

# Abruzzo Wine Experience

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.

Bellezza, storia, natura, paesaggio e vino: elementi inscindibili quando si parla di Abruzzo, un territorio tuttora inesplorato dove queste combinazioni hanno trovato una perfetta espressione. Sono infatti circa duecento le cantine che si trovano sparse nell'eterogeneo paesaggio abruzzese segnato dal lavoro dell'uomo, tra mare e montagne, vigne e colline, disseminate dalla Costa dei Trabocchi alle alture aquilane. Un circuito ideale assolutamente da vedere e da vivere. La bellezza delle colline abruzzesi trapuntate da vigneti a pergola e dai filari, incastonati tra macchia mediterranea e vasti oliveti, si arricchiscono della presenza del Mare Adriatico che con il suo blu va a baciare il cielo molto spesso sgombrato di nubi, dove la componente sole gioca a favore delle rigogliose terre d'Abruzzo. Anche l'occhio vuole la sua parte e in questo caso, la visione raggiunge vertici incomparabili.

Bene ha fatto Il Consorzio Vini d'Abruzzo ad approntare un sito [www.abruzzowineexperience.com](http://www.abruzzowineexperience.com) e un'app dedicata. Vi si potranno trovare esperienze in cantina, che vanno dalla degustazione alla visita guidata al picnic in vigna, a corsi di acquagym nelle piscine delle aziende vitivinicole, aperitivi o cene al tramonto, vendemmia turistica, yoga e degustazione, equitazione e degustazione, corsi di cucina tipica, visite alle vigne in bicicletta a pedalata assistita, la sosta notturna negli agriturismi delle aziende vitivinicole. Poi c'è tutta la sezione che riguarda i percorsi tra le bellezze d'Abruzzo da fare in autonomia oppure attraverso dei tour organizzati. Ora non ci sono più scuse per non andare a visitare l'Abruzzo che sa letteralmente incantare, territorio ricco di storia e di cultura, lo dimostrano i numerosi monumenti, musei, castelli, chiese romaniche e necropoli antiche sparse in ogni angolo della regione. Splendidi borghi medievali, tra i più belli d'Italia, s'incastonano nella montagna conservando intatta l'architettura e il fascino della pietra.

D'inverno le maestose montagne fanno da cornice alle moderne stazioni sciistiche; è possibile praticarvi tutti i tipi di sport invernali. L'Abruzzo ha anche una bellissima costa di 130 km con ben 13 "Bandiere blu", vessilli a testimonianza della qualità delle acque, e che si può dividere morfologicamente in due parti: a nord spiagge ampie e sabbiose; a sud calette e scogliere si alternano in una vegetazione mediterranea tra i tipici "trabocchi", singolari palafitte di legno sospese sul mare tra S. Vito e Fossacesia, testimonianze di un'antica attività di pesca. La "regione più verde d'Europa", così definita perché

oltre il 30% del territorio è tutelato da parchi e riserve. Una natura ricca di boschi e montagne e con un grandissimo numero di specie vegetali e una fauna unica che anima un habitat naturale d'incomparabile bellezza. 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. Insomma, cosa state aspettando per programmare la vostra visita?

## Il Grand tasting a Vasto

Il Consorzio Vini d'Abruzzo ha organizzato una due giorni dedicata a giornalisti italiani ed esteri. Una giornata dedicata agli assaggi dei vini abruzzesi organizzata a Palazzo D'Avalos, a Vasto, e una giornata a fare delle visite a delle cantine oltre ad ammirare qualche località turistica. E scoprire la ristorazione locale, che sta crescendo molto bene pure quella. L'idea di fondo, che poi è quella alla base dell'app descritta sopra, è che il vino sia il motore per scoprire tutte le bellezze naturali e gastronomiche di questa regione.

