

1968-2018: i 50 anni della DOC Montepulciano D'Abruzzo nell'olimpico dei rossi

scritto da Andrea Mucci | 31/08/2018



È tra i primi tre vini Doc prodotti in Italia e, da solo, rappresenta oltre l'80% del totale dei vini a denominazione prodotti in Abruzzo. Scopriamo storia, caratteristiche e

prospettive di un vitigno superbo.

Nell'opera "*Lavs Vitae*", Gabriele D'Annunzio invita a godere del tempo presente, richiamando il forte legame tra l'uomo e la natura. Lo stesso legame radicato ed indissolubile esiste tra gli abruzzesi, popolo forte e gentile, e la sua amata Doc [Montepulciano d'Abruzzo](#) che quest'anno festeggia i suoi primi 50 anni.

Montepulciano d'Abruzzo, storia e peculiarità a 50 anni dalla DOC

Le origini di questo vino rosso sono antichissime, come testimoniano gli scritti del greco **Polibio** (206 a.C.- 124 a.C.), che ne decantava le virtù terapeutiche sui feriti e la capacità di rinvigorire gli uomini, e il poeta romano **Publio Ovidio Nasone** (43 a.C.-17 o 18 d.C.) che lo citava spesso nei suoi racconti.

Il superbo **vitigno** rappresenta - a livello regionale e nazionale - una risorsa importantissima sulla quale è fondamentale continuare a lavorare ed investire per farne emergere tutte le potenzialità ed apprezzarne profumi e forti sensazioni anche a distanza di decenni.

Un legame fortissimo con l'Abruzzo di un vitigno forte e generoso

Il **Montepulciano d'Abruzzo** è figlio di una regione dalla forte identità territoriale e frutto di una storia locale lunga più di un secolo. Già da diversi anni, i filari di questa uva insistono su tutta la regione, dalle zone montuose interne, passando per le colline, sino ad arrivare alla bellissima costa, dove il vitigno trova l'ambiente ideale per essere coltivato con i suoi allevamenti che spaziano dalla classica pergola abruzzese al filare basso a spalliera.

Per ottenere la Doc, il Montepulciano d'Abruzzo deve essere prodotto quasi esclusivamente da uve dell'omonimo vitigno a cui si possono aggiungere altre uve provenienti da vitigni abruzzesi a bacca rossa nel limite del 15%. Tutte le piante devono essere coltivate su terreni collinari o di altopiano, ad una altitudine non superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno.

Vigoroso e mediamente tardivo, è un vitigno abbastanza resistente che dona una produzione abbondante da cui si estraggono vini organoletticamente intriganti, piacevoli se degustati giovani e più complessi se affinati lungamente in botti di rovere sfruttando la spiccata propensione all'invecchiamento al pari di altri nobili vitigni a bacca rossa.

L'istituzione della **D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo** è avvenuta nel 1968 e ha inserito questo vino, a pieno titolo, nell'olimpo dei grandi rossi italiani. Inoltre è uno dei più diffusi in Italia e nel mondo, con una produzione media annua di circa 100 milioni di bottiglie e nel 2017 si è registrato un aumento dell'export del 13% rispetto all'anno precedente. Grazie a questi numeri, l'Abruzzo è la quinta regione italiana per produzione complessiva con circa 3,2 milioni di ettolitri l'anno. Un altro prestigioso riconoscimento, relativo alla provincia di Teramo, è arrivato nel 2011 con l'attribuzione dell'unica DOCG regionale: il [Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane](#).

Gli eventi per festeggiare 50 anni di Doc

I festeggiamenti per l'importante traguardo dei **cinquant'anni di vita della Doc**, sono iniziati a gennaio 2018 a Milano, presso il Westin Palace, con un evento organizzato dal [Consorzio Tutela](#)

[vini d'Abruzzo](#) in collaborazione con la locale delegazione dell'[Associazione Italiana Sommelier](#).

Nel mese di maggio, poi, si è tenuta una interessante tavola rotonda a Lanciano (Ch), presso il Teatro Fedele Fenaroli, che ha raccolto esperti del settore come **Riccardo Cotarella** (Presidente mondiale Assoenologi), lo chef stellato **Niko Romito**, la scrittrice **Giulia Alberico** ed il vice Presidente del CSM **Giovanni Legnini**. L'incontro è stato moderato da **Bruno Vespa**, abruzzese d'origine e profondo conoscitore del mondo del vino e che, da qualche anno, ha avviato una propria produzione in Puglia. Al termine della discussione, i sommelier di AIS Abruzzo hanno guidato gli ospiti ed il pubblico in una interessante degustazione di più annate del nobile vitigno.

Nei mesi a seguire, soprattutto tra Ortona e Lanciano, si sono succeduti diversi appuntamenti per festeggiare il Montepulciano d'Abruzzo. L'ultimo del 3 agosto è stato ospitato in Piazza Plebiscito a Lanciano con una serata condotta da **Patrizio Roversi** e rallegrata da centinaia di brindisi che ha reso protagonisti i vini DOC messi a disposizione dalle numerose cantine sociali regionali, partner dell'iniziativa.

Montepulciano 2.0

Come anticipato, bisogna lavorare ancora molto sulla coesione e sulle sinergie regionali che vedono come attori i numerosi produttori, dalle diverse estrazioni e forme giuridiche, le aziende agricole, le cooperative e tutto il sistema enologico locale.

Specie nell'ultimo decennio, in una regione certamente non grande, molti professionisti del vino hanno rivolto la loro attenzione verso la riscoperta di vitigni autoctoni e i relativi investimenti si sono concentrati soprattutto verso altri prodotti (altrettanto importanti) come ad esempio gli spumanti (metodo classico e metodo charmat) e altri vini a bacca bianca. Questo ha fatto sì che il Montepulciano fosse spesso sacrificato come vino da taglio per vini nobili e di maggior valore sui mercati italiano ed internazionale ma non è accettabile che i successi di questo imponente vino vengano registrati maggiormente oltre i confini di produzione.

Contrassegno di Stato per i vini "Montepulciano d'Abruzzo"

Dicembre 2018 sarà un mese fondamentale che registrerà una novità importante e un'opportunità da non lasciarsi sfuggire. I vini "**Montepulciano d'Abruzzo**", infatti, saranno insigniti di un contrassegno di Stato, un marchio collettivo che verrà registrato e servirà, di fatto, a tutelare la denominazione e i produttori locali sui propri mercati di riferimento nonché a garantire il consumatore con una tracciabilità produttiva.

Ci si augura che sia l'innesto di quella marcia tale da permettere all'austero, ribelle e spigoloso vino di assumere i meriti che gli spettano, differenti a seconda delle zone di produzione del bell'[Abruzzo](#), regione nella quale è arrivato il momento di fare davvero squadra, per un'imposizione globale di un prodotto principe che merita di essere supportato e valorizzato.