



DEGUSTAZIONI

## Abruzzo Wine Experience: il punto sui vini d'Abruzzo



di **Paolo Valente** pubblicato il 11 giugno 2022

Palazzo d'Avalos, centro storico di Vasto. Un panorama fantastico che si spinge sulla costa a perdita d'occhio. Questa è stata la location per la presentazione alla stampa delle nuove annate dei vini del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.

335 campioni in degustazione nelle differenti tipologie ammesse dal disciplinare.

Cerchiamo di fare una sintesi.

## Le tipologie dei vini in degustazione

I **vini spumanti**, Metodo Martinotti o Metodo Classico, presenti erano davvero pochi. Indice forse di poca convinzione nella tipologia da parte delle cantine o considerata un complemento della gamma?

Relativamente ai **bianchi fermi**, la parte del leone la fa il **Trebbiano d'Abruzzo**, seguito dal **Pecorino**, dalla **Passerina**, dal **Montonico** e dalla **Cococciola**, vitigno tipico locale non molto diffuso ma caratterizzato da una forte acidità, peculiarità che i produttori sfruttano per conferire maggiore freschezza al Trebbiano (il disciplinare ammette aggiunte fino al 15%).

Il **rosato** abruzzese per eccellenza: il **cerasuolo**. Caratterizzato dalla varietà nelle tonalità di colore, è prodotto con uve Montepulciano per almeno l'85%.

Il rosso, il **Montepulciano** d'Abruzzo, è un vitigno dalla forte personalità che i viticoltori devono saper domare al fine di renderlo più piacevole e maggiormente coerente con le esigenze del consumatore moderno non più incline a bere vini di eccessiva struttura e potenza.



## La degustazione

L'annata 2021 è stata un'annata particolarmente calda che ha portato problemi nella maturità delle uve in quanto, per poter arrivare alla maturità fenolica, si è dovuto raccogliere l'uva con tenori zuccherini, e quindi alcolici, elevati e con sentori di maturità olfattiva; caratteristica presente in tanti tra i campioni degustati.

Abbiamo assaggiato un buon numero di vini constatando alcuni picchi di eccellenza.

### Trebbiano d'Abruzzo

A livello generale, il Trebbiano 2021 ha risentito dell'andamento climatico dell'annata con vini dall'imperfetto bilanciamento tra durezze e morbidezze e, in alcuni casi, con struttura insufficiente.

Di questa annata ci ha colpito il **Trebbiano d'Abruzzo Bardasce 2021** di **Tenuta De Melis**.

Nelle versioni di anni precedenti, ma in uscita ora sul mercato, abbiamo apprezzato il **Trebbiano d'Abruzzo In Pietra 2019** di **Chiusa Grande**, il **Trebbiano d'Abruzzo Gira 2019** di **Cantina Rapino** e il **Trebbiano d'Abruzzo Macerato 2019** di **Barone Cornacchia**. Andando ulteriormente indietro negli anni, ci è particolarmente piaciuto il **Trebbiano d'Abruzzo Tenuta del Professore 2015** di **D'Alesio Vini**.

### Pecorino

Il Pecorino ha ancor di più risentito delle condizioni climatiche; in una buona parte dei campioni degustati si è presentato al naso ricco di frutta dolce e in bocca con un tenore alcolico importante e

non integrato alla struttura complessiva del vino. Tra i campioni degustati, ci hanno maggiormente convinto l'**Abruzzo Pecorino La Canaglia Superiore 2021** di Fontefico e l'**Abruzzo Pecorino Superiore 2018** di D'Alesio Vini.



### **Cerasuolo d'Abruzzo**

Relativamente al Cerasuolo, abbiamo constatato come non ci sia ancora una omogeneità quantomeno nel colore che passa dal rosa tenue (che ricorda i rosati provenzali) a colori decisamente più carichi e tendenti al rosso rubino. Probabilmente una maggiore uniformità anche nel colore potrebbe avvantaggiare tutta la denominazione agevolando l'identificabilità di un prodotto decisamente differente da altri rosati sia italiani che esteri. Le versioni che hanno maggiormente convinto sono quelle che riportano alla tradizione almeno sotto il profilo cromatico. Tra queste possiamo segnalare il **Cerasuolo d'Abruzzo Baldovino 2021** di **Tenuta I Fauri**.

### **Montepulciano d'Abruzzo**

Il Montepulciano d'Abruzzo è il vitigno identificativo del territorio per eccellenza. Come già si accennava in premessa, deve fare i conti con la necessità di un incremento della piacevolezza nella beva senza però che questo conduca a un decadimento delle caratteristiche varietali, ovvero struttura e potenza unite alla complessità aromatica e all'alcolicità.

Abbiamo riscontrato un buon numero di produttori che stanno presentando prodotti eleganti e di maggior bevibilità senza deturpare il patrimonio organolettico, senza cadere in inutili alleggerimenti di struttura e senza che il legno vada a prevalere sulle altre componenti.

Le versioni che ci hanno maggiormente colpito sono state il **Montepulciano d'Abruzzo Vigna Santa Cecilia Riserva 2018** di **Tenuta I Fauri**, il **Montepulciano d'Abruzzo Cocca di Casa 2019** di Fontefico, il **Montepulciano d'Abruzzo in Anfora 2020** di **Tenuta Morganti**, il **Montepulciano d'Abruzzo Rosso Riserva 2017** di Tocco, il **Montepulciano d'Abruzzo 2017** di Sciarr e il **Montepulciano d'Abruzzo riserva Perla Nera 2015** di Chiusa Grande.

