

VINI E VITICOLTURA IN ABRUZZO

L'Abruzzo è una regione che conta un passato di viticoltura iniziato nel XIV secolo, soprattutto nella zona montana. Il territorio abruzzese può infatti essere suddiviso in due aree: una montana e una collinare. La prima, che rappresenta circa il 10% della superficie utilizzata per le coltivazioni della vite, è costituita dalle zone dei monti della Laga, dal Gran Sasso e dal massiccio della Maiella; la seconda, che invece rappresenta il 90% della superficie coltivata, è l'area subappenninica. Il clima mite e le buone precipitazioni contribuiscono a rendere il territorio regionale una buona base per la viticoltura.

La superficie vitata in Abruzzo è di circa 35 mila ettari, di cui, circa la metà, è occupata da numerose aziende di piccole dimensioni. Questo tipo di attività è quella che prevale nella regione (70%), mentre il 25% delle aziende ha medie dimensioni e solo il 5% ha una superficie coltivata oltre i 3 ettari. Come tipologia di allevamento è ancora molto diffusa la pergola, seguita da altre forme di allevamento moderne come contospalliera, cordone speronato e guyot.

I principali vitigni coltivati nella regione sono il Montepulciano, il Trebbiano d'Abruzzo e il Bombino bianco. Tra i bianchi troviamo il Pecorino, il Montonico, la Passerina, Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio. Tra i rossi il Sangiovese, il Merlot, Cabernet franc e Cabernet sauvignon. L'Abruzzo ha una sola DOCG, il Montepulciano d'Abruzzo delle Colline Teramane, 7 DOC e 8 IGT.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE:

Vino DOCG dal colore rosso rubino, ha un profumo intenso e un sapore asciutto, armonico e vellutato. Gli abbinamenti consigliabili per questo vino sono le carni nobili, la cacciagione, il brasato di manzo e i formaggi stagionati. La produzione è consentita nella provincia di Teramo e deve essere sottoposto ad invecchiamento per due anni, a partire dal Novembre della vendemmia, di cui almeno uno all'interno di botti di castagno o rovere, e almeno sei mesi in bottiglia.

TREBBIANO D'ABRUZZO:

Vino DOC dal colore giallo paglierino, ha un profumo intenso e delicato e un sapore asciutto con un retrogusto mandorlato. Si abbina molto bene al pesce, pasta e risotti in bianco e carni bianche. La produzione di questo vino avviene nelle province di Chieti, L'Aquila, Pescara e Teramo.

MONTONICO

Un altro vino bianco abruzzese, il Montonico viene prodotto con i vigneti del territorio del comune di Bisenti e nell'agro della località Poggio delle Rose del comune di Cermignano, in provincia di Teramo. Ha un colore giallo paglierino, un odore delicatamente fruttato e un sapore fresco con retrogusto amaro-gnolo. Si abbina bene a pesce, uova, formaggi e lumache.