

PESCARA E L'AQUILA

IL PUNTO SULLE NUOVE SOTTOZONE

SULLA SCIA DI QUANTO GIÀ ACCADUTO NEL TERAMANO, ANCHE LA PROVINCIA DI PESCARA HA INTRODOTTTO DALLA VENDEMMIA 2006 DUE SOTTOZONE PER LA DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (E L'AQUILA SI APPRESTA A FARE ALTRETTANTO). VEDIAMO ALLORA DI APPROFONDIRE.



Pescara centro.

Hotel Duca d'Aosta.

Cento metri (al massimo 120) è sei già sulla superstrada (meglio conosciuta come "asse attrezzato") che dal cuore della città ti porta dritto verso l'interno. Senza ombra di dubbio una grande comodità.

Nonostante sia l'alba o poco più, c'è luce a sufficienza per capire almeno due cose: la prima è che al contrario del Teramano devi macinare un buon numero di chilometri per trovare le prime tracce significative di viticoltura, la seconda - e di sicuro la più importante - è che le montagne (leggi Maiella e Gran Sasso) sono molto più vicine e formano una specie di arco che racchiude buona parte dell'area viticola pescarese (nel Teramano, per avere un effetto paragonabile, ti devi spingere più all'interno, verso Torano nuovo o meglio ancora verso Castilenti o Canzano).

Questo, ovviamente, a grandi linee, perché come vedremo più avanti le differenze tra le due sottozone della provincia (*Terre dei Vestini e Casauria, o Terre di Casauria - per i dettagli e una visione d'insieme vedi il box di approfondimento e le cartine in chiusura di articolo*) sono tutt'altro che marginali, e non meno importanti sono anche le differenze che troveremo all'interno delle sottozone stesse.

Differenze che per la verità sembrano più legate alla morfologia delle colline, alle quote altimetriche e alle tradizioni (in alcune aree la coltivazione della vite è in forte concorrenza con quella dell'olivo) che ai terreni e alle forme di allevamento. A questo proposito - e facendo riferimento all'immagine tridimensionale di pagina 18 - un vero e proprio spartiacque è rappresentato dal crinale appenninico che va dal Gran Sasso alla

Maiella, con la sola breve interruzione della gola di Popoli. A est, con le varie eccezioni che via via incontreremo, i terreni presentano una chiara matrice argillosa segnata di tanto in tanto da affioramenti di ciottoli alluvionali e più in generale di sassi, cosa quest'ultima che li distingue da buona parte dei terreni del Teramano. A parte le zone più basse, anche collinari, dove la colorazione vira su un tono rossastro/marrone piuttosto pronunciato, il resto dei terreni varia su tonalità più tenui che vanno dal marrone/nocciola all'ocra. Quanto alle forme di allevamento, qui come nel Teramano, negli ultimi anni si sono fatti largo con prepotenza i nuovi impianti a cordone speronato, anche se molti, confrontando le due esperienze, non disdegnano affatto il tendone, specie nelle annate più calde, e non è quindi un caso se quasi tutte le aziende

al momento preferiscono "tenere il piede in due scarpe". Assai diverso è invece il caso del settore a ovest della dorsale appenninica che, ad eccezione della piccola enclave di Popoli, rientra completamente nella provincia de L'Aquila. Qui, infatti, la tradizione del filare (e, più indietro nel tempo, dell'alberello) è da sempre più radicata e non è quindi un caso che ad Ofena, per esempio, il tendone stia diventando una forma di allevamento sempre più marginale. Altrettanto nette, almeno a Popoli e a Ofena, sono poi le differenze a livello pedologico, che si traducono in terreni più sciolti, più sassosi (a volte quasi rocciosi) senza con questo rinunciare a una discreta base di argilla (che assume spesso una colorazione rosso/ferrosa molto pronunciata). Quanto alla Valle Peligna, altra zona di grande tradizione viticola dell'Aquilano, non posso invece sbilanciarmi perché, come avrò modo di spiegare più avanti, i sopralluoghi non sono stati così numerosi e approfonditi come avrei voluto. Per concludere questa introduzione è importante infine ricordare come anche in provincia dell'Aquila, sulla fasalriga di quanto avvenuto nel Pescara e nel Teramano, si stia lavorando alla creazione di due nuove sottozone: Alto Tirino, che coincide

con il bacino di Ofena, e Valle Peligna, anche se il nome di quest'ultima mi risulta non ancora definitivo.

