VINITALY: LA SFIDA ABRUZZESE DELLE BOLLICINE, ”28 ETICHETTE PER CHAMPAGNE PROMETTENTI”

11 Aprile 2016



L’AQUILA – Al Vinitaly l’Abruzzo lancia la sfida per la conquista del mercato delle bollicine.

In occasione della fiera veronese, nell’area degustazione della Regione Abruzzo, il Consorzio di tutela dei vini abruzzesi ha infatti presentato oggi 28 etichette di vitigni tipici (Cococciola, Pecorino e Passerina) che potrebbero qualificare questa missione perché, secondo gli esperti, hanno caratteristiche simili agli champagne.

“Per le cantine abruzzesi rappresenta una grande opportunità – ha detto l’assessore regionale alle Politiche agricole Dino Pepe – e oggi è stata l’occasione per presentare al mercato internazionale i nostri vitigni e le loro peculiarità. Il percorso è ancora lungo, ma sono convinto che la strada intrapresa è quella giusta. Nei momenti di crisi è necessario mandare messaggi positivi”.

Per il vice presidente nazionale dell’Associazione italiana sommelier, Roberto Bellini, il progetto è ambizioso ma possibile.

“Il territorio abruzzese ha forti potenzialità e caratteristiche che devono essere sfruttate; in passato, e lo voglio ricordare con orgoglio, il Trebbiano e il Montepulciano sono diventati vini importanti grazie alla determinazione profusa dei vitivinicoltori abruzzesi – ha spiegato Bellini – Il pecorino, per esempio, mi sembra che abbia ottime potenzialità in questo senso, soprattutto per attirare il gusto dei nuovi giovani. La competizione, insomma, è tanta, ma l’Abruzzo può fare la sua parte”.

Luca Pannunzio, delegato provinciale di Pescara dell’associazione italiana sommelier, è fiducioso sullo spumante abruzzese: “Abbiamo vini complessi e minerali che danno spumanti molto profondi e simili agli champagne”.

IL VINO ABBRACCIA I DOLCI

Un percorso unico tra i dolci tipici abruzzesi e gli abbinamenti per concordanza e per tradizione con i migliori vini regionali. La nuova sfida lanciata per la promozione enogastronomica regionale.

È stato questo il tema della degustazione promossa dall’associazione nazionale “Le donne del Vino”, delegazione abruzzese che si è animata nello spazio istituzionale della Regione Abruzzo nel corso della 50esima edizione del Vinitaly, alla presenza di esperti, come il giornalista Mauro Giacomo Bertolli, di *Food24-Il Sole 24 ore*, e il presidente della Confederazione pasticcieri italiani, Federico Anzellotti.

Il tema dell’incontro è stato “Dulcis in fondo. E oltre”, nel quale si è svolto un viaggio nella migliore tradizione dolciaria abruzzese abbinata a vini come il cotto, il passito e il muffato, seguendo il criterio tecnico di abbinamento per concordanza, cioè “I dolci con i vini dolci”, ma anche per tradizione, come gli accostamenti a spumanti o con il Cerasuolo e il Montepulciano d’Abruzzo Doc.

“È la nuova sfida che dobbiamo lanciare per la promozione del vino – ha sottolineato il presidente della Confederazione

Pasticcieri italiani, Federico Anzellotti – perché è un'arma straordinaria: la tradizione dolciaria abruzzese, tipica e famosa nel mondo, abbinata al vino, sia dolce che secco ma anche i rossi, potrebbe rappresentare oggi una nuova frontiera per la promozione vitivinicola regionale".

CANTINA TOLLO: DEGUSTAZIONE CON IL SUPERSOMMELIER MARTINI

Una degustazione territoriale dei vini pluripremiati di Cantina Tollo, sotto la guida di Luca Martini, il miglior sommelier del mondo secondo la Wsa – Worldwide Sommelier Association, è andata in scena oggi a Vinitaly allo stand di Cantina Tollo.

Protagonista della degustazione, una collezione di vini autoctoni che raccontano un territorio dove la viticoltura ha origini antichissime, e viene praticata da oltre mille anni.

Si è partiti con il Pecorino Terre di Chieti Igp un bianco ormai noto in molte competizioni internazionali: medaglia d'argento al Mundus Vini Spring Edition 2016, per citare solo l'ultimo riconoscimento conseguito.

Si è poi continuato con l'Hedos Cerasuolo d'Abruzzo Dop: intenso, morbido e di lunga persistenza, un Cerasuolo autentico e di forte personalità, proprio come l'Abruzzo, in cui questo vino affonda le proprie radici.

A seguire il C'Incanta Trebbiano d'Abruzzo Dop, creato per celebrare il 50° anniversario della fondazione della Cantina, risultato di una sperimentazione: reintrodurre la fermentazione spontanea alla maniera degli anni Sessanta.

Il risultato è un Tre Bicchieri 2015 apicale, entrato stabilmente nella carta dei vini di Cantina Tollo. Fino ad arrivare ai rossi, che, in Abruzzo, significano Montepulciano. Lanciato appena un anno fa, in occasione dello scorso Vinitaly, il Mo – Montepulciano d'Abruzzo Dop non ha tardato a farsi notare, conquistando il prestigioso Tre Bicchieri® 2016 della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, oltre che la medaglia d'argento al Mundus Vini Spring Edition 2016 e la medaglia d'oro al Mundus Vini Summer Edition 2015.

