



ABRUZZO

Abruzzo – Villamagna DOC, quando piccolo è bello



di **Paolo Valente** pubblicato il 16 maggio 2023

*“Dal punto di vista vitivinicolo, l’Abruzzo è una miniera da esplorare: se si vuole conoscere in maniera approfondita la nostra regione ci si imbatte in un tessuto produttivo vivace e in continua evoluzione, con vini e stili produttivi diversi”, afferma il Presidente del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, **Alessandro Nicodemi**. “Le nostre Denominazioni nascono nella regione più verde d’Europa, tra mare e montagna, dove vi è una biodiversità tale da riuscire ad andare ad esaltare le diverse peculiarità di ogni vino”.*



Ed è in questo contesto che, a pieno diritto, si inserisce la denominazione **Villamagna DOC**.

Una piccola DOC, nata nel 2011, con lo scopo di valorizzare al massimo le potenzialità del Montepulciano d'Abruzzo. Tra le migliaia di ettari vitati a livello regionale coltivati con questa varietà, sono solo 85 quelli che, attualmente, potrebbero rivendicare la denominazione.

Sono solo cinque i produttori privati e due le cantine cooperative che oggi rivendicano la denominazione. Tra loro si è formata un'associazione che si è data limiti ancor più stringenti rispetto alla DOC.



A guardare la superficie, la produzione complessiva (70 mila bottiglie) e i soggetti coinvolti, sorge forse spontanea una domanda: c'era bisogno di un'altra denominazione nel panorama italiano già tanto segmentato?

Proviamo a fare qualche considerazione:

Sì, era necessario perché Villamagna DOC (non menzionando nel nome il vitigno) riesce a distinguersi dal *mare magnum* dei vini prodotti con il Montepulciano, i cui vini scontano, ancora, un posizionamento sul mercato, in molti casi, davvero basso. Questa distinzione permette ai produttori di proporre i vini a un prezzo decisamente più alto senza incorrere in ingenerosi confronti. Inoltre, questa denominazione potrebbe diventare una sorta di agorà dove verificare, qualora ve ne fosse ancora il bisogno, le grandi caratteristiche qualitative e di longevità che il Montepulciano riesce a regalare.

No, non era necessario perché i volumi della Denominazione sono, almeno per il momento, talmente bassi da non essere significativi e da non spostare certamente il mercato. Inoltre, si va a complicare (questa volta però salvaguardando sia qualità che tipicità) il mondo delle denominazioni e aggiungendo complessità a complessità.



Ecco allora, nel dettaglio, cosa prevede il **disciplinare** e le differenze rispetto alla DOC Montepulciano d'Abruzzo.

Innanzitutto, e ovviamente, l'areale di produzione limitato all'intero comune di Villamagna e a parti di quelli di Bucchianico e di Vacri in provincia di Chieti; poi la percentuale del vitigno Montepulciano che deve essere almeno del 95% (contro l'85%). Le rese sono limitate a 120 quintali per ettaro (140 della DOC Montepulciano d'Abruzzo) e il periodo di maturazione e affinamento prima della messa in commercio deve protrarsi almeno fino al 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia; per la versione Riserva tale data minima è definita nel 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia. Altro particolare interessante riguarda l'altitudine dei vigneti che è legata al corso dei fiumi e non definita puntualmente; infatti, per poter rivendicare Villamagna DOC, la quota altimetrica della parte inferiore del vigneto deve essere superiore di almeno 30 metri rispetto all'alveo del fiume. Sono inoltre esclusi i terreni totalmente esposti a nord.

Come evidente, questo disciplinare è decisamente più stringente rispetto alla DOC Montepulciano di Abruzzo (anche se forse si sarebbe potuto osare di più in particolare in riferimento alle rese per ettaro) e dovrebbe garantire una qualità delle uve e del prodotto finale più alta.

Una interessante degustazione, preceduta dalla visita in alcune delle cantine, ci ha dato modo di comprendere meglio e identificare le peculiarità dei vini della denominazione verificandone anche le potenzialità di tenuta nel tempo.



Il Villamagna DOC si esprime attraverso i sentori della frutta matura, rossa o, molto più spesso, nera, delicate spezie che si accompagnano alle note tipiche del passaggio in legno (qualora avvenuto): vaniglia, liquirizia. Nella versione Riserva i sentori si fanno più scuri e austeri. Al palato è un vino decisamente pieno e di corpo che gode però di un'ottima spalla acida che integra e supporta il tannino che, grazie anche al passaggio in legno, nella maggioranza dei casi si rivela morbido e dona volume e spessore. Buona la sapidità e ottima è la persistenza gustolfattiva. Nelle versioni Riserva, spesso emergono sentori balsamici.

Sono ancora poche le annate e i campioni assaggiati per poter dare un giudizio completo e circostanziato ma da quanto abbiamo potuto vedere i produttori, tutti entusiasti e focalizzati sul progetto, stanno percorrendo la via giusta. Il Villamagna DOC è un Montepulciano di spessore che regge bene il passare del tempo senza perdere la piacevolezza di beva che, seppure nella struttura, lo caratterizza nelle annate più recenti. Il passaggio in legno, quando ben dosato, armonizza e ingentilisce.

Quindi, sì, forse era proprio necessario differenziare questo territorio con una denominazione *ad hoc*.



<https://vinodabere.it/abruzzo-villamagna-doc-quando-piccolo-e-bello/>