NB Nel dubbio è meglio specificare: tutte le considerazioni e le mappe che seguono, relative alle aree produttive individuate all'interno delle diverse zone e sottozone, sono da ritenere puramente indicative, sia nei nomi che nei confini. Non è quindi escluso (è anzi certo!) che esistano delle aree vitate anche al di fuori di quelle da me individuate, senza che ciò implichi alcuna considerazione di carattere qualitativo. In altre parole, si tratta di una prima mappatura del territorio e come tale va presa.

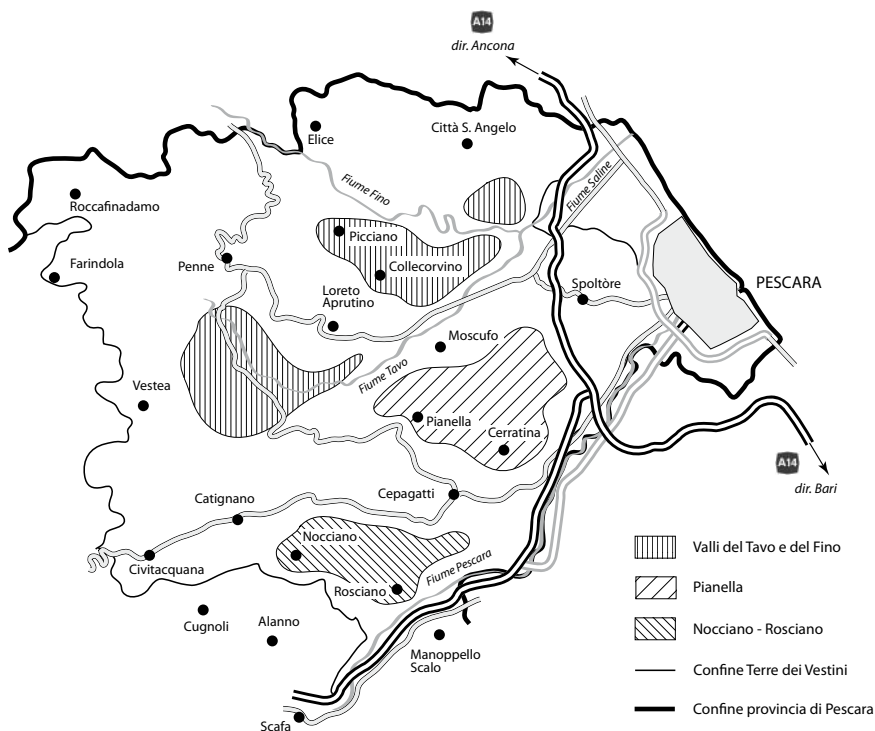
**PESCARA: TERRE DEI VESTINI
INTRODUZIONE**

Delle due sottozone del Pescara, quella denominata Terre dei Vestini è di sicuro la più estesa e, se vogliamo, anche la meno caratterizzata. A parte infatti la comune matrice argillosa dei terreni e la conformazione delle colline (a est della direttrice Nocciano-Loreto Aprutino, si tratta quasi sempre di crinali piuttosto dolci che scendono in direzione del mare), per il resto la sua grande estensione fa sì che all'interno dei confini si tro-

vino situazioni anche molto diverse tra loro (i vigneti di Spoltore e di Città Sant'Angelo, per esempio, risentono della vicinanza del mare, mentre quelli di Nocciano/Rosciano e ancor più quelli di Loreto Aprutino, sono influenzati dalla montagna). Tenuto però conto anche dell'orografia, delle tradizioni e non ultima della distribuzione della superficie vitata, la suddivisione che viene più spontanea è quella riportata nella figura qui sotto e che può essere riassunta in tre diverse macrozone: la Valle del Tavo e del Fino, che ha i centri più importanti in Loreto Aprutino, Colle Corvino e Città Sant'Angelo, la zona di Pianella, nella parte centrale, e infine quella di Nocciano/Rosciano, molto simile per conformazione alla precedente, ma più spostata verso l'interno e con una densità vitata superiore.

