



## L'Abruzzo del vino si evolve tra fascino identitario e qualità

**È tempo di bilanci dopo l'Abruzzo Wine Experience 2023, il grand tasting annuale promosso dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo. Nella regione, il futuro è sempre più green, proiettato verso territori vocati e trainato dalle nuove generazioni**

Una regione consapevole della propria identità, che mostra con orgoglio la dedizione dei produttori per il territorio e la sua ricchissima biodiversità.

L'**Abruzzo** racconta la storia millenaria di una regione dalla forte connessione con la terra e il suo patrimonio enologico: una felice combinazione di territori vocati e vitigni identitari che creano vini considerati autentici gioielli enologici, apprezzati sia a livello nazionale che internazionale.

---

## **Abruzzo Wine Experience 2023: il grand tasting dei vini regionali**

La passione, l'impegno e l'attenzione per i dettagli dei produttori abruzzesi hanno contribuito a creare una produzione vinicola sempre più di spessore, così come evidenziato nel grand tasting di **Abruzzo Wine Experience 2023**, tenutosi nei giorni scorsi a **Città Sant'Angelo (PE)**.

Un'opportunità per scoprire le novità sui vini abruzzesi, il loro fascino e l'unicità di prodotti sempre più autentici; vini che esprimono l'anima dell'**Abruzzo** e la sua eredità culturale.

## **Una storia di territorio: l'Abruzzo regione di vini identitari e sostenibili**

Inizia ad affievolirsi il ricordo di una regione serbatoio e dai grandi vini da taglio, di un **Montepulciano** ridondante e opulento. L'**Abruzzo** si rivela oggi una terra dinamica e all'avanguardia, che racconta con orgoglio la storia di vigneti che si estendono su colline e valli, protette dalle montagne e mitigati dalle brezze marine.

Una terra intrisa di tradizione e passione, qualità che si sviluppa in ogni sorso, con le nuove generazioni che portano avanti l'idea di sostenibilità e rispetto per l'ambiente.

Un nuovo fermento che valorizza una regione naturalmente predisposta alla viticoltura, adagiata tra mare e montagna: suoli diversi e clima favorevole che donano ai vini un carattere unico, offrendo **esperienze di gusto indimenticabili**.



Abruzzo Wine Experience 2023 si è tenuto a Città Sant'Angelo (Foto © Malinda Sassu).

## La voce di un patrimonio vitivinicolo di qualità

Un assaggio della passione e dell'ospitalità che contraddistinguono l'**Abruzzo**. Questo è Abruzzo Wine Experience 2023, l'evento promosso dal [Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo](#) rivolto alla stampa nazionale ed estera.

Nella suggestiva cornice di **Tenuta Coppi Zuccari a Città Sant'Angelo** novanta produttori hanno presentato trecentocinquanta etichette: due gli approfondimenti, dedicati al **Cerasuolo** e al **Montepulciano d'Abruzzo**, tenuti dal wine journalist **Filippo Bartolotta** in una chiave di lettura nuova e originale.

Nel corso della manifestazione, premiati anche i migliori racconti sul territorio con **Words of Wine – Parole di Vino 2023**, il concorso giornalistico internazionale, giunto alla sua settima edizione. Tra le firme premiate anche quella prestigiosa del nostro giornalista **Lorenzo Frassoldati** ([qui](#), i suoi articoli per La Gazzetta del Gusto).

## Una regione portabandiera di qualità, tra territori vocati e vitigni autoctoni

Uno dei punti di forza dei vini abruzzesi è rappresentato dalla grande varietà di vitigni autoctoni coltivati nella regione. Una diversità che permette di ottenere vini con caratteristiche uniche e distintive.

Il nuovo volto dell'enologia abruzzese è sì ancora nelle mani del principe abruzzese dei vitigni a bacca rossa, il **Montepulciano d'Abruzzo**, che ricopre circa l'80% dei vini a denominazione ma, come evidenziato nei tastings di Città Sant'Angelo, il bianco **Trebbiano** e l'anima in rosa del **Cerasuolo** si affacciano ormai come protagonisti assoluti tra i vini del territorio.

Il **Cerasuolo** in particolare emerge per struttura e freschezza, eleganza e sapidità oltre che per appeal cromatico e aromatico: un vino che esce dagli schemi di "rosso mancato" ed entra a gamba tesa nel gradimento dei consumatori, grazie all'opera dei produttori che ne hanno compreso pregi e virtù, se ben vinificato.

Il **Montepulciano** si è rivelato perfetto per la vinificazione in anfora, materiale che permette di apprezzarne il vero valore mentre è di livello la nuova produzione spumantistica e biodinamica nei **Trebbiano** e **Pecorino**.



Tra le novità sui vini abruzzesi, il blocage delle uve a partire dalla vendemmia 2023 (Foto © Malinda Sass)

**Qualità e numeri in crescita: il brand Abruzzo che piace nel mondo**

---

Nel 2022, l'export mostra un aumento del 10% rispetto all'anno precedente, secondo le analisi prodotte dall'**Osservatorio Permanente Wine Monitor Nomisma**, con 140 milioni di bottiglie prodotte.

