

quei vigneti di cui andar fieri fra i monti e il mare d'Abruzzo

Eccellenza | *La vicinanza delle cime al Mediterraneo genera un clima unico, che culla alcuni dei migliori vini d'Europa*

DANIELE CERNILLI

■ Dal Gran Sasso alla Maiella, si potrebbe dire. E sui colli digradanti dai due massicci e nelle pianure un po' ondulate che si spingono fino al mare, le vigne sono il *continuum* del paesaggio, che colonizzano al pari degli uliveti. È un Mediterraneo particolare quello abruzzese, tra le spiagge di Francavilla e le piste da sci del Block Haus ci sono solo 30 chilometri, meno di un'ora d'auto, e il clima è sempre in movimento a causa di queste differenze così drastiche.

Da tutto questo chi ne trae maggior vantaggio, a parte noi che ci godiamo gli effetti,

Una terra magica, capace di produrre il 7% del raccolto nazionale, malgrado le sue ridotte dimensioni

sono proprio le viti. Durante i periodi vegetativi ci possono essere 40 gradi di giorno e appena 15 la notte, e questo consente di non far metabolizzare dalle piante tutta una serie di sostanze, acidi organici in particolare, che restano così negli acini e poi determineranno una maggiore formazione di profumi nei vini futuri, bianchi da Trebbiano e in parte da Pecorino, rossi da Montepulciano.

Una terra magica, insomma, che consente una produzione vinicola notevole, di più di tre milioni di ettolitri nel 2010, un dato che supera il 7% di quello nazionale, su una superficie totale che, invece, è di poco superiore al

3% e per due terzi è montagnosa. In poche parole questo significa che, dove è possibile, la viticoltura abruzzese è particolarmente efficiente e il territorio risulta molto vocato in diverse zone. Nella zona dei Colli Aprutini, ad esempio, dove ci sono aziende di grande fama anche internazionale. Una, in particolare, è una vera leggenda. Si tratta di quella dei Valentini, a Loreto Aprutino, condotta fino al 2006 da Edoardo e ora nelle

mani di suo figlio Francesco Paolo, che ne continua l'opera con passione e rigore. Il suo Trebbiano d'Abruzzo è spesso annoverato, a ragione, tra i migliori bianchi italiani in assoluto, e la stessa cosa capita, quando esce, al suo Montepulciano d'Abruzzo, prodotto solo nelle annate ritenute adatte, un vero monumento alla viticoltura regionale.

Altro grande protagonista della scena enologica d'Abruzzo è stato Gianni Masciarelli, scomparso nel 2008, fondatore di una delle più belle cantine d'Italia a San Martino sulla Marrucina. Ora è sua moglie Marina Cvetie Masciarelli alla testa dell'azienda, e anche nel suo caso il livello produttivo è rimasto altissimo e affidabile. Il Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma è famoso in tutto il mondo per la sua potenza e per una longevità notevolissima, tanto che ancora oggi le prime annate prodotte, tra la

fine degli anni Ottanta e l'inizio dei Novanta, sono ancora perfettamente bevibili.

Sono proprio il Trebbiano di Valentini del 2010 e il Montepulciano Villa Gemma del 2008 i protagonisti delle degustazioni che vi propongo. Non sono vini da tutti i giorni, il loro costo è elevato, ma rappresentano davvero due vertici assoluti della produzione di qualità del nostro Paese. Vini dei quali andar fieri, davvero.



FILARI Nella zona intorno a Teramo maturano uve Trebbiano, Pecorino e Montepulciano

LUIGI ALESSI / FLICKR

GLI INDIRIZZI

Agriverde

Via Stortini, 23/a
Villa Caldari
66026 Ortona (CH)
• Tel. +39 085 9032101
• www.agriverde.it

Luigi Cataldi Madonna

Località Piano - 67025 Ofena (AQ)
• Tel. +39 0862 954252
• www.cataldimadonna.com

Contesa

Contrada Caparone
65010 Collecervino (PE)
• Tel. +39 085 8205078
• www.contesa.it

Tenuta I Fauri

Strada Corta, 9
66100 Chieti
• Tel. +39 0871 33267
• www.tenutaifauri.it

La Valentina

Via Torretta, 52
65010 Spoltore (PE)
• Tel. +39 085 4478158
• www.fattoriaalvalentina.it

Pasetti

Via San Paolo, 21
66023 Francavilla al Mare (CH)
• Tel. +39 085 61875
• www.pasettivini.it

