

Esuberante Abruzzo

IL PIÙ RAPPRESENTATO NEI 100 ROSSI AL TOP È IL MONTEPULCIANO, SIMBOLO DI UNA REGIONE SEMPRE PIÙ VOCATA. MERITO DI VIGNAIOLI CHE PUNTANO SU RICERCA E SPERIMENTAZIONE

DI CESARE PILLON - FOTO DI ROBERTO SORRENTINO

Chi se lo sarebbe mai aspettato? Il vino con il maggior numero di presenze tra i 100 rossi al top (vedere la superclassifica di *Gentleman* sul numero marzo), quelli che hanno avuto ottimi voti da tutte e sette le guide dei vini di quest'anno, non è il Barolo e non è il Barbaresco, non sono l'Amarone o il Brunello di Montalcino, ma il **Montepulciano d'Abruzzo**. Ne ha fatta di strada, da quando era considerato un vino da taglio. È da tempo, per la verità, che la sua immagine non è più quella, e il prestigio che si è conquistato lo deve ai vignaioli come Edoardo Valentini e Gianni Masciarelli, che sono riusciti a dimostrare quanto fosse sottovalutato il potenziale qualitativo delle uve di Montepulciano. Ma i sorprendenti risultati ottenuti sulle guide di quest'anno testimoniano che nel frattempo è cresciuta una nuova generazione di produttori che punta alto. Un esempio emblematico è quello di Adriana Galasso e Fausto Albanese che, dal 1999 a oggi, sono riusciti a portare a posizioni di vertice la loro azienda, **Torre**

dei Beati, con dei Montepulciano d'Abruzzo di affascinante profondità come il **Mazzamurello**. Un altro che non saprebbe accontentarsi di risultati mediocri è Leonardo Pizzolo, di **Valle Reale**, che dal selvaggio territorio in cui ha le sue vigne riesce a trarre la raffina-

C'è tanta ricerca e sperimentazione dietro i Montepulciano d'Abruzzo di Sabatino, Andrea e Roberto di Properzio, della fattoria **La Valentina**: altrimenti il loro **Spelt** non sarebbe così intenso, equilibrato e piacevole. In questi vini si esprime anche la personalità di chi li produce: le note speziate del **San Clemente**, per esempio, rispecchiano il dinamico anticonformismo con cui il docente universitario **Luigi Cataldi Madonna** ha rivoluzionato l'azienda di famiglia. E nella controllata potenza del **San Clemente** si riflette l'equilibrio della collaborazione che Marcello Zaccagnini ha saputo istituire con l'enologo Concezio Marulli, grazie alla quale la sua azienda, la **Ciccio Zaccagnini**, è diventata una delle più importanti della regione.



SAN CLEMENTE
Ciccio Zaccagnini
2012
Bolognano (Pe)
cantinazaccagnini.it
20 euro

MAZZAMURELLO
Torre dei Beati
2013
Loreto Aprutino (Pe)
torredeibeati.it
25 euro

SAN CALISTO
Valle Reale
2011
Popoli (Pe)
valloreale.it
35 euro

SPELT
La Valentina
2012
Spoltore (Pe)
lavalentina.it
18 euro

TONI
Cataldi Madonna
2012
Ofena (Aq)
cataldimadonna.com
25 euro