

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Il Montepulciano d'Abruzzo

di Piero Valdiserra



L'uva Montepulciano è presente in Abruzzo da tempo immemore. In epoca romana ebbe modo di apprezzarla il grande condottiero cartaginese Annibale, che tenne sotto scacco Roma per lunghi anni e che rinvigorì gli uomini del suo esercito con il vino da essa prodotto. In tempi più vicini a noi nacque una persistente confusione con l'uva Sangiovese, dovuta probabilmente a Sante Lancerio, bottigliere di Paolo III, che a metà del Cinquecento indicò l'uva Montepulciano per definire i prodotti della città poliziana, in Toscana, già rinomati all'epoca ma ottenuti, appunto, dal Sangiovese. Soltanto a partire dall'Ottocento una serie di studi ampelografici di diversi autori indicò al di là di ogni dubbio che il vitigno Montepulciano era stato individuato chiaramente e separato dal Sangiovese. Nel 1968 il Montepulciano d'Abruzzo ha ottenuto la D.O.C. e nel 2003 – con la sottozona “Colline Teramane” – la D.O.C.G. Le tecniche viticole ed enologiche attuali consentono di coltivare l'uva Montepulciano su tutta la superficie della regione, anche se l'areale in cui la varietà sembra acclimatarsi in maniera ideale è la Valle Peligna, o Conca Peligna, cioè l'altopiano centrale interno in cui si trova la città di Sulmona. La generosità dell'uva Montepulciano non deve far dimenticare la sua potenziale propensione ad accenti rustici. Sul vino da essa ottenuto ha scritto il grande vinattiere romano Marco Trimani: “ È un prodotto senza finzioni, di gusto netto e deciso, come la gente della sua terra, e non vuol dare l'impressione di essere più importante di quello che è: preferisce, con un po' di civetteria, essere apprezzato da chi l'ha conosciuto a fondo”. Lo sforzo dei migliori produttori contemporanei è quello di creare vini eccellenti, che si facciano notare per capacità espressiva, date la potenza, la struttura, e l'eleganza della materia prima; senza dimenticare l'ampiezza delle sfumature olfattive, rimarchevoli anche con l'invecchiamento. Il Montepulciano d'Abruzzo si caratterizza per i nitidi rimandi alla ciliegia e alla marasca, per la piena struttura apportata da tannini fitti, morbidi, poco aggressivi e per il finale sostenuto da una notevole forza estrattiva e alcolica. Queste caratteristiche lo hanno per molto tempo relegato al ruolo di apprezzato vino da taglio, e ne hanno ritardato la piena conoscenza e diffusione che soltanto oggi lo stanno premiando sempre più sul mercato. Servito a una temperatura di 18 – 20 gradi, il Montepulciano

d'Abruzzo giovane si abbina perfettamente a grigliate di carne suina e ovina. Se più stagionato, è ideale con le carni rosse, in particolare con le pezzature nobili del manzo e della pecora. È inoltre un ottimo compagno per i formaggi pecorini a stagionatura crescente, di pari passo con l'invecchiamento del vino.

Oltre a produrre il potente vino rosso abruzzese omonimo, l'uva Montepulciano si presta a una molteplicità di interpretazioni, come la vinificazione in bianco per particolari vini fermi o per una base spumantistica. Tradizionalmente importante è poi il suo uso nei vini rosati (tra cui il celebre Cerasuolo d'Abruzzo), ai quali regala profumi intensi e struttura adeguata.