**TERRE DEI VESTINI: I ITINERARIO
Le colline di Nocciano e di Rosciano**

Anche se a rigor di logica si dovrebbe iniziare da nord, e dunque dalla valle del Tavo, l'imprinting dato dalla scalletta degli appuntamenti mi spinge ad iniziare da questa zona che interessa principalmente i comuni di Rosciano e di Nocciano, e che delle tre è di sicuro la meno estesa. Come si può però notare dalla figura qui a destra (e anche dalle immagini aeree consultabili sul sito <http://visual.paginegialle.it/>) questa stessa zona è anche quella a maggiore densità viticola, dato che il grosso dei vigneti e la quasi totalità delle aziende si concentrano nell'arco di 2-3 di chilometri, tra la contrada Casali, in comune di Nocciano, e i dintorni di Villa San Giovanni, in comune di Rosciano. Il tutto ben visibile percorrendo la strada che da Villareia sale in direzione di Villa San Giovanni, così come ben visibile, proseguendo per Nocciano, è la valle che divide questa zona da quella all'apparenza simile di Alanno e di Cugnoli, che rientra nella sottozona Casauria. Le quote altimetriche si mantengono tra i 210 e i 230 m s.l.m., mentre i terreni hanno la classica struttura argillosa con affioramenti più o meno consistenti di ciottoli o di calcare.



ABRUZZO VINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
GIAMPAOLO GOLD 2005

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DEDICATO 2003 **83 -**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLL.
TER. RISERVA PLATINUM 2003 ● **79 -**

Tel. 085.9700141

Luigi Giampaolo, oltre ad essere una persona gradevole e parecchio addentro al mondo del vino abruzzese (avendo lavorato per molti anni con altre realtà produttive della zona), è di sicuro una persona intraprendente, come del resto testimoniano i tanti marchi commerciali che compaiono sul cancello d'ingresso dell'azienda. Limitandoci al vino (che nel suo complesso si può quantificare in 450mila bottiglie), oltre alla linea Villa Giulia, nella quale sono inseriti anche prodotti extraregionali, il resto della produzione rientra nella più prestigiosa, ma anche più limitata in termini numerici, linea Giampaolo. Dei tre vini assaggiati, il più interessante è il Giampaolo Gold, di buon volume e di una sua rustica immediatezza. Seguono poi il Dedicato, risolto e già in evoluzione, e la Riserva Platinum, molto maturo in fase olfattiva e piuttosto ruvido nel finale di bocca.

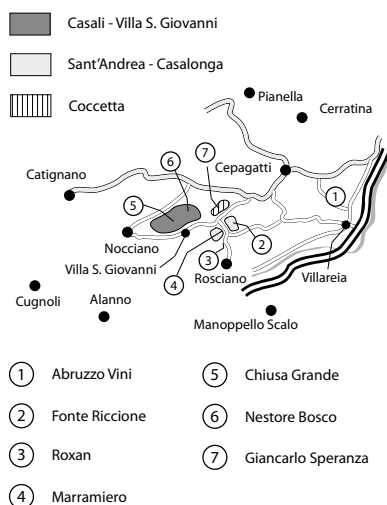
MARRAMIERO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DAMA 2006 **84 B**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
INCANTO 2005 **86 C**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
INFERI 2005 **87 D**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
INFERI 2004 **85 D**



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DANTE MARRAMIERO 2001 **87+ F**

