

# Villamagna Doc, punta in alto con un'Associazione di giovani produttori



Di Cristina Latessa

APR 21, 2023

*“Generazioni del Villamagna Doc” riunisce le giovani guide di sei storiche cantine del territorio in provincia di Chieti da sempre vocato alla viticoltura. Lo scopo è dare visibilità all'ultima nata delle Denominazioni vitivinicole abruzzesi*

Villamagna DOC è l'ultima Denominazione nata in Abruzzo, nel 2011, e racchiude la storia del borgo di origine romana in provincia di Chieti situato tra il Parco Nazionale della Maiella e la costa adriatica. Una Denominazione “che è un sogno collettivo nato sul territorio”, osserva a Gustoh24 **Katia Masci**, export manager dell'azienda agricola **Valle Martello** che, assieme ad altre cinque cantine (**Torre Zambra, Cascina del Colle, Palazzo Battaglini, Pian Di Mare e AgriCosimo**) fa parte dell'Associazione “Generazioni del Villamagna Doc” nata nel 2018. “La nostra Associazione – aggiunge Masci – comprende quasi tutti produttori alla terza generazione di cantine storiche del territorio. Ci siamo riuniti per promuovere meglio questa Denominazione, ancora poco conosciuta in Italia. Paradossalmente siamo più conosciuti all'estero, ma è nostro obiettivo farci conoscere di più in Italia, a cominciare dalla nostra Regione”.



Katia Masci



L'Associazione ha subito individuato una mossa importante per dare distintività al prodotto: *“Abbiamo deciso di utilizzare tutti la stessa bottiglia, la Borgognotta, per dare unicità al prodotto ed essere riconoscibili sul mercato– racconta Masci in occasione della visita alle cantine del Villamagna Doc, promossa dal Consorzio tutela Vini d’Abruzzo culminata nella masterclass Villamagna Doc guidata dalla sommelier **Manuela Cornelli** -. Abbiamo inoltre deciso di levare nomi di fantasia sull’etichetta e dare prevalenza alla Denominazione”.*

*“Il valore aggiunto di questa Associazione – commenta **Federico De Cerchio, titolare di Torre Zambra** – è riuscire a comunicare un prodotto in maniera coordinata e coesa, I nostri padri, quando è nata la Denominazione nel 2011, non erano pronti a comunicare una Doc, illustrare al mondo questo territorio nuovo, mentre le nuove generazioni stanno facendo questo, raccontiamo quello che in realtà abbiamo sempre fatto nel nostro territorio ma non è mai stato raccontato”.*

E non si affidano solo al racconto i giovani produttori di Villamagna Doc per far crescere il territorio: fervono infatti i lavori avviati da Torre Zambra per una struttura di ospitalità accompagnata dalla ricostruzione della storica Torre che ha dato nome alla cantina. Anche Valle Martello ha avviato la costruzione di una struttura ricettiva mentre, nel giro di tre anni, è previsto l’arrivo di nuovi siti produttivi per la Cantina Sociale del Villamagna, maggiore produttrice della Denominazione e per Torre Zambra. La Doc è infatti cresciuta in pochi anni nel volume di produzione e vendite, *“Siamo a 70mila bottiglie complessive – racconta Katia Masci – E siamo molto felici di questo risultato”.*

A riconoscere i buoni risultati della giovane Doc è intervenuto anche, in occasione della Masterclass sulla Villamagna Doc, il presidente del Consorzio di Tutela Vini d’Abruzzo, **Alessandro Nicodemi**. Una Denominazione – ha osservato Nicodemi – che *“ben rispecchia e definisce in una specifica micro area l’impegno per la promozione del vino nel suo territorio, portata avanti dal Consorzio e, ancor di più, con il “Modello Abruzzo”.*



### LA DOC VILLAMAGNA

La DOC Villamagna, **riconosciuta con Decreto del 20/04/2011**, tratta di un vino rosso ottenuto dal vitigno Montepulciano almeno per il 95%, con una resa massima di 12 t/ha, proposto in due tipologie: Base e Riserva.

La tipologia Base deve avere un affinamento minimo di dieci mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della raccolta e un grado alcolico minimo del 13%. La tipologia Riserva deve avere invece una maturazione minima di 24 mesi e una percentuale alcolica minima del 13,5%. I vini DOC Villamagna possono indicare in etichetta il nome della "Vigna", seguita dal relativo toponimo.

L'area interessata, di **85 ettari**, comprende interamente il comune di Villamagna e parte dei comuni di Bucchianico e Vacri, in particolare la collina denominata "La Torretta", in provincia di Chieti, in Abruzzo. Si tratta di terreni selezionati e vocati alla coltura della vite e dell'olivo, con esposizione a sud-est o sudovest e ad altitudini comprese fra 30 e 180 metri. Sono esclusi quelli esposti a nord e quelli lungo gli alvei dei corsi d'acqua Foro e Serepenne. L'orografia del territorio è caratterizzata da ampie colline assolate e ben esposte a Sud.

## IL TERROIR

Il tratto distintivo della zona è dato dalla combinazione di due tipi di terreni: sabbiosi- argillosi e calcareo-marnosi. I primi, che hanno spessore variabile a seconda della pendenza e dell'esposizione, apportano al vino sensazioni olfattive complesse, morbidezza e longevità; ai secondi si deve l'intensità del colore.

È un **terroir che trae benefici dalle brezze marine del mare Adriatico**, distante una decina di chilometri, e dall'influenza del massiccio della Maiella, che si trova circa alla stessa distanza. Effetti positivi sono portati anche dalla buona ventilazione quotidiana, in direzione est-ovest e dalla notevole escursione termica, sia tra le stagioni sia tra giorno e notte: fattori che creano condizioni ottimali per amplificare l'intensità olfattiva e accumulare le sostanze aromatiche, che sono alla base di uve per la produzione di vini di alta qualità e tipicità, caratterizzati da tannini ammorbiditi e da grande struttura.

I produttori di Villamagna sono prevalentemente **cantine storiche**, in una zona che ha la propria vocazione alla viticoltura da antichissima data, tanto da comparire addirittura in una bolla papale di Niccolò II del 1059. Il terreno utilizzabile alla coltura della vite copre circa il 90% del comprensorio. Quasi un quarto degli abitanti, circa 2300, è addetto a lavori legati al mondo del vino e quasi ogni famiglia ha la sua piccola vigna.

Il Montepulciano, da alcuni considerato autoctono e da altri ritenuto discendente di un vitigno di origine greca, è rimasto a lungo in uno stato di isolamento. Verso la fine del XIX secolo si è diffuso sulla fascia costiera e solo dal secondo Dopoguerra è diventato il vitigno più coltivato in regione, fino a essere, oggi, la base del vino rosso abruzzese per antonomasia e naturalmente l'uva fondamentale della DOC Villamagna.

**La produzione attuale è di 70 mila bottiglie per la tipologia base e di 20 mila bottiglie per la Riserva Villamagna.**