

VINI D'ABRUZZO: LA DOP TULLUM DIVENTA DOCG, "UN SUCCESSO PER IL TERRITORIO"

6 Luglio 2019



CHIETI - La Dop Tullum, nelle colline di Tollo in provincia di Chieti, diventa ufficialmente Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Docg), raggiungendo così il gradino più alto nella piramide qualitativa del vino italiano. Un traguardo che rappresenta in primis un importante e atteso riconoscimento ai produttori di Tollo che vedono premiata la vocazione di un territorio con più di mille anni di vitivinicoltura alle spalle.

"E' un successo di tutto un territorio - ha detto il Presidente del Consorzio Tonino Verna - che ci consegna la responsabilità e l'impegno di valorizzare ancora meglio questo angolo d'Abruzzo stretto tra il mare Adriatico e le altitudini della Maiella, ricco di biodiversità agricola e alimentare e pregno di una storia vitivinicola millenaria. Un traguardo raggiunto grazie al saper fare squadra degli attori coinvolti in questo ambizioso progetto. La nuova Tullum DOCG testimonia ancora una volta la vocazione alla vitivinicoltura d'eccellenza delle terre tollesi, dietro la quale c'è storia, tradizione, identità e ricerca".

La coltivazione della vite e il consumo dell'uva e del vino a Tollo hanno infatti radici antichissime risalendo già all'epoca romana. Ne fa fede e testimonianza il rinvenimento in varie contrade di Tollo di dolia da vino e da olio e celle vinarie. Alcuni di tali reperti sono oggi conservati presso il Museo Archeologico Nazionale di Chieti. Inoltre, in località San Pietro di Tollo, sono stati rinvenuti resti (Cisterne, dolia da vino e torcularum) che testimoniano l'esistenza di una "villae rusticae" romana che rappresenta uno dei primi esempi di grande azienda agraria organizzata nella quale l'economia della piantagione arborea assume importanza crescente ed in cui il vigneto è ormai nella graduatoria delle colture in testa a tutte le altre.

La specializzazione viticola si mantiene nei secoli e le dominazioni che si susseguirono a Tollo ne conservano la specificità, dai Longobardi ai Normanni fino al Regno di Napoli. Dopo tanti secoli di crescita, nel corso della Seconda guerra mondiale Tollo fu letteralmente rasa al suolo. Insieme al centro storico andarono distrutte le aziende agricole ed i vigneti. I coltivatori tollesi non si persero però d'animo e, nell'immediato dopoguerra, ripresero la coltivazione della vite. Le dolci colline tornarono a ricamarsi di vigneti. Ed è stato proprio grazie alla vite che Tollo fu uno dei pochissimi paesi abruzzesi a non essere stato interessato, se non marginalmente, dal fenomeno dell'emigrazione. Inizia così il rinascimento della viticoltura a Tollo, cammino che fa segnare una tappa cruciale con l'istituzione della DOC Tullum nel 2008 e il passaggio a DOCG nel 2019.

“La DOCG Tullum è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti nel nuovo disciplinare di produzione la cui rigidità dei parametri rappresenta proprio l'elemento caratterizzante – spiega il Presidente Verna.

La vinificazione deve avvenire infatti in zona e sono escluse le uve provenienti dai vigneti in fondovalle o posti ad un'altitudine inferiore a 80 m slm. Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese e 4.000 ceppi/ettaro per i filari. La DOCG Tullum si estende oggi su 14,5 km quadrati e insiste su 300 ettari potenziali. Le tipologie attualmente prodotte sono: Rosso Riserva, Rosso, Pecorino, Passerina.

“Il nostro auspicio ora è che la DOCG Tullum – continua Verna – dia maggiore forza alle aspirazioni di miglioramento delle condizioni produttive ed economiche di una zona da sempre vocata a “fare Vino” e ci auguriamo che il lavoro di conservazione e valorizzazione delle emergenze archeologiche in località San Pietro possa dare nuovo impulso allo sviluppo del territorio.”