

Vini d'Abruzzo: pluralità di anime

Nicola Dragani

Presidente Assoenologi Abruzzo-Molise

La terra abruzzese presenta una grande varietà di aspetti per topografia, storia, cultura.

Questa "pluralità" di anime dell'Abruzzo si ritrova anche nel panorama enologico della regione.

I suoi vini sono un emblema della versatilità di questo territorio e del suo patrimonio viticolo, esprimendo caratteristiche di forte identità che li rendono unici.

L'Abruzzo stupisce per la varietà del paesaggio: oltre il 60% della superficie della regione è montana con i due più alti massicci dell'Appennino (Gran Sasso e Majella) a cui si contrappongono centotrenta chilometri di costa. Ricchissimo il patrimonio naturalistico tutelato, fatto di quattro parchi naturali e 46 aree protette che fanno di questa regione la più verde d'Europa.

Questa terra racchiude tanti aspetti diversi per topografia, storia, cultura. Questa "pluralità" di anime dell'Abruzzo la ritroviamo tal quale anche nel panorama enologico di questa regione: i suoi vini, emblema e stilema della versatilità di questo territorio.

"*Bacchus amat colles*" dicevano i romani pertanto si capisce come in questa regione la vite sia così importante da caratterizzarne l'intero paesaggio.

Montepulciano d'Abruzzo

Frutto dell'omonimo vitigno autoctono, il Montepulciano sembra racchiudere perfettamente le caratteristiche degli "Abruzzi" capace di dare vita a grandi ed eleganti rossi, ma anche vini giovani e freschi.

Un vino, il Montepulciano d'Abruzzo, che ha seguito la sua gente passo passo, traghettando così l'Abruzzo agreste e pastorale a quello che è oggi, una terra generosa e ricca non soltanto di passato, ma anche, e soprattutto, di futuro.

Questo vitigno attualmente copre oltre il 50% della superficie vitata regionale e costruisce la base del più importante vino regionale a denominazione

A confine con le Marche, troviamo un Montepulciano che mostra potenza e gagliardia da vendere, capace di dare vita a grandi ed eleganti rossi, sublimati nella Docg Colline Teramane.

Il Montepulciano cresce benissimo in zone con grande escursione termica e con terreni dove l'argilla non la fa da padrona. Basta vedere i vigneti nella zona marrucina sotto la Majella. Questa terra ha una peculiarità: è neutra,

ha l'equilibrio nel DNA. E l'equilibrio per il vino è una pietra angolare. Il terreno è calcareo e argilloso, con uno scheletro sodo, ricco di arenaria, le stesse pietre che si trovano più su, come costituente della montagna. Chi lavora qui, ha scelto allora infittimenti, cioè numero di ceppi per ettaro, altissimi: fino a quota 9.000 con l'impianto a filare. Ma l'altro optional qui è la mine-

ralità, anch'essa equilibrata, però. Temperature altissime ce ne sono state ma di notte, il termometro continua a scendere bruscamente, salvando gli aromi dell'uva. Dietro, c'è la montagna più innevata d'Italia. E i vignaioli non possono che ringraziare. Altra zona di "elezione" è la collina pescarese medioalta, dove ci si arrampica volgendo le spalle alla costa; dove, una volta arrivati, si sta come in



Foto Enoteca Regionale d'Abruzzo (2003)

di origine controllata: il Montepulciano d'Abruzzo.

Molte cose fanno di questo vitigno un fuoriclasse, in particolare la duttilità. Adatto a grandi vini riesce ad essere anche piacevolmente giovanile in prodotti più semplici ma non banali. Tutto questo con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Il Montepulciano è un vitigno che dà il meglio di sé in varie zone.