

Autoctoni abruzzesi: antiche varietà dal cuore dell'Italia

La rinascita della viticoltura abruzzese passa dalla riscoperta dei suoi vitigni autoctoni: oltre agli intramontabili trebbiano e montepulciano, pecorino e passerina sono una scelta sempre più frequente. Ma sono molte le varietà da scoprire

di **DAVIDE GILIOLI**





La viticoltura abruzzese ha origini antichissime, risalenti ai popoli italici e perfezionate dagli Etruschi e Romani. Dopo decenni votati a una produzione di massa, dagli anni Novanta è iniziata un'importante inversione di tendenza verso la qualità.

Alfiere della viticoltura abruzzese, il montepulciano ne costituisce la varietà più iconica e rappresentativa, occupando oltre il 50% di tutta la superficie vitata, pari a circa 34mila ettari. Si tratta di un vitigno rustico, a maturazione tardiva, ricco di materia colorante e dotato di un tannino spigoloso, che necessita di adeguato affinamento in legno. Una delle sue migliori espressioni la troviamo all'interno della DOCG Colline Teramane, dove l'altitudine non troppo elevata e la relativa vicinanza alla costa, abbinate a terreni di matrice argillo-marnosa, riescono a dosare perfettamente potenza ed espressività del vitigno, presente in tutta la regione.

Tra i vitigni a bacca bianca, il trebbiano abruzzese – autoctono del pescarese – si è ormai preso la rivincita sul “cugino” toscano (introdotto nel dopoguerra per massimizzare le rese): più longevo e strutturato, grazie all'azione di produttori di particolare talento ha acceso i fari della critica internazionale e attratto investimenti e turismo nell'area. In attesa di una DOCG invocata da diversi anni, è la varietà di riferimento della DOC Trebbiano d'Abruzzo.

Il pecorino – originario dell'asse piceno-aprutino, ricco di corpo e sapidità – e la passerina, dalla struttura esile ma nota per la sua freschezza e sentori floreali, costituiscono invece i vitigni principali dell'altra DOCG regionale – Tullum DOCG – che insiste su un'enclave di una ventina di ettari nel comune di Tollo (CH). Qui, a pochi chilometri dal mare, si producono prevalentemente vini bianchi fermi dotati di freschezza e sapidità; presenti anche spumanti a base chardonnay e rossi da montepulciano in una versione più gentile rispetto ai canonici classici.

Oltre ai già citati pecorino e passerina, nella DOC Abruzzo troviamo anche altri autoctoni.

La cococciola, tipica del chietino, offre vini freschi, agrumati e ottimi per spumantizzazione. Il montonico, coltivato soprattutto alle pendici del Gran Sasso, che dona invece vini dotati di buona acidità, fruttati e speziati, idonei per l'affinamento.

Il moscatello di Castiglione, rarissima varietà aromatica del pescarese, coltivata quasi esclusivamente nel comune di Castiglione a Casauria e utilizzata per produrre un pregiato vino passito, caratterizzato da note di albicocca, fichi secchi e miele, con una spiccata acidità.

Di recente riscoperta anche una varietà a bacca rossa, il maiolica, che dona vini rossi leggeri e fruttati, che si arricchiscono di spezie e note aromatiche.



La proposta enologica abruzzese trova compimento accanto alle proprie specialità gastronomiche salate e dolci, come i fiadoni o le ferratelle

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per quanto concerne gli abbinamenti a tavola, l'Abruzzo offre una quantità invidiabile di specialità tipiche. La tradizione spumantistica è recente e si concentra soprattutto in provincia di Chieti, dove nella rinomata Costa dei Trabocchi è frequente trovare bollicine per l'aperitivo insieme a piatti a base di crudi di mare e crostacei. Trebbiano e pecorino, invece, sono i partner ideali per primi piatti e antipasti "robusti", come le scrippelle 'nbusse (crespelle arrotolate, a base di latte, uova e farina, cosparse di pecorino grattugiato e servite nel brodo di gallina) o i fiadoni (grandi ravioli tipici del periodo pasquale, impastati con farina, uova, olio e vino bianco, ripieni di pecorino stagionato e passati in forno).

Un Cerasuolo d'Abruzzo DOC si sposa perfettamente con il brodetto alla vastese (zuppa di pesce di scoglio con abbondante pomodoro) ma risulta perfetto anche con la ventricina, un insaccato di suino spalmabile e dal tipico colore rossastro che indica la presenza nell'impasto della

Le aziende di riferimento

* **Az. Agr. Valentini** (Loreto Aprutino, PE) – **Trebbiano d'Abruzzo DOC 2021** (fermentazione spontanea in botte grande di rovere, dove rimane almeno 12 mesi, prodotto con uve 100% trebbiano abruzzese): calice paglierino che irradia riflessi dorati, con intense note di pesca gialla matura e agrumi, accompagnate da ricordi di frutta secca e miele. Beva avvolgente e sapida, con un lungo finale agrumato che testimonia grandi potenzialità di affinamento in bottiglia.

* **Masciarelli** (San Martino sulla Marruccina, CH) – **Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva "Villa Gemma" 2019** (100% montepulciano, fermenta e affina 24 mesi in barrique nuove di rovere francese): rosso carminio denso e impenetrabile, offre un bouquet scuro, di more, mirto, liquirizia e cannella; la bocca è ricca e potente, con tannini levigati dal legno e un lunghissimo finale, balsamico e speziato.

Altre aziende da segnalare per la produzione di vini da vitigni autoctoni abruzzesi: **Fattoria Nicodemi** (Notaresco, TE) – Colline Teramane DOCG Montepulciano "Cocciopesto" 2021 (affinato in anfora di coccio).

I Fauri (Ari, CH) – Abruzzo DOC Pecorino 2024.

Cataldi Madonna (Ofena, AQ) – Cerasuolo d'Abruzzo DOC "Pié delle Vigne" 2024.



polvere di peperone essiccato, o con le sagne e fagioli, una pasta alternativa ai più famosi maltagliati.

Il montepulciano è per antonomasia il vino che accompagna le carni ovine abruzzesi, come i mitici arrosticini (spiedini di carne di pecora cotti alla brace), ma nelle versioni più giovani si accosta molto bene agli spaghetti alla chitarra (con ragù più o meno ricchi) o alle pallotte cacio e ova (polpettine di uova e formaggio).

Anche sui dolci c'è l'imbarazzo della scelta: ferratelle (cialde croccanti preparate con uova, farina, zucchero, che ricordano i waffles del Belgio) e bocconotti (dolcetti di frolla ripieni di cioccolato, confettura d'uva, mandorle e cannella) sono perfetti per il Moscatello di Castiglione, mentre con il parrozzo (tipico dolce natalizio pescarese, dal soffice impasto – non lievitato – a base di mandorle, semolino, uova e scorzette di agrumi canditi, ricoperto da una golosa glassa di cioccolato fonde) è più adatto a un montepulciano passito. ♦