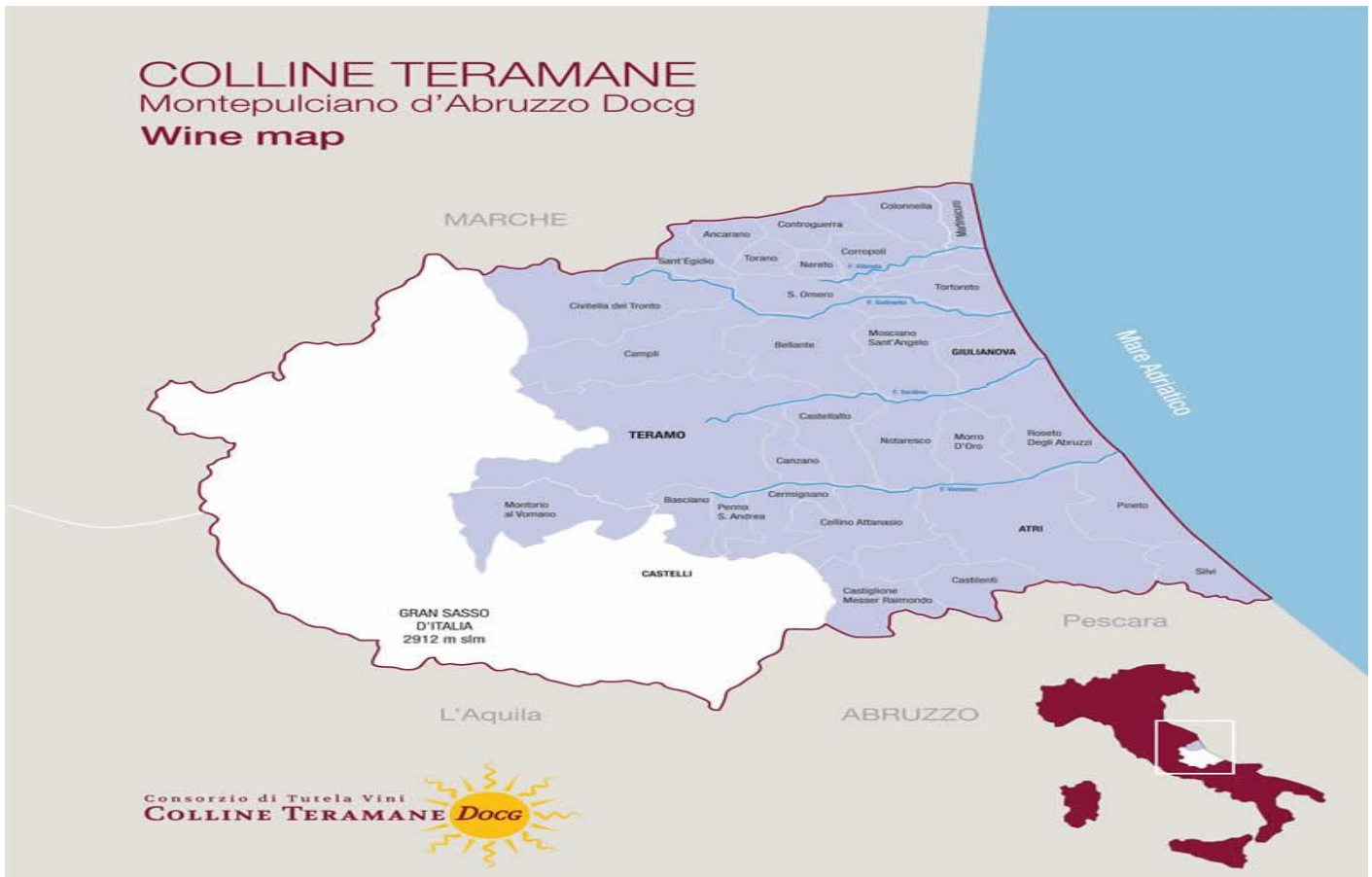




## Tour Colline Teramane 2023: una denominazione dalle mille sfaccettature

**Il Consorzio delle Colline Teramane, in occasione dei suoi 20 anni, sta viaggiando per l'Italia per presentare e far conoscere il Montepulciano d'Abruzzo DOCG. Siamo stati alla tappa di Torino e vi raccontiamo le nostre impressioni**

Tra il Massiccio del Gran Sasso e il Mare Adriatico, si trovano oltre 170 ettari vitati, in grado di produrre un vino dalla denominazione ancora poco conosciuta e diffusa, ma di grande carattere: **Colline Teramane DOCG**. Seicentomila bottiglie sembrano una goccia nell'oceano delle grandi DOC e DOCG italiane, eppure i numeri in crescita testimoniano un rinnovato interesse per questo territorio e i suoi prodotti, supportato dalle attività del Consorzio di Tutela.