Tel. 085.8505766

Anche se per dimensioni non può competere con la vicina Roxan, la cantina Marramiero in fatto di notorietà e di risultati (almeno per quanto mi riguarda) è non solo l'azienda più importante di questo itinerario, ma anche una delle più rappresentative di tutto l'Abruzzo. Una posizione che a quanto pare c'è tutta l'intenzione di consolidare, visto che dal 2003 è iniziato un processo di ampliamento del parco viticolo che porterà nell'arco di poco tempo a raddoppiare la superficie coltivata (da 30 a 60 ettari, senza contare il nuovo progetto di Ofena). Stabile è invece la produzione sotto il profilo stilistico, che come già in passato si distingue per corpo e calore un po' in tutte le tipologie. Tenuto però conto dei prezzi, le due bottiglie più convincenti sono quest'anno l'Inferi 2005 - voluminoso, appariscente, ma anche di una suo dettaglio tannico e aromatico - e l'Incanto, che rispetto al fratello maggiore paga qualcosa soltanto sul piano della definizione. Di sicuro impatto infine anche il Dante Marramiero, caldo, avvolgente e cioccolatoso, valido di sicuro per una degustazione, forse un po' meno per un pranzo o per una cena.

ROXAN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
TAVERNA NOVA 2007 **84 A**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
GALELLE 2005 **84 B**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
CAMPO SACRO 2004 **86 C**

Tel. 085.8505683

Poco più a monte di Marramiero troviamo l'unica cantina sociale del Pescara, che può contare su 560 soci e circa 900 ettari di vigneti divisi principalmente tra Rosciano e Nocciano, seguiti da Pianella e Alanno. Come è consuetudine nelle cantine sociali del centro e sud Italia, anche in questo caso solo una parte della produzione viene imbottigliata (circa 250mila pezzi) mentre il resto viene venduto sfuso ad altri imbottiglieri. Delle tre etichette in assaggio, la meno ambiziosa - e cioè il Taverna Nova - è senza dubbio la più

centrata: bel colore, frutto abbondante e una piacevole rusticità di fondo che ricorda una buona Barbera del Monferrato (a un prezzo però ancora più vantaggioso). Solidi e calorosi invece il Galelle e il Campo Sacro, con quest'ultimo capace di maggiore dettaglio e di maggiore armonia.

FONTE RICCIONE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
FONTE ARCIUNJ 2006 **88+ C**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
NUVOLE E PANE 2005 **85? D**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
NUVOLE E PANE 2004 ● **88 D**

Tel. 085.8505832

Scendendo dalla Roxan, e quasi di fronte a Marramiero - davvero non ci si può sbagliare - troverete una stradina che porta dritta alla cantina/agriturismo di Donato Di Tommaso, la cui attività principale - per la verità - è quella di enologo consulente per alcune aziende locali (tra cui Speranza, che vedremo tra poco) e del Molise. Un'attività che Donato non però ha intenzione di lasciare, anche se i 5 ettari di famiglia gli permetterebbero di produrre più delle 4000 bottiglie attuali che tra clienti dell'agriturismo, enoteche e amici vari faticano a varcare i confini della provincia. E stando ai punteggi è davvero un peccato perché sia il Fonte Arciunj 2006 che il Nuvole e Pane 2004 sono tra i vini più caratterizzati della degustazione: generoso, colorato e splendidamente "dolcettoso" il primo (senza rinunciare a un allungo tannico di gran classe), più sfumato e felpato invece il secondo, che alle consuete esibizioni cromatiche e di calore preferisce la progressione, il dettaglio e la godibilità. Più contratto invece il 2005.

GIANCARLO SPERANZA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
IMPETO 2007 **86 C**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
IMPETO 2006 **82 C**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
SPERANZA 2005 ● **84 D**

Tel. 085.8505861

Dopo Fonte Riccione ecco un'altra

giovane e promettente realtà, che pur puntando ad un prodotto personale e in "tiratura limitata" (al momento sono 30mila bottiglie complessive su 5 ettari di vigna disposti attorno alla cantina) non mira come la precedente a rimanere un'attività amatoriale. Edoardo e Giancarlo Speranza vivono infatti di vigna, di olivi e di Montepulciano, anche se la gamma prevede pure un Trebbiano, un Cerasuolo e in futuro una selezione di bianco, un vino da muffa nobile e forse anche un Pinot Nero (ancora da piantare... quindi - consiglio spassionato - pensateci bene!). Restando comunque al Montepulciano, più che buona è la prova dell'Impeto 2007, un vino che nei tratti somatici e nel tannino ricorda molto il Fonte Arciunj, solo con un po' meno peso e un po' meno trama. Più semplice e meno originale invece il 2006, mentre lo Speranza 2005 tende a farsi soffocare dal legno e a frenare così lo svolgimento e la lettura di una trama tattica comunque di ottima tessitura.

