MONTEPULCIANO, A RISCHIO ESCLUSIVA DENOMINAZIONE, SUL PIEDE DI GUERRA PRODUTTORI VINO ABRUZZESI

30 Luglio 2023



PESCARA – E' a rischio, dovesse essere approvato un decreto ministeriale, l'utilizzo esclusivo del termine Montepulciano per le etichetta dei vini abruzzesi, una eccellenza che ormai da molti anni supera i 100-120 milioni di bottiglie prodotte e vendute in tutto il mondo.

Sul piede di guerra è sceso dunque il Consorzio Tutela vini d'Abruzzo, che ha convocato una riunione straordinaria di venerdì scorso, fortemente voluta dal presidente Alessandro Nicodemi, alla presenza di tutte le associazioni di categoria regionali e il vicepresidente della Regione Abruzzo Emanuele Imprudente.

Erano presenti al tavolo Roberto Rampazzo e Pier Carmine Tilli per Coldiretti, Leo Spina per Copagri, Mauro Lovato e Camillo Colangelo per Confagricoltura, Antonio Marascia per Confcooperative, Andrea Di Fabio per Lega Coop, Rocco Pasetti per il DAQ Vino, Gianni Pasquale per Assoenologi e Domenico Bomba per CIA.

Tutti gli attori del mondo del vino abruzzese hanno sottoscritto un importante documento d'intenti che sarà portato sui tavoli di concertazione regionali e nazionali poiché la proposta di una sorta di "liberalizzazione indiscriminata" dell'uso dei vitigni in etichetta, senza nessuna eccezione, come previsto invece per altri vitigni e sinonimi, "porterebbe un danno incalcolabile non solo in termini economici, ma anche di comunicazione creando una vera distorsione di mercato, ottenendo l'effetto opposto alla ratio della norma".

"Si è deciso che tutto il mondo del vino abruzzese si opporrà in maniera compatta all'attuale stesura dell'articolo 16 – spiega Alessandro Nicodemi -. Così formulato recherà a tutte le denominazioni-vitigno che sono un patrimonio unico della nostra enologia nazionale, un danno incalcolabile sia sotto il profilo economico che di comunicazione andando in palese conflitto con il prezioso e tutelato made in Italy, il cui valore è dettato proprio delle nostre ambite "biodiversità" enoiche."

Ed è stato con forza ricordato che la presenza del vitigno montepulciano in terra d'Abruzzo risale ad oltre due secoli: qui, grazie al particolare microclima della regione, ha trovato le migliori condizioni per vegetare e produrre vini di grande valore. La denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" nata nel 1968 come denominazione-vitigno e come tale riconosciuta e

tutelata in deroga, negli anni è diventata un colosso della enologia non solo regionale, ma anche nazionale.

“L’utilizzo di un sinonimo garantirebbe sia la corretta informazione al consumatore – principio condiviso e da rispettare – sia il patrimonio storico delle denominazioni-vitigno – aggiunge Nicodemi – Dobbiamo difendere il lavoro di centinaia di operatori che per decenni hanno investito e continuano ad investire importanti risorse sulla promozione e sull’affermazione nei mercati internazionali del vino a DO più prestigioso dell’enologia regionale, il Montepulciano d’Abruzzo, da sempre legato in maniera indissolubile ad un vitigno (Montepulciano) e al nostro territorio che, se non adeguatamente tutelati, rischiano di essere “banalizzati” ed utilizzati da altri operatori solo per “meri fini commerciali”, a danno del radicamento storico e territoriale da tutti unanimemente riconosciuto.”

A tal proposito il Consorzio già in data 10 marzo 2023 aveva richiesto al Masaf il reinserimento del sinonimo “cordisco” per il vitigno “montepulciano” nel Registro Nazionale Varietà delle Viti, già presente nel 1988 e poi scomparso misteriosamente nella trasformazione dello stesso da cartaceo ad informatico, al fine di tutelare la denominazione di origine protetta “Montepulciano d’Abruzzo” e per essa il termine-nome di vitigno “Montepulciano” da usi impropri del medesimo.

