

A LIETO FINE

A Chieti 600 vini abruzzesi in assaggio per riscoprire uno degli autoctoni dalla maggior finezza e longevità. E finita l'epoca dei "tagli" oggi il mercato cresce a due cifre

< AMA! Un imperativo per esortare all'amore? Forse. In realtà è l'acronimo di Anteprima Montepulciano d'Abruzzo, sottotitolata "dedicata a chi AMA il Montepulciano". Secondo anno d'età per questa giovane manifestazione che ha delle ottime chance di crescere bene.

A seguire in breve la sua carta d'identità. Genitori: Gaudenzio D'Angelo, appassionato e vulcanico presidente di Abruzzo AIS e Silvio Di Lorenzo, presidente del Centro Regionale delle Camere di Commercio dell'Abruzzo nonché presidente della Camera di Commercio di Chieti.

Padrino: Luca Gardini, testimonial d'eccezione.
Residenza: Centro Espositivo della Camera di

Commercio di Chieti (questa città, con la sua provincia, detiene i due terzi dell'intera superficie vitata dell'Abruzzo).

Connotati e contrassegni salienti: 53 stand con 49 aziende partecipanti, 600 etichette di vini abruzzesi in assaggio, per oltre 2.000 bottiglie stappate, tre giorni intensi che vanno qui descritti.

Un programma ben articolato, con una prima giornata completamente dedicata ai buyer e alla stampa di settore, con spazio agli incontri d'affari e alla comunicazione. Secondo giorno con apertura al pubblico e varie proposte alternative ai banchi d'assaggio con i produttori, come la degustazione "Con gli occhi delle Donne" condotta con l'estro che lo contraddistingue da Luca



Gardini, che ha presentato undici vini dell'Associazione Donne del Vino della delegazione Abruzzo, capeggiata da Valentina Di Camillo.

Ma la denominazione Montepulciano, che con i suoi 900.000 ettolitri rappresenta il 75% del totale regionale, come sta andando sul mercato?

Le vendite relative alla prima parte dello scorso anno hanno segnato una crescita del 12% (i dati di fine anno non sono ancora disponibili), con le esportazioni che arrivano ad assorbire il 60% della produzione, (punte fino all'85%).

La produzione biologica (oltre l'80% delle aziende viticole della zona si sono convertite), sta diventando un punto di forza, soprattutto nei mercati nordeuropei.

D'altronde l'Abruzzo è conosciuto come la Regione Verde d'Europa, grazie ai suoi tre Parchi nazionali (il Parco nazionale d'Abruzzo, Lazio e

Molise, il Parco Nazionale della Majella e il Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga), al Parco Regionale Naturale Sirente-Velino e alle trentotto aree protette che rappresentano il 36,3% della sua superficie totale, la più alta in Europa.

Questa regione, così unica, divisa fra il mare e le montagne, offre una varietà incredibile di microclimi ai quali il Montepulciano risponde molto bene.

Gli imponenti massicci del Gran Sasso e della Majella generano forti escursioni termiche che, associate ad una buona ventilazione, garantiscono alla vite un microclima ideale, con i vantaggi di una buona piovosità, di un'elevata insolazione e di un'atmosfera mite.

Il terreno è caratterizzato da una naturale alcalinità, unita alla presenza di molteplici microelementi. Numerosi documenti storici dimostrano che il vitigno

Montepulciano è presente nella regione sin dalla metà del '700 e che ha trovato in questa terra il suo posto d'elezione.

Coltivato in passato nella Valle Peligna, in provincia de L'Aquila e nelle colline interne della provincia di Pescara, a partire dagli anni '50 del secolo scorso la coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea e oggi costituisce il principale vitigno rosso d'Abruzzo.

Il Montepulciano d'Abruzzo DOC viene ottenuto unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari o di altipiano, la cui altitudine non deve essere superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno.

Viene ottenuto quasi esclusivamente dalle uve del vitigno omonimo, con l'eventuale piccola aggiunta (massimo 15%) di altre uve provenienti da vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nel territorio

abruzzese.

