

A Scoprire l'Abruzzo

L'Abruzzo semplice e discreto, vive defilato e silenzioso ed affonda in radici antichissime. Una regione che va avanti a ritmi serrati ma sempre ancorata alle tradizioni e alla storia: è stata terra di transumanza, di lunghi e faticosi cammini per condurre al pascolo le greggi. La "regione più verde d'Europa", così definita perché oltre il 30% del territorio è tutelato da parchi e riserve. Dopo il Tibet è l'Abruzzo che vanta la più alta concentrazione di eremi, arroccati sulle impervie montagne; un'oasi dello spirito, dove camminare e riappropriarsi della nostra più intima essenza.

Noi siamo andati a visitare alcuni produttori di vino e a vedere alcune perle turistiche abruzzesi, come Vasto, l'abbazia di San Giovanni in Venere di Fossacesia, il Convento Michetti di Francavilla al mare, con una memorabile cena su un trabocco a Fossacesia, grazie al Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, coadiuvato per la parte organizzativa dall'agenzia Tend. Il territorio abruzzese è naturalmente predisposto alla vitivinicoltura, collocato tra il mare Adriatico e i massicci del Gran Sasso d'Italia e della Majella che assumono l'importante funzione di riparare il versante orientale della regione dai freddi climi invernali. In estate, invece, soprattutto nelle aree interne e nella zona pedemontana, decise escursioni termiche giovano alla maturazione delle uve, imprimendone i caratteristici profumi.

L'Abruzzo può essere suddiviso in due zone: quel-

la interna montuosa, che costituisce oltre il 65% dell'intero territorio regionale, e quella litoranea con l'ampia fascia collinare. I terreni calcareo-argillosi della parte collinare sono accarezzati dalle brezze provenienti dagli Appennini e dal mare. Questi terreni sono particolarmente ideali per la produzione di vini strutturati e, relativamente al vitigno Montepulciano, danno l'opportunità di esprimere bene le sue potenzialità. I suoli sabbioso-argillosi, posti nella fascia collinare a ridosso del litorale e caratterizzati da un clima più mite, sono particolarmente indicati per la coltivazione di uve a bacca bianca.

Oltre l'83% della produzione ricade nella provincia di Chieti, le province di Pescara e Teramo ne rappresentano rispettivamente il 10% e il 6% circa, mentre circa l'1% proviene dalla provincia de L'Aquila. Chieti è una provincia di notevole estensione, con le sue interminabili colline rigogliose di vegetazione, quasi tutte coltivate a vigna e olivo. È la seconda provincia italiana per la produzione di uva da vino. I crinali ed i fondovalle delle colline che da ovest ad est degradano verso il mare, sono ricchi di macchia mediterranea con vegetazione secolare e con uno straordinario insediamento di animali selvatici. Pescara, giovane e dinamica, è un vero scivolo che dai monti si tuffa verso il mare. Occupa una fertile pianura che si arrampica tra le due montagne più alte dell'Italia

non alpina, ne attinge fragranze diverse; differenti sono per composizione i terreni che donano ai prodotti di questa zona una connotazione straordinaria. In questa terra nacque Gabriele D'Annunzio, il poeta eroe, il Vate dalle ardimentose imprese e dalle sensuali parole. Teramo è la culla gastronomica della regione, terra di grandi materie prime e celebri ricette, dove da sempre il popolo ha sapientemente trasformato ed elaborato i prodotti di questa provincia generosa. Il Gran Sasso con la sua imponente figura che sfiora i tremila metri di altezza, protegge le coltivazioni sottostanti, spazzando via le nubi ed osservando severo il lavoro incessante dei produttori. E poi L'Aquila, fiero capoluogo che nasconde straordinarie bellezze nei suoi dintorni: la Marsica con la conca del Fucino, zona fertile e produttiva, ciò che resta di un enorme lago bonificato per mano dell'uomo. La Valle Peligna, ai piedi dei massicci della Majella e del Velino-Sirente, culla di cultura (qui nasce Ovidio, il più raffinato ed elegante dei poeti latini) e zona d'origine del Montepulciano d'Abruzzo.

