

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



TULLUM: LA NUOVA D.O.C. ABRUZZESE

di Piero Valdiserra



Nasce quest'anno Tullum, la nuova D.O.C. territoriale abruzzese: è una delle più piccole d'Italia, perché da disciplinare insiste esclusivamente sul comune di Tollo, in provincia di Chieti, 4200 abitanti quasi tutti viticoltori. Tullum è una novità assoluta nel panorama dell'enologia abruzzese – che per quasi 40 anni ha comunicato esclusivamente Trebbiano d'Abruzzo e Montepulciano d'Abruzzo: la nuova D.O.C., che utilizza soltanto uve della cittadina di Tollo, presenta infatti un Tullum D.O.C Bianco (una cuvée di Trebbiano, Pecorino e Passerina), un Tullum D.O.C. Pecorino e un Tullum D.O.C. Passerina. Un Bianco Superiore e un paio di Rossi sono invece in arrivo nel 2010.

Per la prima volta in regione, Tullum rende dunque D.O.C. gli autoctoni Pecorino e Passerina. Sono stati individuati non solo i confini della denominazione, ma anche i fogli mappali dove è autorizzato l'uso dell'uno o dell'altro vitigno. La resa per ettaro è molto bassa, non più di 90 quintali; la densità di impianto è di almeno 3300 ceppi per ettaro. Sono esclusi i vigneti di fondovalle. La vinificazione può essere effettuata esclusivamente in zona. "Abbiamo studiato questa D.O.C. perché siano vini da ricordare – dice Andrea Di Fabio, direttore commerciale di Feudo Antico, la società di distribuzione di Tullum – siamo partiti dallo studio dei suoli, del microclima, dei portainnesti, definendo poi i singoli fogli mappali, dove concentrare la produzione degli specifici vitigni. La grande soddisfazione è che i vini Tullum sono riconoscibili".

Le bottiglie, prodotte nel 2009 in 66mila esemplari, hanno un packaging raffinato e originale, curato dallo Studio Doni & Associati di Firenze.



Tollo: una storia vitivinicola millenaria.

Un clima influenzato dalle brezze del mare, situato a pochi chilometri, e dalle escursioni termiche fra il giorno e la notte, dovute alla vicinanza del massiccio della Maiella. Un terreno dalla conformazione e dalla composizione particolarmente vocate. Queste caratteristiche fanno di Tollo una località conosciuta da millenni per la sua produzione di uva da vino.

Già in tempi molto antichi la coltivazione della vite era presente nella fascia costiera adriatica abruzzese. In età romana, nelle terre comprese tra Pescara, Chieti e Ortona (che comprendono Tollo), la pratica vitivinicola venne sviluppata e progressivamente migliorata. Ne fanno fede i ritrovamenti archeologici di diverse giare e celle vinarie.

Dopo la caduta dell'impero romano, Longobardi e Normanni rivolsero la propria attenzione a quest'area proprio in virtù della sua consolidata

produzione agricola. Seguirono, nei secoli, le dominazioni degli Angioini, degli Altavilla e degli Aragonesi. Nel XVIII secolo Tollo passò sotto il dominio borbonico, e conobbe una fase di sviluppo molto intenso: all'inizio del secolo successivo, i suoi vini erano oramai conosciuti anche fuori dei confini regionali.

Un ulteriore balzo in avanti si ebbe dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, quando riprese la coltivazione di tutti i piccoli appezzamenti situati nel circondario e quasi tutto il territorio comunale venne vitato.

Nacquero in quel frangente anche importanti realtà imbottigliatrici, che diedero a loro volta un notevole contributo alla valorizzazione della zona, impedendo nel contempo l'abbandono delle campagne e l'emigrazione. Tullum è quindi il coronamento di una storia prestigiosa, che viene da lontano e che intende raccogliere le sfide tecniche e commerciali del mercato di oggi e soprattutto di domani.

(Info: Feudo Antico, Via Perruna 35, 66010 Tollo (CH), tel. 0871 969128, fax 0871 969803, e-mail info@feudoantico.it, www.feudoantico.it).