

Amando il Montepulciano d'Abruzzo



AMA! Un imperativo per esortare all'amore? Forse. In realtà è l'acronimo di Anteprema Montepulciano d'Abruzzo. Quarto anno d'età per questa giovane manifestazione che ha delle ottime prospettive di crescere bene, se solo i produttori ci credessero veramente. A seguire in breve la sua carta d'identità. Genitori: Roberto Di Vincenzo, presidente della CCIAA di Chieti e del Centro Interno delle CCIAA d'Abruzzo e Gaudenzio D'Angelo, appassionato e vulcanico presidente di Abruzzo AIS, con la collaborazione dei consorzi di tutela dei vini d'Abruzzo. Residenza: Museo della Civitella di Chieti (questa città, con la sua provincia, detiene i tre quarti dell'intera superficie vitata dell'Abruzzo), per giornalisti e buyer; Piazza Malta, Piazza G. B. Vico e Piazza della Trinità per il pubblico (con orari diversi, dalle 19 alle 24). Data: 24 e 25 giugno 2016. Connotati e contrassegni salienti: 37 aziende partecipanti, 150 etichette di vini abruzzesi in assaggio, due giorni che vanno qui descritti. Un programma vario, che prevede per i giornalisti e buyer la possibilità di assaggiare in una sala riservata con servizio sommelier oppure nella sala produttori, in un confronto diretto stile "b2b", ma anche visite del territorio, infatti,

con la collaborazione del Movimento Turismo del Vino sono stati organizzati quattro itinerari alla scoperta di aziende vitivinicole di Chieti, Teramo e Pescara. Il pubblico ha potuto vivere la città, attraverso le degustazioni tra le aziende di AMA, lo street food dei ristoranti e locali che hanno aderito all'iniziativa e le visite culturali guidate nei musei, teatri e siti archeologici.

La denominazione Montepulciano con i suoi 900.000 ettolitri rappresenta il 75% del totale regionale, con una produzione biologica in crescita. 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

AMA! An imperative to urge the love? Maybe. Actually we stand for Anteprema Montepulciano d'Abruzzo. Fourth year of age for this young event which has excellent prospects to grow well, if only producers we truly believed. Followed in short, its identity card. Parents: Roberto Di Vincenzo, president of the Chamber of Commerce of Chieti and the Internal Center of Chambers of Commerce of Abruzzo and Gaudenzio D'Angelo, passionate and volcanic president of Abruzzo AIS, with the collaboration of consortiums wine of Abruzzo. Location: Museum of Civitella in Chieti (this city, with its province, holds three-quarters of the entire vineyard area of Abruzzo), for journalists and buyers; Piazza Malta, Piazza G. B. Vico and Trinity Square for the public (at different times, from 19 to 24). Date: 24 and 25 June 2016. Physical description and salient marks: 37 participating companies, 150 labels of wines from Abruzzo in taste, two days that must be described here. A varied program, which provides for journalists and buyers the chance to taste in a private room with sommelier service, or lounge in the producers, in a direct comparison "b2b" style, but also land tours, in fact,

with the collaboration of the Wine Tourism Movement were organized four routes to discover wineries in Chieti, Teramo and Pescara. The audience was able to experience the city, through the tastings among the AMA companies, the street food of the restaurants and clubs that have joined the initiative and guided cultural visits to museums, theaters and archaeological sites.

The denomination Montepulciano with its 900,000 hectoliters represents 75% of the regional total, with organic production on the rise. Moreover Abruzzo is known as the Green Region of Europe, thanks to its three national parks (the Parco Nazionale d'Abruzzo, the National Park of the Majella and the Gran Sasso National Park and Monti della Laga), the Regional Natural Park Sirente and thirty-eight protected areas representing 36.3% of its total area, the highest in Europe. This region so unique, divided between the sea and the mountains, offers an incredible variety of microclimates that Montepulciano responds very well. The imposing peaks of the Gran Sasso and Majella generate extreme temperature changes which, combined with good ventilation, ensure the screw an ideal microclimate, with the advantages of a good rainfall, a high insolation and mild atmosphere. The soil is characterized by a natural alkalinity, combined with the presence of multiple microele-



