stati dedicati allo studio delle caratteristiche ampelografiche e agronomiche di questi vitigni con particolare riguardo alle potenzialità enologiche che rivestono queste tradizionali varietà.

Montepulciano nero

Il Montepulciano nero, è stato rivendicato come autoctono anche perché ha avuto riconosciuti dal Ministero i sinonimi di "Montepulciano d'Abruzzo" e "Torre de Passeri", fino a quando, negli anni '90 in Italia non sono stati eliminati la maggior parte dei sinonimi.

È caratterizzato da buona vigoria e buona produttività, con un grappolo



*Montepulciano nero.
Clone UBA-RA MP 12.*

di media grandezza, abbastanza compatto e generalmente alato, con peso medio di circa 250 gr. Perfettamente acclimatato in Abruzzo ha il suo ambiente di coltivazione ideale nella collina, nelle zone soleggiate ed esposte, necessitando di moderati apporti idrici.

Sta mostrando la sua ecletticità anche nel prestarsi ad essere coltivato sia nelle forme di allevamento espanso, pergola abruzzese, GDC, che nelle forme a spalliera, adattandosi sia alla potatura a Guyot che a quella a cordone speronato (si ricorda bene la sua coltivazione in Abruzzo nella prima metà del 1900 allevato ad alberello a circa 10.000 ceppi per ettaro). È abbastanza resistente alla peronospora, mediamente sensibile ad oidio e botrite. Matura mediamente agli inizi di ottobre, necessitando di una somma termica di 1850-1900 Gradi Giorno.

Nei diversi microambienti dimostra la sua ampia versatilità potendo essere vendemmiato, a seconda delle tipologie di vino da produrre, da fine settembre fino alla fine di ottobre, nelle annate migliori, per completare la maturità fenolica, mostrando un processo di accumulo degli zuccheri e di degradazione degli acidi molto lento.

Riesce a produrre bene (tranquillamente i 140 q.li previsti dal disciplinare Montepulciano d'Abruzzo), anche se chiaramente fornisce prodotti di qualità più elevata negli impianti di 15-20-30 anni e con produzioni per ettaro più contenute. Il Montepulciano entra a far parte in maniera preponderante, con percentuali che vanno da un minimo del 70% fino al 100%, oltre che della unica DOCG regionale e delle DO Montepulciano d'Abruzzo e Cerasuolo d'Abruzzo, anche delle altre 5 DO che prevedono nell'ambito del disciplinare la tipologia "rosso" (Abruzzo, Controguerra, Tullum, Ortona, Villamagna).

Il Montepulciano nero potendosi ritenere autoctono per la nostra regione, infatti vi è stato classificato per la prima volta già a fine 1700 oggi è presente in molte regioni raggiungendo circa 32.000 ettari, di cui circa 17.000 in Abruzzo.

Trebbiano Abruzzese

Il Trebbiano Abruzzese, bianco, è la varietà che insieme al Montepulciano ha fatto la storia della vitivinicoltura abruzzese. Spesso confuso con il Bombino, anche per un errore commesso dal legislatore quando