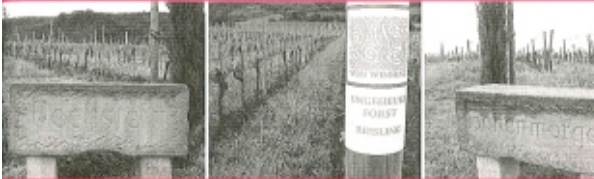


# GO Wine

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

Bimestrale di Enocultura  
Novembre - Dicembre 2010



Speciale Lambrusco modenese  
Riesling del Palatinato  
Quando il vino racconta una storia  
Emergenti abruzzesi

Bere il territorio  
Il futuro del vino: intervista a Giuseppe Martelli  
L'angolo degli assaggi

# 50

Porto Italiano Spa  
Speditezza in Ab. Post.  
D.L. 30/9/2003  
(art. 1 comma 1,  
DCB Milano)

In ottobre al Westin Palace una kermesse di emergenti aziende aprutine

## L'Abruzzo di scena a Milano: il ballo delle debuttanti

di Roger Sesto



L'Abruzzo vinicolo è tra le regioni italiane più lineari da un punto di vista legislativo e ampelografico.

Poche denominazioni: **Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane** Docg, **Montepulciano d'Abruzzo** (con due sottozone previste: Terre di Vestini e

Casauria, in provincia di Pescara, e una versione Cerasuolo), **Trebiano d'Abruzzo** e **Controguerra**. Una semplicità solo apparente però, in realtà sovvertita da un territorio multiforme e variegato, che va dalle sabbie dell'Adriatico alle vette del Gran Sasso e della Maiella, alla piana di Ofena, verso L'Aquila, e a quella ancor più interna di Avezzano.

La zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane riguarda le aree più vocate della provincia di Teramo: qui i terreni sono prevalentemente calcareo-argillosi, talvolta con substrati sabbiosi. Il disciplinare di questa giovane Docg è molto più severo rispetto a quello della Doc, prevedendo ad esempio una resa di 95 quintali di uva per ettaro (invece di 140) e lunghi affinamenti in rovere, sino a 3 anni per la Riserva.

La Doc da poco prevede una versione Riserva, ma soprattutto contempla la novità delle due sottozone, in arrivo sul mercato a partire dal 2008. Terra dei Vestini è ubicata in un territorio a nord-ovest di

### MARCHESI DE' CORDANO

Di Loreto Aprutino, questa cantina, legata a Vittorio Festa ormai da molti anni, incarna il perfetto mix fra l'approccio più modernista dell'enologo e l'altra sua visione più legata alla tradizione.

Questo secondo aspetto è dimostrato dall'utilizzo di vecchi impianti viticoli e di botti per l'affinamento: stile molto orientato a far emergere il territorio.

La visione più innovativa è legata soprattutto all'impiego di moderne tecnologie di cantina, ma pure a inedite strategie di marketing e a un packaging dall'indubbio appeal. Tutti i vini della casa sono da uve autoctone.

Spicca il **Montepulciano Trinità**, poderoso rosso di matrice moderna ma senza eccessi, capace di esprimere note fruttate di lamponi, ciliegie, ricordi floreali di viola.

In sottofondo, una morbida speziatura con note di caffè e tabacco.

Al palato è caldo, strutturato ma non muscolare, per una beva elegante, fine, armonica.