Nel documento sottoscritto si afferma che tale soluzione permetterebbe di porre un punto definitivo su una questione che si protrae ormai da troppo tempo: il montepulciano resterebbe patrimonio della regione che maggiormente ha creduto ed investito nel vitigno in questi ultimi 50 anni e, con l’inserimento del sinonimo cordisco nel Registro nazionale delle varietà, le denominazioni riconosciute in altre regioni, che contemplano la presenza del vitigno montepulciano nella base ampelografica di riferimento delle relative DO, potrebbero colmare il proprio gap informativo verso il consumatore riportando in etichetta il sinonimo.

Questa istanza sottoscritta – in maniera coesa – dal Consorzio e dalle associazioni può dare ancora più forza all’azione politica del vicepresidente Emanuele Imprudente nell’affrontare il tema sui tavoli di concertazione nazionali; sia il Consorzio sia le associazioni Copagri, Confagricoltura, Confcooperative, Lega Coop, Coldiretti, DAQ Vino, Assoenologi e CIA chiederanno la revisione del testo in presentazione, con il mantenimento delle tutele esistenti in materia di utilizzo del nome del vitigno montepulciano alla sola regione Abruzzo.

Secondo i dati forniti dal Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, nel 2022 la Germania è stato il mercato di esportazione di maggior valore per i vini abruzzesi, con una quota del 20,1% sul totale, seguita dagli Stati Uniti con il 14,2%, dal Canada con il 9,1%, dalla Svizzera all’8,5% e, appena dietro al quinto posto, il Regno Unito all’8,4%.

A guidare le esportazioni è soprattutto il Montepulciano d’Abruzzo che negli ultimi anni si è trasformato in un vino particolarmente ambito sia in Italia che all’estero.

Il Montepulciano è un vitigno coltivato principalmente in Abruzzo ma anche in Molise, Toscana, Marche, Lazio e Puglia.

L’uva Montepulciano è una varietà robusta, ad alto rendimento e versatile, capace di produrre vini dal colore intenso e ricchi di sapore. Ciò consente ai vignaioli di impiegare una serie di differenti tecniche di vinificazione, inclusi periodi di macerazione relativamente lunghi e l’uso di botti nuove, per migliorare ulteriormente la complessità e la struttura del vino. In generale, i viticoltori possono optare per invecchiare il vino Montepulciano in contenitori di acciaio o in botti di rovere, che conferisce al vino note di vaniglia, pane tostato e spezie, che completano i suoi aromi naturali fruttati e ne bilanciano l’acidità.

Il vino principale che nasce da questa varietà d’uva è chiaramente il Montepulciano d’Abruzzo DOC, la cui disciplinare prevedere una miscela di almeno l’85% di uve Montepulciano e un massimo di 15% di uve Sangiovese. Altre denominazioni comprendono la DOCG Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane DOCG ed il Controguerra Rosso DOC. Per ottenere la denominazione Riserva, il vino Montepulciano deve avere un invecchiamento di almeno tre anni, con almeno sei mesi di invecchiamento in rovere.

Nella maggior parte dei casi i vini rossi Montepulciano sono di medio corpo dal tannino non troppo marcato, buona acidità e sentori fruttati. È interessante notare come i vini Montepulciano d’Abruzzo DOC si siano notevolmente evoluti nel tempo. I moderni vini Montepulciano, in particolare gli esempi premium, mostrano la capacità dell’uva di produrre vini di colore intenso, struttura robusta e sapori complessi che possono essere esaltati con un invecchiamento in rovere. Questi stili contemporanei sono tipicamente più concentrati, fornendo un netto contrasto con gli stili più tradizionali e rustici del passato.

L’altro vino abruzzese prodotto a base di quest’uva è il Cerasuolo d’Abruzzo, il cui colore e nome rimandano alla ciliegia. Si tratta di un vino rosato ottenuto con il processo di vinificazione in bianco delle uve Montepulciano che sta acquisendo un

crescente prestigio a livello nazionale ed internazionale, tanto da proporsi come un’alternativa dai colori intensi ai vini rosé più tenui prodotti in Francia o negli Stati Uniti. I suoi profondi aromi di frutta lo rendono una scelta versatile per una vasta gamma di abbinamenti gastronomici.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli