

VINI: COLLINE TERAMANE, PIU' PRODUZIONE PER ESSERE PIU' COMPETITIVI

9 Dicembre 2013



TERAMO – Aumentare la produzione abruzzese in occasione dei 10 anni della Docg Montepulciano d'Abruzzo "Colline teramane" per rispondere alle sfide che il mercato vinicolo lancia.

"Il consorzio Colline Teramane ha avviato un processo di modifica del disciplinare di produzione della Docg Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane per raggiungere, mantenendo un prezzo competitivo, un importante obiettivo: rispondere alle sfide del mercato, producendo più bottiglie di categoria superiore ma a un prezzo più competitivo" questa la novità annunciata dal vicepresidente del Consorzio di tutela Enrico Cerulli Irelli.

Di fatto le modifiche proposte, in via di approvazione in sede ministeriale ed europea, porteranno il tempo di affinamento/invecchiamento della Docg a 1 anno invece dei due previsti nell'attuale disciplinare, mantenendo il periodo di 3 anni di affinamento/invecchiamento in versione "Riserva", dei quali almeno 1 in botti di rovere o castagno.

"L'idea alla base è portare a un incremento del numero di bottiglie Docg "Colline Teramane", fino ad ora mai andato oltre le 500 mila, per aumentare la massa critica e conquistare nuove fette di mercato" aggiunge.

Questa la grande novità annunciata dal durante l'evento celebrativo del decennale della Docg "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" e della nascita del consorzio di tutela dell'etichetta.

Quella che si è tenuta presso il laboratorio per le arti contemporanee (ARCA), in largo San Matteo a Teramo, è stata una vera e propria festa, oltre che un'occasione di bilancio e confronto, che ha riunito i produttori di vini delle Colline Teramane, gli addetti ai lavori e i cittadini di Teramo e provincia.

Nella tavola rotonda iniziale, pur con i toni di una chiacchierata tra amici, si sono toccati punti basilari del passato e del futuro dell'unica Docg del vino abruzzese.

Cerulli Irelli ha scelto una metafora sportiva definendo la Docg Colline teramane "una freccia in più per la squadra dei vini

abruzzesi”, e ha spiegato l’importanza della comunicazione che sta portando avanti il consorzio Colline Teramane, presieduto da Alessandro Nicodemi, insieme agli altri consorzi abruzzesi “perché è vero che gli addetti ai lavori fanno la carta dei vini dei ristoranti, ma è anche vero che nel farla vanno incontro a quello che è nella testa dei clienti, ed è nostro compito far arrivare a loro la qualità dei nostri vini”.

Sulla stessa lunghezza d’onda Tonino Verna, presidente del consorzio di tutela dei vini d’Abruzzo, ha spiegato quanto “le ultime campagne di comunicazione stiano dando ottimi risultati in Italia e all’estero perché per la prima volta si lavora in accordo tra produttori e consorzi, per la prima volta in Abruzzo i produttori del vino esprimono un’unica voce e una comunione di intenti. Per noi è motivo d’orgoglio lavorare con il consorzio Colline Teramane, perché questa identità distintiva nella galassia del Montepulciano porta valore aggiunto a tutta la regione”.

Quello della comunicazione corale di una qualità dei vini raggiunta in anni di lavoro è stato il leitmotiv della serata: lo stesso moderatore del convegno Antonio Paolini ha ricordato quanto sia importante promuovere basandosi non sulle differenze e sui campanili, ma piuttosto “su affinità e assonanze, senza andare nei dettagli eccessivi del territorio”.

Alessandro Bocchetti, giornalista del Gambero Rosso, ha spiegato che “la Docg non si esaurisce nell’estensione geografica, ma in quello che c’è dietro come cultura artigianale nel fare il vino”.

Bocchetti ha poi spiegato quanto sia importante raccontare il territorio da cui nascono i vini “io in un’ora in Abruzzo riesco a passare dal mare alla montagna, dal ghiacciaio ai boschi e alla spiaggia, è una esperienza unica che si può legare alle nostre etichette”.

Andrea De Palma, coordinatore della guida Vini Buoni d’Italia firmata dal Touring Club, è d’accordo su questa impostazione meno tecnica e più aperta al viaggiatore.

“Il mercato vuole questo, che si crei un’esperienza, il buon bere è legato al territorio, e noi del Touring club parliamo al turista. L’enoturista viene qui, spende bene i suoi soldi, compra una bottiglia ma porta via un’esperienza che resterà per sempre e che lo legherà ai prodotti della zona”.

Nel parlare dei vini delle Colline Teramane, De Palma ha parlato del “sapore unico che piace ai giovani, frutto, liquirizia, grandi morbidezze”.

Luca Panunzio, membro della Giunta esecutiva nazionale dell’associazione italiana sommeliers (Ais), ha anticipato la serie di eventi che porterà avanti nel 2014 con il consorzio Colline Teramane per “creare queste esperienze uniche di cui sento parlare questa sera, per far amare il Montepulciano delle Colline Teramane. Ogni mese si faranno degustazioni con i nostri sommelier in giro per questa bellissima provincia”.

In chiusura della serata una degustazione definita dagli esperti unica, perché per la prima volta si sono visti insieme in un tasting solo ed esclusivamente vini delle Colline Teramane, in una selezione di alto livello che ha conquistato i numerosi ospiti.