I mercati di riferimento rimangono Germania, Stati Uniti, Canada, Svizzera e Regno Unito. In aumento del 57% la Francia, seguita dall'Austria, Corea del Sud e Giappone.

Numeri in crescita che danno ragione alle nuove tendenze e sviluppi nel settore vitivinicolo regionale, grazie al prezioso lavoro del **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo**, istituito nel 2003 e presieduto da **Alessandro Nicodemi**: temi centrali come identità territoriale, biodiversità e comunicazione, nonché un crescente interesse per i vini attenti all'origine con interventi enologici ridotti al minimo.

## **Le novità sui vini abruzzesi, al via la rivoluzione con la vendemmia 2023**

Valorizzare i singoli territori e l'identità dell'enologia regionale, agevolandone la promozione e la comunicazione: nasce con questi scopi il "**Modello Abruzzo**", la novità del mondo vitivinicolo italiano di cui la regione è pioniera assoluta.

Un nuovo modo di concepire l'articolata organizzazione delle denominazioni è alla base del principio di semplificazione che prevede di affiancare alle 5 DOC (**Montepulciano d'Abruzzo Doc, Trebbiano d'Abruzzo Doc, Cerasuolo d'Abruzzo Doc, Abruzzo Doc e Villamagna Doc**), una sola Igt, **Terre d'Abruzzo**, al posto delle attuali otto.

Inoltre, sarà introdotta dal 2023, la menzione Superiore per le 4 Denominazioni regionali, Riserva e menzione Superiore saranno abbinare alle 4 appellazioni provinciali, mentre per il Montepulciano d'Abruzzo verrà introdotta la sottozona **San Martino sulla Marruccina**.



Alessandro Nicodemi, nuovo Presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Foto © Ufficio stampa).

## A San Francisco il prestigioso riconoscimento di Regione vinicola dell'anno

Che l'Abruzzo sia una regione dinamica e all'avanguardia è un dato di fatto che non è sfuggito neanche all'occhio attento della prestigiosa rivista americana **Wine Enthusiast**. Infatti, il 30 gennaio 2023, nel maestoso **Palazzo delle Belle Arti di San Francisco**, l'Abruzzo è stato premiato come **Wine Region of the Year 2022**.

La motivazione è presto detta: *“una regione ricca di tradizione e intrisa di innovazione, una gemma nascosta per gli enofili più appassionati”*.

Il giusto riconoscimento alla grande attività di promozione e internalizzazione adottata dal Consorzio e dal responsabile per la comunicazione **Davide Acerra**, per raccontare nel mondo l'Abruzzo e il suo pregiato patrimonio enologico.

## Il nuovo equilibrio tra domanda e offerta: il blocage per la vendemmia 2023

*«Con il Modello Abruzzo e le attuali attività di gestione delle produzioni, puntiamo ad innalzare il percepito dei nostri vini in tutto il mondo»* – spiega **Emanuele Imprudente**, Vicepresidente e Assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo

---

Una delle novità sui vini abruzzesi di quest'anno. Difatti, con il via libera all'Art. 39, comma 3 e 4 della Legge 238/2016 per la vendemmia 2023, si avvia la gestione delle rese in vigna e in cantina, dopo un'attenta analisi voluta dal Consorzio sull'andamento delle Denominazioni e sui possibili scenari futuri.

Ne è conseguito, infatti, che troppe erano le giacenze della DOC Montepulciano d'Abruzzo, a seguito della flessione dei prezzi all'origine e della richiesta di vini rossi sul mercato, oltre all'aumento dei prezzi dell'energia. Con [l'applicazione del blocage](#) potranno quindi essere rivendicati fino a 120 q.li per ettaro di uva a Montepulciano d'Abruzzo e 170 q.li delle uve rivendicate a IGT Pecorino.

*«L'immissione di Montepulciano d'Abruzzo ma anche dell'IGT Pecorino necessita di essere regolamentata per poter meglio competere sui mercati. Era assolutamente urgente intervenire con la gestione delle produzioni per superare gli squilibri di mercato e per poter affrontare nel migliore dei modi la prossima vendemmia – spiega il Presidente del Consorzio **Alessandro Nicodemi** – Queste azioni sono volte a consolidare le nostre Denominazioni ed il loro posizionamento sul mercato».*

Un passo avanti verso il salto di qualità per salvaguardare il grande valore della produzione vinicola regionale. Un cambio di passo rispetto al passato per offrire al mondo meno quantità e più qualità: quest'ultima, a dire il vero, da queste parti non è mai mancata.

Per maggiori informazioni: [www.vinidabruzzo.it](http://www.vinidabruzzo.it)

**Data di creazione**

21/06/2023

**Autore**

malinda-sassu