



Montepulciano: un grande rosso del centro Italia



di **Paolo Valente** pubblicato il 18 gennaio 2022

Il montepulciano è un vitigno e nulla ha a che vedere con il Vino Nobile di Montepulciano che è prodotto da uve sangiovese.

Questa coincidenza nel nome ha causato confusione con il sangiovese. La storia, o la leggenda, riferisce che, oltre alla similitudine tra le due piante, la confusione sia stata provocata da Sante Lancerio, guida enologica di Papa Paolo III, che definisce Montepulciano alcuni vini prodotti nella località toscana ma da uve sangiovese. Solo nel 1800, alcuni studi ampelografici iniziano a distinguere correttamente le due uve. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, anche grazie all'analisi del genoma, si è stabilito, senza ombra di dubbio, che si tratta di due vitigni differenti.

Il montepulciano è una varietà diffusa in tutta l'Italia centromeridionale con una predilezione per l'Abruzzo nel cui territorio si esprime al meglio. La sua presenza sconfina a nord nelle Marche, in particolare nelle provincie di Ancona e in quella di Ascoli Piceno. Verso sud si trova in Molise e in Puglia. Piccole produzioni anche in Umbria e nel Lazio, mentre la diffusione in Toscana è davvero limitata e sporadica.

L'estensione del vigneto di montepulciano in Abruzzo è tale da vederne associato, nella prima DOC della regione, il nome a quello del territorio: il **Montepulciano d'Abruzzo** DOC, appunto.

Le uve montepulciano sono utilizzate anche per la produzione di vini rosati (primo fra tutti il **Cerasuolo d'Abruzzo**) ai quali sono in grado di donare particolare struttura unita ad intensi profumi fruttati.

È un vitigno per certi aspetti rustico che, come altri vitigni del sud, rimanda a una importante struttura; i migliori produttori riescono, al contempo, a sfruttarne le peculiarità esaltando in particolare l'eleganza e la preziosità del profilo olfattivo a tutto vantaggio di finezza ed armonia.

Le caratteristiche olfattive riportano ai sentori della marasca e della ciliegia, in bocca la trama tannica è fitta, la struttura è importante e caratterizzata da estratto e alcolicità.

È in tavola poi che il montepulciano si esprime ai massimi livelli: perfetto l'abbinamento con alcune preparazioni tipiche del territorio come gli arrostiti di pecora o le salsicce e ancora carni grigliate o formaggi stagionati.

Montepulciano e Cerasuolo d'Abruzzo sono tutelati dal **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo** impegnato in attività di promozione del vino e dei territori anche con iniziative a supporto delle aziende vitivinicole e di promozione di un enoturismo sostenibile.

<https://www.zenomag.com/post/montepulciano>