Durante la giornata dedicata agli assaggi, in teoria, si sarebbero potuti assaggiare 335 campioni e magari anche durante l'affollatissimo walk around tasting, riuscire a parlare con i produttori fra i circa trentacinque presenti. In pratica non è andata così, ma sono certa che ci riusciremo l'anno prossimo. I tre quarti della produzione complessiva di vino in Abruzzo provengono da 40 cantine cooperative (32 delle quali operanti in provincia di Chieti), da grandi aziende ma anche da un tessuto vivo e dinamico di piccole realtà animate da vignaioli intraprendenti e virtuosi che ricercano interpretazioni originali e di carattere. Dai nostri assaggi risulta che l'Abruzzo vitivinicolo mostra, seppur con una piattaforma ampelografica di autoctoni non così ampia come in altre regioni, un profilo enologico sempre più a fuoco grazie a un'azione vitivinicola che sta optando per un minor interventismo tanto in vigna quanto in cantina. I produttori abruzzesi sono molto dinamici e sperimentano in continuazione. Anche quest'anno abbiamo avuto delle sorprese, non solo di nomi nuovi che iniziano a imbottigliare, ma anche i nomi storici che non restano statici, magari proponendo un vino nuovo o studiando percorsi enoici differenti.



Il Consorzio ha operato molto bene in questi anni, dando supporto concreto ai produttori. Quest'anno poi, verrà ricordato per il cambiamento del disciplinare finalmente accolto dal Mipaaf, apportando delle significative novità, che si applicano in più direzioni: la semplificazione, con meno denominazioni (per esempio, delle 8 Igt ne resterà una sola, Terre d'Abruzzo); l'introduzione della dicitura "d'Abruzzo"; l'inserimento della menzione Superiore per le Doc Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Pecorino d'Abruzzo, Passerina d'Abruzzo, Cocciola d'Abruzzo, Montonico d'Abruzzo mentre Colline Teramane, Colline Pescaresi, Terre de L'Aquila e Terre di Chieti potranno fregiarsi delle menzioni Superiore e Riserva. Nel futuro si vorrebbe andare verso le Unità Geografiche Aggiuntive fino alla singola menzione vigna. L'obiettivo dei mutamenti in atto è di aumentare il peso della Doc dall'attuale 40% all'80%.

## I vitigni

Il vitigno autoctono più diffuso è proprio il Montepulciano coltivato su circa 17.000 ettari, con un trend in continua crescita. Questo vitigno ha origine incerta, ma molto probabilmente è stato importato dalla Grecia. Nella conca Peligna ha trovato la sua culla di adozione, ma con il passare dei secoli il Montepulciano d'Abruzzo si è acclimatato in tutta la regione, dalle colline pedemontane fino al mare. Occupa a tutt'oggi circa il 50% della superficie vitata della regione Abruzzo. Il vino è corpolento e potente, denso e intenso per via della forza che esprime al naso e al palato. I produttori sanno produrre alcuni di più pronta beva, ma è nell'affinamento che il Montepulciano s'ingentilisce, infatti è un vino longevo. Segue il Trebbiano d'Abruzzo, un vitigno più che storicizzato in terra d'Abruzzo. Al naso i sentori sono leggeri e discreti, anche in bocca sa essere molto equilibrato, il che lo rende adatto a svariati abbinamenti, assecondando i piatti con estrema versatilità. Il pecorino è il vino abruzzese più in voga in questo momento. Una caratteristica tipica dell'uva pecorino è che durante la fase finale di maturazione, la curva dell'acidità non scende, ma rimane costante. Peculiarità questa che permette ai vini ottenuti di avere notevole acidità accompagnata poi da buona struttura e longevità. Altri vitigni autoctoni sono la passerina, dalla quale si ricava un vino fresco e semplice; la cocciola dalla nota citrica elevata, quasi astringente, forse la miglior base spumante abruzzese (ma anche il pecorino e la passerina si prestano bene); il montonico, che presenta un comportamento vegeto produttivo abbastanza incostante, dà vita a un vino delicato con sensazioni di frutta a polpa bianca e erbe aromatiche, lievemente astringente e di buona struttura.

Il rosato tipico è il Cerasuolo d'Abruzzo, ottenuto da uve di Montepulciano limitando il periodo di fermentazione in presenza delle bucce a poche ore oppure mediante una vinificazione "in bianco".

Chiudiamo con una citazione del celebre poeta D'Annunzio, nativo di Pescara: "L'Abruzzo è il più bel paese della terra: ve lo giuro."