Un vino nato dall'interpretazione di un vitigno antico, coltivato nel territorio fin dal '700. Infine, il Cagiòlo Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva, un grande rosso – Tre Bicchieri 2013 e vincitore di numerosi premi internazionali – in cui tradizione e innovazione si incontrano nel punto più alto.

Ad accompagnare la degustazione, una rivisitazione di un piatto della tradizione per eccellenza: la "Cacio e pepe", preparata dallo chef Maurizio Della Valle del ristorante Osteria La Corte, di Spoltore, con Pecorino Gran Sardo, affinato a Rocca Calascio (AQ), e pepe di Sichuan.

Un piatto povero, proposto oggi alla maniera di una volta, quando i pastori portavano con sé la pasta già cotta avvolta in un canovaccio e al momento del pranzo vi aggiungevano due ingredienti facilmente trasportabili da cui il piatto prende il nome, pepe e pecorino, appunto.

"I vini degustati oggi testimoniano la capacità di Cantina Tollo di esaltare al meglio i grandi vitigni storici d'Abruzzo, grazie a un lavoro sapiente condotto in vigna e in cantina – ha affermato Andrea Di Fabio, direttore commerciale e marketing di Cantina Tollo. Vitigni antichi, come il Montepulciano d'Abruzzo, ma capaci di generare nuovi vini che conquistano sia gli esperti che il mercato. È il caso del Mo, ad esempio, che in appena un anno di vita è riuscito a regalarci già molte soddisfazioni".

FEUDO ANTICO E I VINI DELLA DOP TULLUM PROTAGONISTI

Qualità, storia, ricerca. Questi i pilastri della produzione dell'azienda vinicola Feudo Antico, nata nel cuore dell'Abruzzo per rivitalizzare le produzioni autoctone. Un progetto di archeo-enologia che ha ispirato la Dop Tullum, tra le più piccole d'Italia e la prima territoriale d'Abruzzo.

Una produzione strutturata per cru, affinché ogni vino abbia origine in un territorio ben circoscritto, individuato in base a un'indagine approfondita, un rigido disciplinare produttivo che prevede solo vigneti collinari o montani ad alta densità (non inferiore a 3.300 ceppi per ettaro).

A lasciarsi sorseggiare in occasione della degustazione "Questione di Cru: viaggio nella micro Dop Tullum" svoltasi oggi sono stati il Pecorino Tullum Dop 2015, un bianco dalla solida armonia, il Passerina Tullum Dop 2015, di ottima freschezza, sottile mineralità e intense note frutatte; e i rossi: Rosso Tullum Dop 2012, che si distingue per la forte personalità, la complessità olfattiva e le note fruttate arricchite di eleganti nuances speziate, e Rosso Riserva Tullum Dop 2011, un rosso di grande equilibrio che coniuga forza, eleganza e carattere.

Vini premiati con numerosi riconoscimenti, sia in Italia e sia all'estero: i Cinque grappoli della Guida Bibenda Vini d'Italia 2016 al Rosso Riserva Tullum Dop 2011, medaglie per i due rossi Tullum al Mundus Vini 2015 e al Decanter World Wine Awards e al Merano Wine festival 2015.

I riconoscimenti sono molti anche per i bianchi autoctoni della Dop Tullum: al Concours Mondial de Bruxelles 2015 sia Pecorino, sia Passerina hanno conquistato la medaglia d'argento e il Pecorino Tullum Dop 2013 ha ricevuto la medaglia d'oro al Challenge International du Vin 2015.

Un'esperienza, quella della Dop Tullum, che ha spinto un pool di ricercatori dell'Università di Milano coordinato dal Prof. Attilio Scienza a realizzare un progetto di zonazione, per approfondire la conoscenza delle caratteristiche peculiari del terroir tollese e consentire ai viticoltori di operare con crescente consapevolezza, per produrre meglio, senza spreco di risorse e nel rispetto dell'ambiente.

I vini in degustazione – come tutti i vini Feudo Antico – sono certificati Magis, il più avanzato progetto per la sostenibilità della produzione del vino in Italia.

L'attestato – il primo ad essere rilasciato in Abruzzo – certifica l'applicazione di un approccio basato sul rispetto per la terra e per il consumatore, in un'ottica di sostenibilità non solo ambientale, ma anche sociale ed economica.

In Feudo Antico la vendemmia 2015 ha prodotto 2.000 quintali di uve, in prevalenza di Montepulciano d'Abruzzo insieme ad altre varietà autoctone per una produzione di 100.000 bottiglie commercializzate in tutto il mondo.

GLI APPUNTAMENTI DI DOMANI
Questi gli appuntamenti istituzionali, in programma domani 12 aprile, che si terranno nell'area degustazione della Regione Abruzzo (padiglione 12, area G5):

10.45, presentazione del concorso "Words of Wine 2016", a cura del Consorzio di tutela dei vini d'Abruzzo;

12.00: degustazione a cura dell'azienda "Podere Castorani", dal titolo "Montepulciano d'Abruzzo, riserva in verticale";

13.15: presentazione del master in "Gestione delle imprese agricole vinicole" dell'Università degli Studi dell'Aquila;

14.30: degustazione di vini a cura dell'azienda "Chiusa Grande". Per la sezione AgriSol (Tenso C, ingresso San Zeno) è prevista alle ore 11 degustazione di oli monovarietali abruzzesi (sala degustazione)

15.30, le aziende si raccontano: le esperienze del frantoio Hermes di Penne, del frantoio della Fazia di Rocca San Giovanni (Ch), oleificio Matalucci Ortenzia di Casoli (Ch) e azienda agricola La Selvotta di Vasto (Ch).

© 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