

Le versioni abruzzesi del Montepulciano



Di Paolo Valente 🕒 12 Giugno 2024

📌 #ABRUZZO, #Colline Teramane, #montepulciano d'abruzzo, #winasty



Il **Montepulciano** è senza ombra di dubbio il vitigno che più identifica l'Abruzzo del vino.

Un vitigno nobile che è stato, nel passato, bistrattato e considerato vitigno da taglio o per prodotti di primo prezzo. Ancora oggi, nel Montepulciano d'Abruzzo convivono ancora due anime: quella della qualità e quella della quantità.

Ma sempre di più l'anima qualitativa sta prendendo spazio grazie a tanti produttori che si sono impegnati su quel fronte trainati dall'esperienza vincente di alcuni portabandiera e grazie anche all'attività del Consorzio Vini d'Abruzzo che sta operando con modifiche al disciplinare e azioni di promozione mirata.

Lentamente ma inesorabilmente, il **Montepulciano d'Abruzzo DOC** sta conquistando quel posto che si merita nel panorama enologico italiano e mondiale a tutto vantaggio dei consumatori e dei viticoltori a cui può essere garantito un corretto reddito.

Il Montepulciano è presente in Abruzzo fin dalla metà del '700, come dimostrano numerosi documenti, e rappresenta l'80% dei vini a denominazione prodotti in regione; con oltre cento milioni di bottiglie prodotte nel 2023 si conferma una delle prime DOC d'Italia.

Viene coltivato in circa 17.000 ettari di vigneto su terreno collinare o di altopiano la cui altitudine non deve superare il 600 metri (700 in caso di aree esposte a mezzogiorno). Il vino ottenuto presenta un intenso colore rubino con sentori di fiori, frutta a bacca nera e spezie. Piacevolmente immediato se bevuto giovane, si arricchisce di spessore quanto matura in legno.

Capofila di questo approccio qualitativo è la **DOCG Colline Teramane**, Denominazione che ha meritato, per le sue caratteristiche, fin dal 2003, il gradino più alto della scala della qualità della piramide del vino.

È la prima DOCG d'Abruzzo e si estende dal Massiccio del Gran Sasso al mare Adriatico, coinvolge 32 comuni della provincia di Teramo su una superficie rivendicata di 172 ettari e circa 600.000 bottiglie.

Il suolo, di natura argillo limosa, rende questo territorio particolarmente vocato alla coltivazione del Montepulciano. La ventilazione, costituita da brezze dal mare e dal monte, le forti escursioni termiche giorno/notte e la corretta piovosità favoriscono inoltre il sano sviluppo delle uve.

Il disciplinare di produzione della DOCG prevede l'utilizzo di vitigno Montepulciano per almeno il 90%. Il restante 10% può essere costituito da Sangiovese; in ogni caso, la maggior parte dei produttori, lo vinifica in purezza. Il vino deve riposare per almeno un anno di cui almeno due mesi in bottiglia a calcolarsi dal 1° novembre dell'anno della vendemmia. Il periodo di riposto aumenta a tre anni in caso di tipologia Riserva, di cui almeno un anno in botte di legno e almeno due mesi in bottiglia.

Le caratteristiche organolettiche che si ritrovano nei vini Colline Teramane DOCG spaziano dai sentori di frutta rossa che diviene via via più matura e polposa nei vigneti vicini alla montagna. Una nota di liquirizia e accenni eterei insieme all'intensità dei profumi sono altri caratteri comuni. Ottima la sapidità e la freschezza con rimandi salini nei vigneti vicino al mare e minerali se prossimi alla montagna. Un vino complesso, ricco e armonico con ritorni di tostature e speziature.

Durante la recente anteprima delle annate in uscita, abbiamo avuto modo di assaggiare numerosi campioni di Montepulciano d'Abruzzo, delle diverse Denominazioni. Qui di seguito segnaliamo i vini che ci sono sembrati più convincenti. (in ordine alfabetico per denominazione)

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Abbazia di Propezzano, Mab, 2021

Cerulli Spinozzi, Gruè, 2021

Emidio Pepe, Emidio Pepe, 2021

San Lorenzo, Antares, 2021

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Riserva

Cantina Colonnella, Barocco, 2019
Cantina Strappelli, Colle Trà, 2018
Centorame, Castellum Vetus, 2019
Fattoria Nicodemi, Neromoro, 2020
Montori, Fonte Cupa, 2019

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Fantini Group, Casale Vecchio, 2021
La Quercia, La Quercia, 2020
Tenuta i Fauri, Baldovino, 2022

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Casal Thaulero, Duca Thaulero, 2020
Famiglia De Cerchio, Colle Maggio, 2020
Masciarelli, Marina Cvetic Iskra, 2020
Tenuta i Fauri, Vigna Santa Cecilia, 2020

Le annate dei campioni degustati in prevalenza, hanno avuto un decorso abbastanza lineare. In particolare, l'annata 2020 ha visto un inverno mite e siccitoso e una primavera fresca con un leggero ritardo nelle fasi fenologiche della vite ma con una buona sanità delle uve. L'annata 2021 ha avuto un inverno piovoso e un'estate calda e siccitosa, buona la sanità delle uve.
