



Anteprima Colline Teramane 2024, la visione d'insieme nel futuro del Montepulciano d'Abruzzo

Un'edizione che, da quest'anno, vedrà la DOCG all'interno del Consorzio regionale: il Modello Abruzzo sempre più convincente anche nel focus sul vitigno principe del territorio

L'attaccamento degli abruzzesi alla terra è antico, indissolubile. Il paesaggio stesso, il profilo delle colline e dei monti sono parte essenziale della cultura regionale ed è dal vino che ci piace partire per descrivere l'**Anteprima Colline Teramane 2024**.

Anteprima Colline Teramane 2024: il racconto di un territorio

Due degustazioni tecniche e incontri con i produttori, a **Mosciano Sant'Angelo**, per raccontare il **Montepulciano d'Abruzzo** e il suo territorio, oltre agli obiettivi raggiunti di un'identità che ha fatto la storia enologica della regione.

Un'occasione non solo per fare rete ma anche per raccontare, agli **oltre 60 giornalisti intervenuti**, una terra articolata e il senso della comunità vinicola abruzzese.

*«Questa Anteprema 2024 è l'ultima di un percorso cominciato nel 2020 e la prima sotto l'egida del Consorzio Vini d'Abruzzo – ha dichiarato **Enrico Cerulli Irelli**, già **Presidente del Consorzio Colline Teramane** – ecco perché, per quest'anno, abbiamo mantenuto la formula precedente: una degustazione in anteprema dei vini Colline Teramane, con un ulteriore approfondimento dedicato al Montepulciano Doc. L'occasione di questo confronto permetterà di definire ancora meglio l'identità di Colline Teramane»*

Nata negli anni 90 come sottozona del **Montepulciano d'Abruzzo DOC**, la denominazione riesce a ottenere il riconoscimento prestigioso della DOCG nel 2003, la prima in Abruzzo.

Il Consorzio, presieduto da **Enrico Cerulli Irelli**, ha rafforzato identità e tutela di una realtà territoriale vera, raccontata in questi anni dalle antepreme.

Ora, la notizia della fusione con il **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo**: un ulteriore passo avanti, con la consapevolezza che solo insieme si possa raccontare la bellezza e la complessità territoriale teramana all'interno del **Modello Abruzzo**.

Due degustazioni tecniche per comunicare il “Modello Abruzzo”

Due le degustazioni tecniche nell'Anteprema tenutasi a **Borgo Spoltino** il 1° marzo. **In mattinata**, le due batterie dedicate alla DOCG (**15 campioni di Colline Teramane “base” e 12 Riserva**) mentre, **nel pomeriggio** sono state presentate **71 nuove annate della DOC Montepulciano d'Abruzzo**, in uscita nel corso del 2024.

Un'occasione di confronto per due vini nati dallo stesso vitigno, che si intrecciano ma si esprimono in modi e sfumature diverse. Un racconto che parla di “Abruzzi” in modo corale, con tanti microterritori differenti che parlano la stessa lingua, in termini di valore e volumi.

Un **Modello Abruzzo** (ne abbiamo parlato [qui](#)) che convince sempre di più, dove il Montepulciano è sinonimo di qualità, storia e territorio.



Enrico Cerulli Irelli, già Presidente del Consorzio Colline Teramane, integrato nel Consorzio Vini d'Abruzzo (Foto © Malinda Sassu).

Il rosso delle Colline Teramane in un viaggio sensoriale tra colline e vigneti

Le annate in anteprima erano quest'anno allineate sulla 2022 e 2021 per le **Colline Teramane** e, per la **Riserva**, concentrate sulle 2018, 2019 e 2020.

Un profilo fortemente identitario, quello emerso dai 27 vini in degustazione alla cieca, tra cui alcuni campioni di vasca, dall'anima in generale propensa verso la tipologia Riserva, con ricche sfumature e complessità.

Standard qualitativi elevati (lì dove non predomina il legno e la ruvidezza tannica, in alcuni campioni ancora troppo evidente) anche nelle cantine che si affacciano a vini più immediati, con tipologie che sembrano andare in linea con le richieste di un mercato sempre più orientato ad un approccio più snello.

Sapidi e profumati, a tratti moderni, sono il frutto di una strada intrapresa con l'introduzione nel disciplinare di un'immissione al mercato solo dopo un anno.

Diverse le espressioni rivelate tra le cantine che hanno scelto l'affinamento in cemento piuttosto che in botte grande: se da un lato, si auspicano estrazioni meno forti e un calibrato uso del legno, in generale, frutto e carattere del Montepulciano sono ampiamente rispettati, a tratti addirittura

ingentiliti.

*«Un'esperienza che ha richiesto tempo – spiega il former president **Enrico Cerulli Irelli** – ma iniziamo ad avere i primi risultati, senza mai trascurare l'anima e l'identità del vitigno»*

Profilo elegantemente austero e numerose conferme nelle tipologie **Riserva**: tante le sfumature vive, in alcuni veramente da fuoriclasse, in altri coperti ancora da troppo alcol e legno.