CHIUSA GRANDE

- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO NOCCESE 2007 81 A
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TOMMOLO 2007 83 B
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PERLA NERA 2004 84 D
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ROCCOSECCO 2003 86 B

Tel. 085.847460

Azienda biologica dai numeri consistenti (500mila bottiglie con trend in probabile crescita), la cantina di Franco D'Eusano propone una vasta gamma di linee e di etichette che riflettono sia l'estrosità del titolare (vedi il trittico IS, EA, ID, con allegato test sulla sessualità) sia la volontà di produrre vini in cui la piacevolezza di beva gioca un ruolo determinante. Un volontà che emerge con chiarezza soprattutto nel Roccosecco (anche se per la verità proprio questa dovrebbe essere l'etichetta più tradizionale): bene il frutto, bene il dinamismo e bene anche l'equilibrio dei pesi. Spontaneo.

NESTORE BOSCO

- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2005 81 B

- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DON BOSCO 2004 84 C
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PAN 2004 86 D
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 110 2003 ● 80 E

Tel. 085.847345

Poco presente sul mercato nazionale, come del resto molte aziende dell'Abruzzo, la cantina della famiglia Bosco gestisce circa 40 ettari di vigna sia nel comprensorio di Nocciano - Rosciano sia in quello di Pianella, a cui in futuro andranno ad aggiungersi i 25 ettari acquistati nella zona più interna di Civitacquana, di cui 10 già piantati lo scorso anno. Una realtà dunque importante, che lo diventa ancora di più se consideriamo il numero di bottiglie (circa 600mila) e la storia (i primi imbottigliamenti come Nestore Bosco risalgono infatti agli anni '60). Quanto ai vini, lo stile è di quelli che al dettaglio preferiscono il volume e la potenza, senza dimenticare una più o meno spiccata ruvidità di fondo. Per questo, delle quattro etichette in degustazione, la mia preferita è come in passato il Pan, magari non molto originale nell'uso del legno, ma in compenso ben levigato, espressivo e compiuto.

TERRE DEI VESTINI: II ITINERARIO

Le colline di Pianella

Il comune di Pianella - e quello confinante di Moscufo - è una zona di grande tradizione olivicola e basta dare una rapida occhiata alle colline più vicine ai due centri abitati per rendersene conto. La vite, rispetto all'itinerario precedente, ha quindi una presenza più episodica, fatta eccezio-

ne per la zona di Granaro (dove troviamo parte delle vigne di Chiarieri), di Castellana e di Cavaticchio, dove si sviluppa il nucleo principale dei vigneti della Fattoria La Valentina (gli altri sono invece attorno alla sede aziendale e parte oltre l'autostrada, in direzione di Spoltore). Ancora più sporadiche sono poi le aziende, tanto che l'unica ad avere sede e vigneti esclusivamente all'interno del comune è Chiarieri (de La Valentina ho già detto, mentre Rabasco e soprattutto Marchesi de' Cordanò sconfinano su Loreto Aprutino). Quanto alle quote altimetriche variano tra i 110 e 150 m s.l.m. di Cavaticchio e Granaro, mentre oscillano tra i 200 e i 240 m per le altre zone. I terreni, infine, a parte alcuni casi segnati da un rosso intenso e da vene alluvionali (vedi la parte bassa e meridionale di Cavaticchio), per il resto la struttura si avvicina molto a quella di Rosciano e di Nocciano, sebbene con una minore presenza di sasso.

FATTORIA LA VALENTINA

- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2006 86 B
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BELLOVEDERE 2005 88 E
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BELLOVEDERE 2004 87 E
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BINOMIO 2005 84 E
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SPELT 2004 86+ D

Tel. 085.4478158

Questo è un covo di milanisti (e cioè il mio ambiente naturale), per cui se avete messo in programma una visita sappiate che il rischio di trasformarla in un pomeriggio da bar sport è più