## Le Colline Teramane e la nascita del Consorzio

La **viticoltura nell'areale teramano** ha una storia millenaria, già testimoniata dallo storico greco Polibio nel II secolo a.C.. Il vero punto di svolta arriva dopo la piaga della Fillossera nella prima metà del '900 quando, a differenza di altre aree dell'Abruzzo, la viticoltura delle Colline Teramane si esprime nel lavoro di piccole aziende, quindi lontana dalle logiche delle grandi cooperative e della produzione di quantità.

Questa forte parcellizzazione ha mantenuto un'**identità ben distinta dal resto della produzione abruzzese**, portando così i produttori a prendere coscienza della necessità di scindersi dalla grande DOC Montepulciano d'Abruzzo. Questo percorso ha portato prima nel 1995 al riconoscimento delle Colline Teramane come sottozona, poi nel **2003 finalmente alla nascita di una nuova DOCG**.

Il Consorzio, oggi sotto la guida del presidente **Enrico Cerulli Irelli**, ha lo scopo di valorizzare una diversa espressione del vitigno Montepulciano d'Abruzzo e di creare una immagine forte e rappresentativa di questo vino in Italia e nel Mondo.



Enrico Cerulli Irelli, Presidente del Consorzio Colline Teramane DOCG (Foto © La Gazzetta del Gusto).

## **Colline Teramane DOCG: base ampelografica e tipologie**

Il [disciplinare di produzione](#) prevede in vinificazione almeno il **90% di uve Montepulciano**, con una possibile aggiunta di Sangiovese, anche se molti produttori vinificano in purezza.

Le rese, molto più basse rispetto al Montepulciano d'Abruzzo DOC (140 q/ha), sono al massimo di 95 q/ha, con il divieto di pratiche di forzatura come l'allevamento a tendone. Queste pratiche favoriscono una concentrazione delle uve, ricche non solo di zuccheri ma anche di aromi, complici le condizioni pedoclimatiche del territorio, particolarmente adatte alla coltura di uve rosse destinate a vini da affinamento.



Il territorio della DOCG (Foto © Ufficio stampa).

I vini **Colline Teramane DOCG** escono sul mercato in due tipologie: **Giovane** e **Riserva**:

- per il **Giovane**, il vino deve essere sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di un anno, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia;
- nella **versione Riserva** il vino è sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni.

La volontà del Consorzio nel futuro è quella di includere nel disciplinare anche la versione Superiore, per dare il giusto rilievo anche ad affinamenti intermedi.



I vini Colline Teramane DOCG escono sul mercato in due tipologie: Giovane e Riserva (Foto © Ufficio stampa)

## Il banco d'assaggio a Torino, ospiti del ristorante Opera

Nel ristorante **Opera di Torino** ([lo avevamo recensito QUI](#)), accompagnati dai piatti dello chef Stefano Sforza, sono state proposte in assaggio 22 etichette Colline Teramane ben rappresentative della produzione delle aziende consorziate, ad oggi 27 in totale.

Il Presidente del Consorzio ha rimarcato la grande diversità dei vini prodotti sul territorio, accomunati tutti dal filo rosso delle caratteristiche intrinseche che quest'area conferisce alle uve Montepulciano. **Tannini potenti**, aromi che spaziano dal frutto rosso alla liquirizia nelle annate più invecchiate e una **tendenza alla freschezza e al balsamico** sono alcuni delle peculiarità comuni che abbiamo riscontrato nei vini in degustazione.

La "mano" e lo stile di ciascun produttore è evidente, specialmente su annate più giovani come la 2020 in cui si riscontra una bella differenza fra chi enfatizza note fruttate e chi privilegia sensazioni più verdi. Il vino "**Il Bossa 2020**" della **cantina Bossanova**, con le sue sfumature di piante aromatiche e richiami quasi salmastri, è una bella interpretazione di questo vino nella sua tipologia Giovane.



Alcuni vini degustati nell'evento di Torino (Foto © Ufficio stampa).

Tra i **Riserva**, sono comuni le note di liquirizia e di pepe, con calici dal carattere deciso, pieni e con un tannino importante. I vini più affinati in degustazione dell'annata 2015 lasciano presagire il **potenziale di affinamento di questa denominazione**, presupponendo evoluzioni molto interessanti che nulla hanno da invidiare ad altri rossi più conosciuti e blasonati.

Colline Teramane è una denominazione piccola, ancora tutta da scoprire per il grande pubblico di appassionati di vino, ma senza dubbio ne segnaliamo la **ricchezza di espressioni enologiche** è l' **estraneità al concetto di omologazione e standardizzazione** che caratterizza alcuni territori. Già solo questo varrebbe la fatica di andare nella propria enoteca di fiducia e provare a degustare i vini delle Colline Teramane.

**Data di creazione**

10/06/2023

**Autore**

nicole-bernardi