



## La tradizione dei vini abruzzesi

PIERANNUNZI • A pagina 11

### IL VINO SIMBOLO

Il Montepulciano, il Re dei nostri vini, ne è l'emblema ed è prepotentemente tra i grandi vitigni a bacca rossa d'Italia

RUBRICA A CURA DI  
**GIANCARLO PIERANNUNZI**



# Scopriamo la tradizione dei vini abruzzesi

*Il microclima della nostra regione garantisce alla vite la produzione di uve di straordinaria qualità*

TERAMO - Sapete che il microclima dell'Abruzzo, tra il Mar Adriatico ed i massicci del Gran Sasso e della Maiella, genera delle forti escursioni termiche tra giorno e notte che, associate ad una buona ventilazione, garantiscono alla vite un microclima ideale per vegetare e produrre uve di straordinaria qualità?

Il Montepulciano, il Re dei nostri vini, ne è l'emblema ed è prepotentemente tra i grandi vitigni a bacca rossa d'Italia.

Già nell'antichità, in Abruzzo, vi erano tracce della produzione di vino, ma solo negli ultimi 50 anni è diventata una importante realtà dentro e fuori regione.

Con 1 DOCG, 7 DOC ed 8 IGT, il Montepulciano d'Abruzzo, che conta anche la tipologia Cerasuolo, è il più diffuso. Si hanno notizie sulla sua presenza in Abruzzo sin dalla metà del '700. Il Montepulciano è un vitigno di origine incerta, spesso lo si è confuso con il Sangiovese, probabilmente a causa del riferimento al comune toscano di Montepulciano. Anche gli studiosi come il Molon (1906) lo classificavano tra i Sangiovesi. Oggi è certo che i due vitigni non hanno nulla in comune e si è più propensi a ritenerlo un discendente di qualche vitigno di origine greca. (fonte Assovini)

Seguono il vitigno bianco Trebbiano d'Abruzzo, una DOC poco gettonata negli ultimi anni a causa delle "mode passeggerie" ma che è coprotagonista della storia enogastronomica abruzzese.

Il Trebbiano abruzzese è un vitigno che appartiene alla grande famiglia dei Trebbiani ed è molto simile al Biancame, a sua volta biotipo del Trebbiano Toscano, uno tra i vitigni a bacca bianca più coltivati nell'Italia centrale (Emilia-Romagna, Marche, Lazio ed Abruzzo).

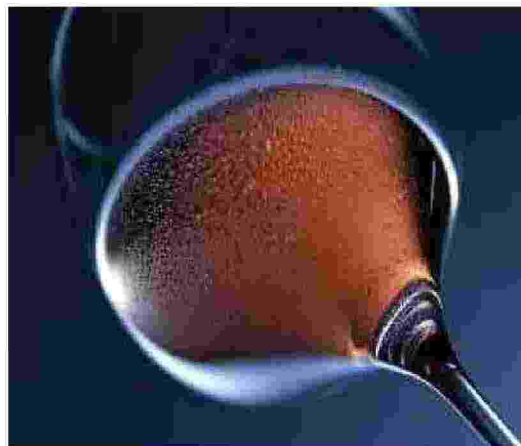
I vitigni della famiglia dei Trebbiani sono noti in Italia fin dall'epoca romana. Il loro nome deriva da "Trebula", ossia fattoria (Plinio il vecchio descrive un "Vinum Trebulanum", che secondo questa interpretazione, starebbe per "vino di paese", o "vino casareccio").(fonte Assovini)

Infine troviamo dei vitigni autoctoni, nazionali ed internazionali come: Passerina, Pecorino, Cocciola, Sangiovese, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot ed altri meno noti come il Montonico che si trova solo nella zona di Bisenti e Cermignano.

La produzione di vini a denominazione di origine raggiunge il



I vigneti che caratterizzano le colline della nostra regione



milione di ettolitri, di cui: -oltre 800 mila di Montepulciano d'Abruzzo, -192 mila di Trebbiano d'Abruzzo.

-4 mila per la DOC Controguerra, -4 mila per il Montepulciano d'Abruzzo "Colline Teramane" che dalla vendemmia 2003 può fregiarsi della DOCG.

Nel 2004 il prodotto confezionato ha superato 100 milioni di bottiglie. ( fonte www.vinidabruzzo.it)

Arriviamo alle bollicine, sì avete letto bene, bollicine 100% abruzzesi. Al momento rappresentano solo il 2% della produzione regionale ma gli spumanti



d'Abruzzo sono un'opportunità per far conoscere meglio i vini della nostra splendida regione.

Un aspetto da considerare è quella dei diversi terroir che troviamo in regione, come ad esempio a Bisenti e Cermignano, zona del Montonico, soprannominata da truppe francesi di rientro, all'epoca di Napoleone, la Petite Champagne.

Il metodo Martinotti o Charmat aiuta ad esprimere al meglio l'aromaticità dei nostri vitigni autoctoni, mentre sembra che con il metodo classico le cose si complicano. Sta poi al produttore scommettere sugli autoctoni o sugli internazionali classici da spumante, come Chardonnay e Pinot Nero impiantati sui nostri diversi terroir.

Cosa bevete a capodanno? Champagne, Franciacorta, TrentoDoc? Stappate una bollicina abruzzese quest'anno... così, per dire.