



ABRUZZO

Masciarelli – la straordinaria verticale del Montepulciano d'Abruzzo Riserva Villa Gemma



di **Paolo Valente** pubblicato il 26 novembre 2020

Daniele Cernilli, che l'ha condotta durante la Milano Wine Week, l'ha definita una delle verticali più complete di Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo mai svolte. Non sono infatti molte le bottiglie a disposizione per questo tipo di degustazioni vista la limitatissima produzione annuale.



Il Montepulciano d'Abruzzo, di per sé, è un vitigno in grado di produrre vini corretti anche se coltivato con rese altissime. Ne derivano vini di facile beva e, grazie anche all'esuberanza degli aromi fruttati, adatti per il consumo quotidiano.

Ma non sono certamente queste le caratteristiche del Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma. Questo vino rappresenta l'apice stilistico nonché l'intuito di Gianni Masciarelli che con la sua continua ricerca ci ha lasciato un prodotto, austero e maestoso, che incarna una grande interpretazione del vitigno abruzzese. Gianni ha voluto evidenziarne l'aspetto più complesso e indecifrabile della varietà realizzando un vino adatto al lungo invecchiamento.

Le uve provengono dal vigneto Cave, di circa 5 ettari, posto ad un'altitudine di 450 metri s.l.m. a S. Martino sulla Marruccina, in provincia di Chieti, tra il picco del Monte Amaro (2800 metri di altezza) nella Majella e il mare di Ortona e Francavilla.

Il vigneto, coltivato a guyot e non con la tradizionale pergola abruzzese, conta ben 8000 ceppi per ettaro; il terreno è misto con calcare e sassi. I corsi d'acqua sotterranei presenti consentono una perfetta idratazione delle piante e aumentano la biodiversità complessiva; il clima, ventilato e con forti escursioni termiche, completa questa condizione unica.



La degustazione si è svolta partendo dalle annate più vecchie per evitare che l'irruenza giovanile dei campioni più recenti potesse penalizzare la delicatezza dei vini con maggiore evoluzione.

Montepulciano d'Abruzzo DOC Villa Gemma 1995

Annata perfetta. Maturazione di acciaio e barrique ad alta tostatura

Colore granato perfetto. Naso integro senza nessuna deviazione ossidativa o evolutiva; visciola in confettura accompagnata da una leggera speziatura e da note di kirsch. Pieno e avvolgente in bocca con un eccellente rapporto tra tannino e acidità. Equilibrato, struttura importante.

Montepulciano d'Abruzzo DOC Villa Gemma 1998

Annata importante.

Colore granato di maggiore densità. Al naso prevalgono le note speziate e quelle eteree, il frutto è ancora integro; un finale che riporta ai sentori di cioccolato. Al palato il tannino si mostra in evidenza contornato dalle note tostate che rimandano al caffè e al cioccolato.



Montepulciano d'Abruzzo DOC Villa Gemma 1999

Annata difficile con presenza di uve attaccate da muffa.

Colore granato. All'olfatto i sentori terziari sono predominanti con accenni di tamarindo e note minerali che ricordano il goudron. In bocca il tannino si manifesta in evidenza, l'acidità è quasi salata. Senza nessuna deviazione verso le note amare, chiude con sentori di cioccolato e di caffè.

Montepulciano d'Abruzzo DOC Villa Gemma 2006

Il colore è compatto, ancora rubino vivido. Al naso la ciliegia nera incontra delicate spezie ed il tabacco dolce da pipa. I tannini si presentano levigati, una buona acidità sorregge il sorso elegante e pieno.

Montepulciano d'Abruzzo DOC Villa Gemma 2007

Ultima annata realizzata da Gianni Masciarelli.

Rubino con riflessi porpora, concentrato. L'annata calda si percepisce al naso ricco di frutto maturo, confettura, visciola. Accenni eterei. Inizialmente il tannino rimane in evidenza, asciutto; si manifesta poi l'acidità equilibrata da note morbide. Finale comunque fresco e asciugante.



Montepulciano d'Abruzzo DOC Villa Gemma 2012

Annata calda.

Rubino pieno con sfumature granate del sole. Spezie in primo piano, seguono note floreali contornate da un frutto nobile, elegante. Grande struttura in bocca con un tannino non aggressivo, elegante acidità e grande bevibilità. Piacevoli ritorni di frutta e di confettura; pieno, intenso,untuoso.

Montepulciano d'Abruzzo DOC Villa Gemma 2013

Colore rubino pieno. Al naso un trionfo di frutta rossa che insegue le spezie; un accenno di note di legno in sottofondo. I tannini sono ancora giovani, vigorosi; l'acidità non è ancora totalmente compiuta. Rimangono le spigolosità tipiche della gioventù: le potenzialità e la ruvidità di un adolescente.

Montepulciano d'Abruzzo DOC Villa Gemma 2015

Annata superba, paragonabile alla '95 e alla '98.

Il colore è vivo, rubino con sfumature porpora. La frutta prevale all'olfatto, con note di ribes nero e visciola. In bocca il tannino è in evidenza, astringente e asciugante, sebbene non particolarmente aggressivo. Piacevoli ritorni di frutta matura.



<https://vinodabere.it/masciarelli-la-straordinaria-verticale-del-montepulciano-dabruzzo-riserva-villa-gemma/>