Il Montepulciano d'Abruzzo negli ultimi anni, grazie anche agli sforzi e agli ottimi risultati ottenuti dai produttori, è riuscito ad affermarsi fra i vini più importanti d'Italia, conosciuto ovunque nel mondo. Eppure fino a qualche decina di anni fa il Montepulciano era considerato, e non solo in Abruzzo, un'uva capace di produrre vini "ordinari" e privi di qualità interessanti dal punto di vista organolettico ed enologico.

Esattamente com'è accaduto per altre uve, la tenacia dei produttori, convinti che con le uve della propria terra si potessero creare grandi vini, unitamente all'impiego di pratiche enologiche di qualità, anche per il Montepulciano si è verificato il miracolo e in pochi anni ha raggiunto la vetta dell'Olimpo.

Famoso per le sue ottime capacità coloranti e per la quantità di estratti, il Montepulciano è stato per anni impiegato come uva da taglio, destinato a dare colore e struttura ai vini, grazie anche alle sue ottime capacità di produzione. Per questo motivo e per molti anni, il Montepulciano è stato coltivato con pochi principi di qualità, poiché il suo impiego era prevalentemente destinato all'assemblaggio con altre uve, considerate un tempo più nobili.

In realtà, quando si applicano concetti viticoli di qualità, il Montepulciano è capace di pro-

durre grandi vini, ricchi, densi e concentrati, ricchi di aromi che con il tempo sanno regalare complessità al naso del degustatore attento.

Grazie alla quantità di polifenoli e di alcol, i vini di qualità prodotti con Montepulciano possono infatti maturare in bottiglia per diversi anni, oltre dieci nei migliori esemplari.

La storia del Montepulciano d'Abruzzo, che certamente ha ancora infinite e importanti pagine da scrivere, si può definire come una favola a "lieto fine". Sentiamo cosa ne pensa il professor Attilio Scienza: *«I valori fondanti del Montepulciano?? Li riassumo in una frase: pochi vitigni al mondo possono attingere alle sue caratteristiche potenziali di finezza nel tempo e di longevità»*.

Merito di polifenoli e tannini di grande interesse, perché evolutivi negli anni, capaci di ammorbidirsi e fondersi.

Naturalmente a patto che alla base ci sia stato un lavoro serio, selettivo, fatto bene. Non troppa uva, ben matura, e lavoro giusto in pianta.

Non c'è troppo bisogno, ad esempio, del supporto di legni nuovi per arricchire il patrimonio già cospicuo dell'uva. E questo è un vantaggio doppio, sul piano della percezione profonda del vino, e anche della spesa».

Il profilo olfattivo del Montepulciano è prevalentemen-

te caratterizzato dal mondo dei frutti a bacca nera e rossa, oltre a quello dei fiori, specialmente nei vini giovani.

L'amarena e la prugna sono gli aromi di frutta più tipici e frequenti, mentre il principale rappresentante del mondo floreale è la violetta.

Fra gli altri frutti si riconoscono inoltre mirtillo, mora e lampone, mentre, per quanto concerne gli aromi floreali, è talvolta possibile trovare il ciclamino.

L'affinamento in botte regala una sequenza di aromi terziari di vaniglia, cacao, tabacco, liquirizia, cannella, macis e pepe nero.

* * *

Ora, tornando alla nostra Anteprima, i vini del 2013 (campioni da botte) difficilmente potevano garantire i sentori descritti sopra, anche se alcuni erano sulla strada giusta per esprimersi.

In particolare ci sono piaciuti Pasetti, Valori, La Valentina, Orsogna Winery, Chiusa Grande, Agriverde Piane di Maggio, Collefrisio, Tenuta Arabona Mia Natura.

Ma la grande possibilità offerta da AMA è stata quella di avere una prospettiva più ampia, dato che i vari produttori erano presenti con annate più vecchie. E, fra quelli che non hanno presentato il 2013, vanno citati i vini di Cataldi Madonna e di Torre dei Beati, di grande spessore e godibilità. (Alessandra Piubello) >