

VINITALY: PRESENTATO LIBRO SU MONTEPULCIANO, CRESCE IN NOTORIETA'

8 Aprile 2013



L'AQUILA - Chiudere i politici in un conclave per tre giorni senza nè cibo nè acqua sperando che facciano un governo, ma lasciare liberi i viticoltori di migliorare la qualità di un vino che conquista sempre più italiani e che in un anno, grazie alla campagna portata avanti dai Consorzi di Tutela abruzzesi, ha incrementato ancor più la sua qualità e le sua diffusione e il suo potenziale di crescita.

Questa mattina nel Padiglione 11 del Vinitaly di Verona, alla presenza dell'assessore regionale alle Politiche Agricole Mauro Febbo, si è aperta con una battuta del professor Renato Mannheimer la presentazione del libro che Slow Food dedicherà, con un grosso progetto editoriale in dirittura d'arrivo, proprio al "Montepulciano d'Abruzzo: un grande vino", curato nella prefazione dal fondatore dell'associazione Carlo Petrini.

Dopo il Barolo, Slow Food ha scelto dunque il vitigno bacche rosse abruzzese per il secondo volume tematico, perché "questo è un territorio vivo - ha detto durante l'incontro il direttore Editoriale di Slow Food Marco Bolasco - è ormai un'avanguardia italiana come dimostrato nel campo della gastronomia da Niko Romito che sta cambiando la concezione stessa della cucina. Abbiamo quindi deciso - ha proseguito - di raccontare i Montepulciano d'Abruzzo, al plurale, perché si tratta di un regione che custodisce in maniera naturale una grande biodiversità e la biodiversità è quella ricchezza che rende unico un prodotto".

Per il presidente del Consorzio dei Vini d'Abruzzo Tonino Verna, cui si è associato nelle parole anche quello delle Colline Teramane Alessandro Nicodemi, la scelta di Slow Food "è un'ulteriore difesa e tutela di un prodotto doc dalle false etichettature. Il fatto che un'autorità mondiale nel settore dell'economia e dell'agroalimentare abbia scelto il Montepulciano d'Abruzzo è la dimostrazione che la collaborazione nata tra consorzi produttori e istituzioni sta dando i suoi risultati e ora siamo a un punto di svolta per continuare a crescere".

Sono infatti stati i Consorzi, nell'ultimo anno, a promuovere una campagna di diffusione del vino abruzzese che, come dimostrato dai dati presentati da Mannheimer, ha raggiunto "la metà della popolazione italiana che - ha spiegato - l'ha apprezzata nell'87 per cento de casi. Nonostante le difficoltà dovute alla crisi in un anno la conoscenza del Montepulciano

d'Abruzzo è salita dal 90 al 92 per cento con un italiano su tre abituato a consumarlo quotidianamente. L'Abruzzo e il Montepulciano – ha proseguito Mannheimer – stanno mettendo insieme qualità e comunicazione. Questo vino, che vive una forte spinta nell'esportazione, è un patrimonio del Paese e ha ampi spazi di miglioramento”.

Una scelta mirata dunque quella di Slow Food per un vino “capace di trasmettere i valori del territorio trascinandosi dietro le storie di vita, lavoro e territorio”, ha aggiunto Bolasco.

Cinque capitoli dedicati al vitigno autoctono abruzzese, incentrato sugli “aspetti storico culturali di una regione – ha spiegato Fabio Giavedone, curatore del progetto editoriale nonché curatore della guida Slow Wine – Cinque macrozone dell'Abruzzo che vanno dal Tronto a Vasto fatto di storie e testimonianze che raccontano la storia di questo grande vino”.

Moderatore dell'incontro svoltosi questa mattina è stato il direttore di Rete8, Pasquale Pacilio.