

SCUOLA DI VINO

Colore rubino e sapore asciutto ma morbido, è uno dei vini Doc più venduti in Italia che nasce da un vitigno abruzzese considerato, fino a poco tempo fa, poco prestigioso. Negli Ottanta, però, è iniziato il suo Rinascimento



1. IL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO È IL VITIGNO CHE FA NASCERE UNO DEI PRIMI 3 VINI DOC D'ITALIA. LA DOC MONTEPULCIANO HA 51 ANNI

2. È PRODOTTO IN UNA LUNGA SERIE DI COMUNI, SULLE COLLINE AD UNA ALTEZZA CHE NON SUPERA I 500-600 METRI, NELLE PROVINCE DI PESCARA, L'AQUILA, CHIETI, TERAMO: 17 MILA ETTARI, 685 MILA GLI ETTOLITRI



3. SPESSO SI VINIFICA IN PUREZZA, MA LE REGOLE CONSENTONO DI AGGIUNGERE ROSSI ABRUZZESI FINO AL MASSIMO DEL 15%.

4. SI RICONOSCE DAL COLORE RUBINO, IL PROFUMO DI FRUTTI ROSSI E SPEZIE, IL SAPORE ASCIUTTO (TANNICO) MA MORBIDO

5. PUÒ ESSERE VENDUTO SEI MESI DOPO LA VENDEMMIA O, NELLA VERSIONE RISERVA, AFFINATO PER DUE ANNI, ANCHE IN BOTTI DI LEGNO



6. COLTIVATO DAL PRIMO SECOLO A.C., PRESENTE IN ABRUZZO DAL '700, DAGLI ANNI '50 È DIFFUSO IN TUTTA LA REGIONE.

ERA VENDUTO SFUSO NELLE TRATTORIE. ORA È DIVENTATO, GRAZIE AD UN GRUPPO DI PRODUTTORI ILLUMINATO, UN GRANDE ROSSO LONGEVO E SUADENTE



MONTEPULCIANO



Quando LeBron James, uno dei più grandi campioni di basket di tutti i tempi, ha mostrato su Instagram uno dei suoi vini preferiti, in Abruzzo si è levata una ola. Che ancora continua, dopo quattro mesi. L'ala dei Los Angeles Lakers ha postato una foto del Montepulciano d'Abruzzo 2010 di Emidio Pepe. Ed è stata consacrazione internazionale per un vitigno che fino a mezzo secolo fa era considerato improponibile alle tavole dei Grandi. A saperne qualcosa è proprio Emidio Pepe, il silenzioso sultano del vino che, negli anni Sessanta con la sua auto, girava l'Europa cercando di vendere il suo Montepulciano, e spiegando a clienti riottosi che quel rosso bistrattato sarebbe diventato un giorno protagonista nei migliori ristoranti. Aveva ragione Emidio. Il Montepulciano d'Abruzzo non è solo uno dei vini Doc più venduti in Italia. Ora può contare su un nutrito gruppo di cantine che hanno ripudiato gli anni del Montepulciano come vino massificato, da grandi numeri. Il primo a puntare sulla qualità è stato, negli anni Cinquanta, Edoardo Valentini, nella sua storica cantina di Loreto Aprutino, Pescara (ora l'opera è continuata dal figlio Francesco Paolo). Pochi altri, come Pepe, hanno seguito all'inizio le sue orme. La svolta è arrivata negli anni Ottanta, quando è iniziato

di **Luciano Ferraro**
Illustrazione di Felicità Sala

un Rinascimento del Montepulciano. Molti vignaioli e, con loro anche cantine sociali, hanno cambiato linea: dalle vigne forzate a produrre sempre di più, alla ricerca delle zone migliori per bottiglie a tiratura limitata. Il Consorzio ha riconosciuto alcune sottozone: Terre dei Vestini e Casauria (Pescara), Terre di Casauria e Teate (Chieti), Terre dei Peligni e Alto Tirino (L'Aquila). Sono nate nuove Denominazioni di origine controllata con il Montepulciano, come la Tullum (nel paese di Tollo), o la Villamagna, attorno all'omonimo Comune. Il Consorzio di tutela dei Vini d'Abruzzo, guidato da Valentino Di Campi, è attivo da 51 anni. Ma la storia di questo vitigno-vino è molto più antica. Le prime citazioni arrivano dal primo secolo avanti Cristo. Nel Settecento si radica in Abruzzo, prima nelle zone più elevate, nelle alture di Pescara e nella Valle Peligna, poi sempre più giù, verso l'Adriatico. Il disciplinare prevede che non vengano superati i 500 metri (600 in qualche caso). Questo vino si produce nelle province di Pescara, L'Aquila, Chieti, Teramo. Il pianeta abruzzese del Montepulciano ha un'estensione di 17 mila ettari. Le caratteristiche del vino? Colore rubino, profumo di frutti rossi e spezie, sapore asciutto (tannico) ma morbido. Come piace a LeBron James.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CAVATAPPI

di
Gabriele PrincipatoSE IL CALICE
RUOTA E DIVENTA
UN DECANTER

Chi non ha mai provato a imitare i gesti precisi ed eleganti di un sommelier? Alzare, piegare e poi ruotare il calice per ossigenare con cura il vino, sprigionarne il profumo e degustarlo. Un movimento complesso da replicare con la naturalezza di un esperto. Il rischio di apparire goffi è spesso in agguato. Basti pensare che negli Stati Uniti e in Cina esistono corsi appositi per imparare questo gesto. Per ovviare facilmente al problema è stato ideato, però, anche un apposito calice, battezzato «Gira e rigira» (foto). Che cosa ha di particolare? Basta un singolo e delicato tocco del pollice per imprimere a un piccolo perno, un globo in metallo inserito tra l'apice dello stelo e la base della coppa (mimetizzato nel vetro oppure dorato e, quindi, volutamente visibile), un morbido movimento rotatorio, capace di muovere il vino all'interno correttamente. Così da consentire la valutazione degli aspetti visivi come limpidezza, colore e consistenza, ma anche delle note olfattive e delle sensazioni gustative. A ideare e brevettare questo originale oggetto, che viene incontrato a migliaia di dilettanti desiderosi di cimentarsi con gesti da intenditori senza sentirsi inadeguati, è stato Franco Parentini, titolare delle Vetriere Empoli, azienda toscana che da 80 anni produce collezioni di vetri d'alta gamma per la tavola. Ed è nota soprattutto per la linea di bicchieri chiamata «Ikebana»: calici con coppe e steli di tanti colori differenti che è possibile smontare e rimontare abbinandoli a piacimento.

© RIPRODUZIONE RISERVATA