

BRINDISI PER I 50 ANNI DELLA DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Presente fin dal I secolo a.C., la pianta della vite ha trovato nella nostra regione terreno fertile e clima ideali per crescere e svilupparsi, regalando frutti preziosi dai quali si ricavano vini straordinari



Come la pietra, anche la terra può raccontare l'identità di un luogo. Le vigne ed i vini d'Abruzzo, che di essa sono figli, possono dunque ben rappresentare una bussola fuori dall'ordinario per chiunque abbia voglia di perdersi tra le pieghe di una storia millenaria. Una narrazione che prende avvio da quella Valle Peligna indicata dagli storici come la culla fertile da cui, nel tempo, la coltura dell'uva si sviluppò per giungere fin sulle morbide colline poste a ridosso della fascia costiera adriatica, grazie anche alle straordinarie caratteristiche pedoclimatiche che la nostra regione è in grado di offrire con disinvolta generosità. Diffuso soprattutto mediante il sistema di allevamento a pergola abruzzese, messo a dura prova dalle

straordinarie nevicate degli ultimi anni, oggi il vigneto Abruzzo può contare su un'estensione di quasi 32.000 ettari, il 75% circa dei quali compresi nel territorio della sola provincia di Chieti; il resto se lo spartiscono Pescara e Teramo con circa il 10% ciascuna, ed infine la montuosa provincia aquilana con meno del 4% (fonte: Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo). Re indiscusso e portabandiera dei vitigni regionali è il Montepulciano d'Abruzzo, coltivato su circa 17.000 ettari di superficie vitata, seguito dal Trebbiano d'Abruzzo che occupa circa 5.000 ettari e da una discreta varietà di piante autoctone a bacca bianca meritoriamente valorizzate da produttori lungimiranti già da qualche anno a questa parte, a cominciare dal Pecorino e senza dimenticare, tra gli altri, Cococciola, Passerina e Montonico. Tra le novità più recenti anche il successo crescente di una produzione

di spumanti da uve autoctone, ottenuti per lo più con metodo Martinotti, a cui l'Abruzzo sta dedicando grandi attenzioni ed investimenti, confortato da un trend di consumo in continua ascesa per questa tipologia. Da tutto questo bendidio ogni anno si ricavano mediamente 3,5 milioni di ettolitri di vino, a testimonianza degli importanti risultati raggiunti nel corso degli anni dall'enologia regionale, grazie anche ad un tenace lavoro tra vigna e cantina sempre più tendente alla realizzazione di prodotti testimoni ed interpreti di un territorio di incomparabile bellezza. Nel dettaglio, la palma di certificazione più longeva va allo storico Montepulciano d'Abruzzo che proprio nel corso del 2018 festeggia i 50 anni del riconoscimento della Doc, ottenuto nel lontano 1968, pochi anni prima del Trebbiano d'Abruzzo che invece venne premiato nel 1972.

