

Vitigni Autoctoni Abruzzesi

20 Febbraio 2007

È nota per la natura incontaminata dell'Abruzzo, caratteristica che è valsa a questa terra l'appellativo di "Regione verde d'Europa", ma in pochi sanno che la viticoltura è praticata in questo territorio sin dai tempi degli Etruschi i quali introdussero la vite tra il VII e VI secolo a. C. Testimonianze ci giungono da scrittori e storici come Polibio di Megalopoli, Plinio il Vecchio e Andrea Bacci. La coltura delle vite, quindi, si è tramandata e consolidata nel corso dei secoli facendo oggi di questa regione la quinta produttrice nazionale (la precedono Veneto, Emilia Romagna, Sicilia e Puglia). I 36mila ettari di vigneto danno una produzione complessiva che si attesta sui 3,8 milioni di ettolitri; di questi oltre un milione di ettolitri/anno è vino a denominazione di origine (DOC) e 180.000 ettolitri ad indicazione geografica tipica (IGT),

La coltivazione della vite da vino è praticata per oltre 70% in provincia di Chieti, in provincia di Pescara e Teramo per il 10% ed in provincia dell'Aquila per meno del 4%. La forma di coltivazione più diffusa è il tendone, che copre oltre l'85% dell'intera superficie, ma nei nuovi impianti e reimpianti prevale decisamente il filare (cordone speronato, cordone libero, ecc.).

Le aziende abruzzesi interessate sono circa 50.000 con una superficie media di 0,70 ettari, abbastanza vicina a quella nazionale. Considerando, invece, solo le aziende nelle quali la coltivazione della vite ha una significativa incidenza, il loro numero scende a circa 20.000 con una superficie media a vite di circa 1,50 ettari. All'incirca 200 (di cui 40 Cantine sociali e 160 aziende vinificatrici-imbottigliatrici) le aziende che producono vino sul territorio.

La piattaforma ampelografica della regione Abruzzo è piuttosto ampia e comprende sia vitigni nazionali che internazionali, anche se di fatto oltre il 90% dell'intera superficie vitata è rappresentata da due soli vitigni: il Montepulciano ed il Trebbiano. Tuttavia trovano spazio molti vitigni autoctoni alcuni dei quali già diffusamente presenti in molte aree del territorio, come la Passerina ed il Pecorino, altri invece in fase di recupero e di iscrizione nel registro nazionale delle varietà come il Moscatello di Castiglione a Casauria.

Basilicata

Per quanto concerne l'ampelografia abruzzese, da circa un decennio l'ARSSA (Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo) ha avviato l'attività di selezione clonale e sanitaria dei vitigni abruzzesi con la collaborazione scientifica dell'Università degli Studi di Bari indispensabile per i migliorare i vini di questa regione nel segno della tipicizzazione e dell'originalità.

Con questo studio sono stati individuati oltre 600 ceppi, osservati in pieno campo e saggiati per le principali virosi. Purtroppo una elevatissima percentuale è risultata affetta da una o più virosi e perciò è stata esclusa dalla possibilità di proseguire il processo. I vitigni posti in selezione sono stati: Montepulciano(nero), Trebbiano d'Abruzzo (bianco), Pecorino (bianco), Passerina (bianco), Sangiovese(nero), Ciliegiolo(nero), Moscato (bianco), Malvasia (bianco), Biancame (bianco), Maiolica(nero), Gaglioppo(nero), Montonico (bianco), Moscato(nero), Cococciola b. Solo per il Montepulciano, il Trebbiano Abruzzese, la Passerina, il Montonico, il Pecorino, la Malvasia e la Cococciola, sono stati individuati ceppi "interessanti" e sani. Per gli altri vitigni e per altri candidati cloni di quelli già interessati sono in corso ulteriori ricerche e processi di risanamento.

Con i candidati cloni validi (circa 20 di 7 vitigni) sono stati realizzati i vigneti di confronto per l'omologazione in ambienti diversi. Occorre precisare che la moderna gestione della viticoltura ha in parte superato anche il concetto del vigneto clonale, per passare a quelli policlonali. Infatti, è proprio dall'insieme delle caratteristiche produttive di più cloni che si possono ottenere produzioni enologiche di grande qualità. In proposito, si può ritenere che le migliori qualità di campagna dei vini abruzzesi si ottengono proprio dalle uve dei vigneti più vecchi, dove sono presenti ceppi con caratteristiche diversificate. Per quanto riguarda gli altri vitigni autoctoni, ora "minori", il loro recupero e selezione consentirà di ampliare la base delle varietà disponibili regionali e permetterà sia di produrre nuovi vini in purezza, quali Pecorino e Passerina, sia l'effettuazione di uvaggi diversi e di più elevata qualità.

Il lavoro di riqualificazione del comparto vitivinicolo abruzzese - che è passato tanto attraverso l'aumento della produzione dei vini DOC e l'introduzione di 9 IGT, quanto attraverso la diversificazione da parte dei produttori dell'offerta di vini non solo bianchi, rossi o rasati ma anche novelli e spumanti questi ultimi ottenuti con l'impiego di vitigni autoctoni quali il Trebbiano,

la Passerina e il Pecorino - non è riuscito a cancellare del tutto i fattori di criticità esistenti: congiunturale squilibrio della domanda/offerta, necessità di accelerare i processi di innovazione qualitativa ma anche della grande forza produttiva, imprenditoriale e territoriale che la sua base associativa può esprimere.

Dalla necessità di porre rimedio a questi problemi ha preso le mosse la costituzione nel dicembre 2002 del Consorzio di tutela Vini d'Abruzzo che oggi conta circa 6.000 soci viticoltori e 45 soci vinificatori-imbottigliatori che rappresentano oltre il 60% dell'intera produzione a DOC della regione. Sin dall'atto della sua costituzione, l'obiettivo di questo organismo è stato quello di elaborare un Piano Strategico di portata pluriennale che ne possa orientare le scelte più significative, corredandolo di un progetto di Promozione e Comunicazione con esso coerente.