La linea generale, comunque, rivela e conferma carattere e spessore del vitigno, sapidità ed equilibrio.



27 i vini degustati alla cieca dalla stampa specializzata a Mosciano Sant'Angelo (Foto © Malinda Sassu).

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG, il mito tra storia e gusto

La storia delle **Colline Teramane DOCG** affonda le sue radici in un passato lontano, con la coltivazione della vite che risale addirittura ai tempi dei Romani. La vocazione vitivinicola di questa zona è stata tramandata di generazione in generazione, consolidando nel tempo una tradizione che oggi si esprime al meglio nei calici della denominazione.

Vini che si producono tra mare e montagne, dall'Adriatico al Gran Sasso e ai Monti della Laga,

dove il **Montepulciano** è coltivato con passione e dedizione, regalando vini strutturati e dotati di un inconfondibile carattere.

Prima DOCG della regione, il **terroir** delle **Colline Teramane** è unico, caratterizzato da suoli argillosi-limosi e un clima favorevole che, uniti alle brezze di mare e di monte, alle importanti escursioni termiche e alla ricchezza dei fiumi, permettono al Montepulciano ottima salubrità e finezza aromatica.

Le Colline Teramane tra identità del vitigno e rispetto del territorio

Ogni sorso racconta la storia millenaria di questa denominazione che include **32 comuni** su una superficie totale di **172 ettari** e una produzione annua di circa 600 mila bottiglie, di cui almeno il 60% è destinato al consumo nazionale, il resto all'esportazione.

Regole di lavoro severe e un disciplinare piuttosto rigido prevedono, tra le altre cose, che il **Montepulciano** sia minimo al 90% ma la stragrande maggioranza dei produttori lo vinifica in purezza.

Due le tipologie, "**Giovane o Base**" e **Riserva**: per il primo, il vino deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di un anno, che salgono a tre per la Riserva. Entrambi, devono seguire due mesi di affinamento in bottiglia.

La terra è al centro dell'identità abruzzese: oltre il 70 per cento delle aziende, infatti, opera in regimi di qualità certificata come il biologico, lotta integrata e biodinamica.

Un sentimento che ha contribuito a plasmare uno stile di vita incentrato sulla natura e sull'amore per la propria terra.



Franco D'Eusanio, vice Presidente del Consorzio Tutela Vini Abruzzo (Foto © Andrea Straccini Studio).

Il Consorzio Tutela Vini e il Montepulciano DOC: il focus sull'Abruzzo dei territori

Nuove suggestioni per il **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo**, istituito nel 2003, che ha scelto di spostare parte della sua **Wine Experience** nella stessa giornata dell'**Anteprima Colline Teramane 2024**, inserendo un focus sul vitigno principe del territorio: il **Montepulciano**.

Una batteria distinta in 4 macro-sottozone, come da nuovo disciplinare, in un vero e proprio viaggio enologico per scoprire il meglio che l'**Abruzzo** ha da offrire nel bicchiere.

*«Abbiamo voluto differenziare il consueto grand tasting proponendo un momento dedicato al vino principe della nostra regione il Montepulciano d'Abruzzo – spiega **Franco D'Eusanio**, vice presidente del Consorzio – abbiamo voluto anticipare il nostro appuntamento per dare la possibilità alle nostre aziende di presentare i loro prodotti in un momento strategico per i buyer nella scelta delle referenze nelle carte vini»*

Il **Montepulciano d'Abruzzo DOC** abbraccia gran parte del territorio abruzzese, con 17.000 ettari di vigneto e circa 100 milioni di bottiglie prodotte.

Un'offerta che ha bisogno di essere differenziata e continua, infatti, l'ottima strada del **Modello Abruzzo**, in nome della comune identità territoriale.

Percorso già intrapreso dalla vendemmia 2023 con l'introduzione della sottozona "**San Martino sulla Marruccina**", che si aggiunge a quelle esistenti "**Terre dei Vestini**", "**Teate**", "**Terre dei Peligni**" e "**Alto Tirino**".

Un'altra novità riguarda la menzione "Superiore" per produzioni dalle regole più stringenti e che potranno evidenziare in etichetta i territori più piccoli e, in futuro, anche UGA e la dicitura "vigna".

Altro punto a favore, per l'Abruzzo dei valori e dei volumi, come spiega il vice presidente **D'Eusanio**, è che, nonostante la leggera flessione nella GDO e nei mercati di riferimento per l'esportazione, come gli Stati Uniti, si è assistito, al contrario, ad un aumento in termini di valore e verso i vini della fascia più alta.

Un esempio pratico e convincente di come la qualità e l'impegno premiano nonostante la crisi.

Per maggiori informazioni: www.vinidabruzzo.it

Data di creazione

06/03/2024

Autore

malinda-sassu