

The Italian Wine Journal



DEGUSTAZIONI

📅 MARZO 2, 2022

Colline Teramane, fra l'Adriatico e il Gran Sasso il fascino di una giovane Docg

(di Alessandra Piubello) Il presidente Enrico Cerulli Spinozzi (nella foto) ha presentato oggi il territorio delle Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg alla stampa, seguito dalla degustazione delle annate in anteprima e da due masterclass, una sul *Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg* e l'altra sul *Pecorino IGT Colli Aprutini* (altra denominazione tutelata dal consorzio, insieme al *Controguerra Doc*).

La denominazione Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg si estende su una superficie totale di 172 ettari con una produzione annua di circa 400 mila bottiglie, di cui almeno il 60% è destinato al consumo

nazionale, il resto all'esportazione. "Abbiamo ferma al varo del Mipaaf – dichiara il presidente – la modifica del disciplinare, per introdurre la tipologia Superiore. Speriamo che la situazione si sblocchi presto".

La chiave per comprendere il Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg è senza dubbio il suo territorio. **Le Colline Teramane si trovano lungo la fascia settentrionale dell'Abruzzo, incastonate tra il mare e la montagna: da un lato le vette del Gran Sasso e del massiccio della Laga, dall'altro le coste del mar Adriatico.** In questo contesto dal grande fascino paesaggistico, le vigne godono di un microclima particolarmente favorevole. L'orografia favorisce una buona ventilazione (brezze di mare e di monte) che, assieme alla natura argillo-limoso dei terreni – costituiti da depositi plio-pleistocenici -, alla piovosità ben distribuita durante l'anno, al clima temperato e alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte – favorite dalla vicinanza dell'appennino -, assicura al Montepulciano condizioni ottimali per vegetare in salubrità. **Le Colline Teramane sono inoltre caratterizzate da una configurazione idrografica particolare, con quattro valli rigate da altrettanti fiumi: Vomano, Tordino, Salinello, Vibrata.**



“Tutti questi elementi ci contraddistinguono – continua il presidente Cerulli Spinozzi – ma va anche compreso come una denominazione giovane come la nostra, nata come sottozona del Montepulciano d’Abruzzo Doc nel 1995 per poi raggiungere la Docg nel 2003, si basi su un’identità storica. Noi eravamo la provincia più settentrionale del Regno delle Due Sicilie, il fiume Tronto ci divideva dallo Stato Pontificio. Siamo una terra di confine, che ha sviluppato delle proprie peculiarità. Tra noi produttori esiste molta unità e coesione, il nostro obiettivo è migliorarci continuamente”.

I produttori delle Colline Teramane hanno scelto per esempio di preservare il territorio attraverso l’uso di pratiche agricole improntate alla sostenibilità ambientale – **oltre il 70% delle aziende, infatti, opera in biologico, lotta integrata, biodinamica. Hanno anche definito un disciplinare di produzione più restrittivo rispetto a quello del Montepulciano d’Abruzzo Doc, per esempio con rese non superiori ai 95 quintali per ettaro** (per il Montepulciano d’Abruzzo Doc sono 140).