Tiberio

Contrada La Vota
65020 Cugnoli (PE)
• Tel. +39 085 857644
• www.tiberio.it

Cantina Tollo

Via Garibaldi, 68
66010 Tollo (CH)
• Tel. +39 0871 96251
• www.cantinatollo.it

Torre dei Beati

Contrada Poggiaragone, 56
65014 Loreto Aprutino (PE)
• Tel. +39 085 4916069
• info@torredeibeati.it

re Montepulciano e i suoi vassalli sul Gran Sasso

■ Questa è solo una piccola selezione, molto severa, di quello che si può trovare nell'Abruzzo centro meridionale. Iniziando da nord ecco Contesa a Collecervino, con il suo ottimo Pecorino, e Torre dei Beati, a Loreto Aprutino, con una serie di deliziosi Montepulciano d'Abruzzo dal tocco artigianale. Tra Gran Sasso e Maiella, e tra le province de L'Aquila e Pescara, ecco Luigi Cataldi Madonna ad Ofena, che propone il Toni, un grandissimo Montepulciano d'Abruzzo, e un paio di versioni di Pecorino di tutto rispetto. A Popoli c'è Valle Reale, di Leonardo Piz-

zolo, giovane viticoltore di grande talento. Il suo Montepulciano San Calisto è un fuoriclasse, ed è ottimo anche il Trebbiano "velato" delle vigne di Capestrano. A Bolognano c'è Ciccio Zaccagnini, altra firma di grande rilievo della viticoltura regionale. Notevole il suo Montepulciano d'Abruzzo Terre di Casauria San Clemente. Cristina Tiberio invece è a Cugnoli, dall'altra parte del Pescara, e propone un ottimo Pecorino, vera specialità della casa. A Chieti ecco la Tenuta I Fauri, a Spoltore La Valentina e a Francavilla Pasetti, tutte cantine a un tiro di schioppo fra loro, e tutte specialiste soprattutto di Montepulciano. Chiudono la grande Cantina Tollo, appena a sud di Chieti, e Agriverde, ad Ortona, quest'ultima antesignana della viticoltura biologica in regione.

DA BERE



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Villa Gemma 2008
95/100
Euro 55,00

Da uve montepulciano. Matura 12 mesi in tini di rovere e 18 mesi in barriques nuove. Il colore è rubino granato molto intenso e concentrato. Naso di eccezionale complessità, dominato da note di amarena, cassis, cardamomo e vaniglia, con lievi accenni di cacao. Sapore imponente, di grande corposità ma anche teso da un'acidità insospettabile ben tamponata dagli elementi morbidi, alcolici e glicerici. Tannini fitti e velutati e chiusura d'impressionante lunghezza. Grandissimo vino.

Masciarelli
Via Gamberale, 1
66010 San Martino sulla Marrucina (CH)
• Tel. +39 0871 85241
• www.masciarelli.it



TREBBIANO D'ABRUZZO

2010
97/100
Euro 60,00

Da uve trebbiano. Vinificazione con lieviti autoctoni, matura in botti grandi finché serve, poi si affina in bottiglia. Non è filtrato. Il colore è giallo paglia lievemente opalescente, perché deriva da un'annata nella quale la componente proteica non è molto stabile. Profumi già complessi, cedro, fiori di campo, pasta di olive nere, lieviti e qualche nota fumé, minerale, tipica di fenomeni di riduzione. Sapore elegantemente rustico, con l'acidità ben presente, accenti di anidride carbonica e una delicata stoffa setosa, che si tende, ma riesce a interstettare e tamponare gli spigoli. Un vino grandissimo che migliorerà nel tempo.

Valentini
Via del Baio, 2
65014 Loreto Aprutino (PE)
• Tel. +39 085 8291138

DORMIRE E MANGIARE



DA SEGNALARE

Villa Maiella

Località Villa Maiella
Via Sette Dolori, 30
66016 Guardiagrele (CH)
• Tel. +39 0871 809319
• www.villamaiella.it

Guardiagrele è uno di quei paesini sconosciuti ma bellissimi che fanno dell'Italia un luogo ancora in gran parte da scoprire. È uno splendido borgo medievale ai piedi del Massiccio della Maiella, ma negli ultimi anni ha avuto una certa fama per un albergo ristorante di grande interesse enogastronomico, che è quello che vi cito qui. Appena quattordici stanze, moderne e funzionali, un magnifico ristorante di cucina tradizionale ma non solo, e se fa bel tempo si può pranzare sulla bella terrazza con vista sulla montagna. Prezzi ragionevolissimi, camera doppia a 110 euro, pranzo intorno ai 50/60 i vini locali compresi (la cantina è davvero notevole) e grande cortesia nell'accoglienza. Un vero indirizzo prezioso.