Il vitigno più diffuso è proprio il Montepulciano, coltivato su circa 17.000 ettari, con un trend in continua crescita. Seguono i trebbiani con oltre 12.000 ettari ed una serie di vitigni autoctoni, come pecorino, passerina, cococciola e montonico. Il rosato tipico è il Cerasuolo d'Abruzzo, ottenuto da uve di Montepulciano limitando il periodo di fer-



mentazione in presenza delle bucce a poche ore oppure mediante una vinificazione "in bianco". I tre quarti della produzione complessiva di vino in Abruzzo provengono da 40 cantine cooperative (32 delle quali operanti in provincia di Chieti) che, unitamente a quelle private, compongono un quadro di circa 250 aziende di trasformazione. Abbiamo un'unica Docg, Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo, 9 Doc (Cerasuolo d'Abruzzo, Controguerra, Montepulciano d'Abruzzo suddiviso in cinque sottozone - Alto Tirino, Casauria, Teate, Terre dei Peligni e Terre dei Vestini -, Ortona, Tullum, Trebbiano d'Abruzzo, Villamagna e Abruzzo) e 8 Igt (Colli Aprutini, Colli del Sangro, Colline Frentane, Colline Pescaresi, Colline Teatine, Del Vastese o Histonium, Terre Aquilane, Terre di Chieti).

Ma veniamo agli incontri con i produttori. Abbiamo iniziato con Jasci Donatello, a Vasto, terza generazione di viticoltori. Jasci è stata tra le prime cantine in Italia a produrre biologico: una scelta di vita ancor prima di una scelta di produzione, un percorso iniziato già nel 1980 quando non esisteva un vero e proprio mercato per questa tipologia di vini. Dai 60 ettari in proprietà, su terreni a medio impasto con presenza di argilla, ad un'altitudine compresa tra i 100 e i 200 metri Jasci realizza circa 750.000 bottiglie, per la maggior parte esportate. La cantina è stupefacente: modernissima, ipertecnologica e all'avanguardia. Proseguiamo per la cantina Fontefico, sempre a Vasto. Un'accoglienza familiare e calorosa con un'ospitalità d'altri tempi. Nel 1996 i genitori di Nicola ed Emanuele Altieri acquistano un antico podere di 15 ettari vitati, situato sul Golfo di Vasto e risalente all'inizio del secolo scorso. L'idea è quella di vendere le uve e di vivere in un piccolo paradiso. I due fratelli crescono e dopo la laurea e gli studi anche all'estero, decidono di vinificare seriamente (dopo un primo imbottigliamento nel '97), dal 2006 in poi. La cantina è stata costruita nel 2016. I vigneti hanno fra i 40 e i 60 anni e affondano le loro radici in terreni argillosi, ricchi di scheletro. I vini, biologici, sono tutti da uve

tradizionali e vengono realizzati vinificando i singoli appezzamenti per ricavarne circa 45.000 bottiglie. Anche qui l'esportazione è importante, ma convive con una forte propensione al mercato locale, anche perché si sono strutturati con un incantevole agriturismo. Proseguiamo il nostro tour verso Rocca San Giovanni (patria della cococciola) e più precisamente verso Cantina Frentana, una cantina cooperativa con oltre 60 anni di storia alle spalle. Fu la seconda cantina cooperativa a nascere in Abruzzo grazie all'opera instancabile del dott. D'Agostino, medico del paese, che seppe riunire e guidare i viticoltori della zona. Le uve, conferite da più di 400 soci, crescono su circa 800 ettari. Da visitare per ammirare uno dei pochi gioielli tecnologici d'antan, la Torre Vinaria voluta negli anni '50 dall'allora presidente D'Agostino e realizzata su progetto dell'enologo Emilio Sernagiotto. La Torre Vinaria, completamente restaurata, è oggi stata convertita per ospitare eventi. Proseguiamo con l'ultima cantina del percorso studiato per noi, la Nicola Di Sipio a Ripa Teatina. Ad accoglierci Giulia Di Sipio, enologa di formazione anche se si occupa del marketing (l'enologo è Romeo Taraborelli) e nipote del fondatore. La tenuta di 70 ettari, dei quali 35 vitati, è bagnata dalle acque di un lago di origine naturale. Siamo a 300 metri di altitudine su terreni diversi, si spazia da suoli sabbiosi ad argillosi a calcarei. La prima vendemmia è del 2006 e sono in biologico certificato dal 2018. La cantina gioiello, molto ben inserita nel paesaggio e integrata con la preesistente villa del XVII secolo, produce circa 200.000 bottiglie, destinate al 60% all'estero. Si chiude in bellezza, con una degustazione tra i tavoli dei produttori a Torino di Sangro in una location impressionante. A fare gli onori di casa il presidente del Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo, Valentino Campi. Ecco, a conti fatti un tour che meritava davvero il viaggio. E non sempre è così purtroppo. Speriamo di tornarci più spesso in Abruzzo, è una terra da valorizzare per le sue bellezze non solo enoiche.

