

Binomio d'Abruzzo

Dal numero 168 di Venerdì 4 Dicembre 2015



Il piccolo paese di **Spoltore**, situato in provincia di Pescara, deve il suo nome a una parola altomedioevale di origine germanica, Spelt, che significa farro. La produzione di cereali era ampiamente diffusa in Italia centrale, grazie all'influenza dei romani che destinarono i campi, non troppo distanti dall'Urbe, alla coltivazione di messi, fondamentale per l'attuazione politica del Panem et Circenses. Nonostante tutto, il legame che unisce le vigne al terreno collinare, caratteristico di questa zona che si espande dall'Alto Tirino fino alla Valle Peligna, risale al primo secolo avanti Cristo; **Polibio**, storico greco, narra le gesta di **Annibale** che, dopo la vittoria di Canne del 216 a.C, lodava i vini prodotti nella zona per la loro bontà e per la loro utilità nel curare i soldati feriti. Non è un caso che lo stesso disciplinare di produzione del Montepulciano d'Abruzzo dichiari fermamente che "la secolare presenza e il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una varietà autoctona abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino Doc Montepulciano d'Abruzzo". Tale legame potrebbe essere definito come un binomio tra terra e pianta, che lungo i secoli, ha saputo esprimere una propria individualità enoica per cui oggi, questo rosso abruzzese, sia tra i più apprezzati.



Scorriamo ora nel tempo per arrivare al 1998, quando un altro importante binomio si instaura non distante da Spoltore, formatosi dall'unione di due aziende vinicole: Fattoria La Valentina e l'azienda agricola Inama, il cui unico scopo era quello di trovare la degna espressione del Montepulciano. Il decollo vero e proprio dell'operazione è avvenuto nel 2000 con l'acquisizione del vigneto sito in Località **San Valentino in Abruzzo Citeriore**, quando - questi quattro ettari vitati - furono acquistati durante un'asta giudiziaria, dove a partecipare, furono unicamente loro. Il vigneto, difatti, aveva fama di essere improduttivo; ma una posizione favorevole, rivolta a sud, a 400 m di altezza, nelle vicinanze del parco Nazionale della Majella, un terreno argilloso di medio impasto e un vigneto con oltre trenta anni di età, sembrarono condizioni più che ottimali per conseguimento dell'obiettivo che i due imprenditori si erano prefissati.



Il **Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Binomio 2014** è prodotto da vigneti allevati a tendone aperto, con una resa di cinquanta quintali per ettaro. Le uve, una volta giunte in cantina, sono private del loro raspo e macerano a contatto con le bucce per quarantotto ore, cui seguono sgrondatura e decantazione. Il succo inizia la sua fermentazione in botti di rovere di secondo e terzo passaggio, per poi affinare sei mesi sulle fecce. Il procedimento continua con successivo riposo di sei mesi in acciaio per poi imbottigliare verso l'estate. Il vino è di color melograno non eccessivamente scarico. Il naso si orienta subito su aromi di ribes, fragole e ciliegie croccanti, per inondare poi il palato con la sua freschezza e cremosità.

Il **Montepulciano d'Abruzzo Binomio 2011** invita al sorso già dallo sguardo per il color rubino intenso e carico. Il naso conferma con un ventaglio aromatico di ampio spettro: frutta rossa matura, rose rosse, spezie di liquirizia e note vegetali di pomodoro subiscono un'azione verso l'alto grazie al sottofondo balsamico. Il palato è altrettanto suntuoso, la freschezza, i tannini nobili e vellutati rendono lungo il finale con ritorni speziati. Il vino passa otto mesi in barrique per completare il percorso di affinamento con un anno di vetro.

Binomio
Via Torretta, 52
65010 Spoltore (PE)
Tel. 085 4478158
www.binomiowine.com
info@binomiowine.com

Claudio Bonifazi

- Stampa l'articolo
- Visualizza tutti gli articoli del numero **168**

 2

 Mi piace

Condividi

 Tweet

 +1  0

Commenta l'articolo 

SCRIVI UN COMMENTO