ments. Numerous historical documents show that the Montepulciano grape is present in the region since the middle of the '700 and has found in this land its preferred place. Grown in the past in the Valley Peligna, in the province of L'Aquila and the inland hills of the Pescara province, since the 50s of the last century but has now extended to the entire coastal hills and today is the main red grape variety of Abruzzo. Montepulciano d'Abruzzo Doc is obtained from vineyards located in hilly or plateau and comes almost exclusively from the same vine grapes, with the possible small addition (maximum 15%) of other grapes from red berry varieties suitable for cultivation in the Abruzzo region. The specification of the Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG provides a minimum of 90% of Montepulciano and a possible contribution of 10% Sangiovese. Montepulciano d'Abruzzo in recent years, thanks to the efforts and the excellent results obtained by producers, has managed to establish itself among the most important wines of Italy, known worldwide. Yet until a few decades ago the Montepulciano was considered, and not only in Abruzzo, a grape capable of producing "ordinary" wine and free of interesting qualities from the organoleptic point of view and wine. Exactly as happened for other grapes, the tenacity of the producers, are convinced that with the grapes of their land could be created great wines, together with the use of quality winemaking practices, they have made sure that even for the Montepulciano has occurred the miracle, allowing him a few years to reach the top of Olympus. The history of Montepulciano d'Abruzzo, which certainly still has endless and important pages to be written, can be defined as a fairy tale in "happy ending." Famous for its excellent coloring capacity and the amount of the

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 si è esteso poi a tutta la fascia collinare litoranea e oggi costituisce il principale vitigno rosso d'Abruzzo. Il Montepulciano d'Abruzzo Doc viene ottenuto da vigneti ubicati in terreni collinari o di altipiano e proviene 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 disciplinare del Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg prevede un minimo di 90% di Montepulciano e un possibile concorso del 10% di Sangiovese.

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, hanno fatto in modo che anche per il Montepulciano si sia verificato il miracolo, consentendogli in pochi anni di raggiungere la vetta dell'Olimpo. 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".

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 produrre grandi vini, ricchi, densi e concentrati, ricchi di aromi che con il tempo sanno regalare notevole complessità. 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. Il profilo olfattivo del Montepulciano è prevalentemente 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, tra i Montepulciano 2013 assaggiati, ci sono piaciuti Inferi di Marramiero, il Divus di Ciavolich, La Riserva del Vicario di Mastrangelo Vini. Ma l'interessante possibilità offerta da AMA è stata quella di avere una prospettiva più ampia, dato che i vari produttori erano presenti con annate più vecchie. Tra l'altro, fra i banchi, è stato possibile assaggiare anche vini, come il Cerasuolo, Pecorino, Passerina, Cocciola, Trebbiano. Insomma, vedremo di AMAre non solo nel 2016, ma anche nel 2017, alla prossima edizione!

extract, the Montepulciano was for years used as a blending grape, intended to give color and structure to the wines, thanks to its excellent production capacity. For this reason and for many years, Montepulciano has been cultivated with few quality principles, since its use was mainly intended to assembly with other grapes, considered a more noble time. In fact, when applying quality viticultural concepts, Montepulciano is capable of producing great wines, rich, dense and concentrated, rich in aromas that with time can give considerable complexity. Thanks to the amount of polyphenols and alcohol, quality wines produced with Montepulciano can indeed mature in the bottle for several years, more than ten in the best examples. The olfactory profile of Montepulciano is mainly characterized by the world of black and red berry fruits, as well as the flowers, especially in young wines. The black cherry and plum are the most typical and frequent fruit aromas, while the main representative of the world of flowers is violet. Among the other fruits they will also recognize blueberry, blackberry and raspberry, while, with regard to the floral aromas, you can sometimes find the cyclamen. The barrel aging gives a sequence of tertiary aromas of vanilla, cocoa, tobacco, licorice, cinnamon, mace and black pepper. Now, back to our Preview, between Montepulciano 2013 tasted, we liked Inferi Marramiero, the Divus of Ciavolich, La Reserve Mastrangelo Wines Vicar. But the interesting possibilities offered by AMA has been to have a broader perspective, since different manufacturers were present with older vintages. Incidentally, in the pews, it was also possible to taste wines, such as Cerasuolo, Pecorino, Passerina, Cocciola, Trebbiano. In short, we will see to love not only in 2016 but also in 2017, the next edition!