

# Consorzio Tutela Vini Colline Teramane: l'Anteprima 2022 fa il punto su vent'anni di denominazione

scritto da Giovanna Romeo | 11 Marzo 2022



Il 2 marzo, a Teramo, **il Consorzio Tutela Vini Colline Teramane ha fatto il punto su quasi vent'anni di Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG**, portando all'attenzione della stampa di settore un territorio enologico giovane e volenteroso ma soprattutto ambizioso nel raggiungere grandi risultati. A raccontarsi in una degustazione alla cieca di **53 etichette, il Montepulciano d'Abruzzo**, vitigno di struttura, potenza, freschezza, concentrazione e allo stesso tempo di elegante vivacità, alla continua ricerca di uno spazio proprio.

È il presidente **Enrico Cerulli Irelli, in carica dal 2018 col**

**suo primo mandato, a spiegare il grande potenziale di questo speciale angolo d'Abruzzo**, intreccio di Uomo, Natura e Tempo, un fronte di monti tra Gran Sasso e Monti della Laga e una distesa di colline che scivolano verso il mare dove i vigneti di uve Montepulciano non tradiscono la propria anima, quell'essenza ascrivibile alla parola bevibilità. I terreni argillosi, le condizioni climatiche difficili per altitudine e siccità – raggiungono i 600 metri di altezza -, e il particolare microclima, sono le **componenti fondamentali per il delinearsi di quel tratto di verticalità** e decisa salinità che lo definisce e contraddistingue.

Attualmente **la denominazione Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG si estende su una superficie totale di 172 ettari** con una produzione annua che oscilla tra le 400 e le 450mila bottiglie. Una realtà consortile piuttosto piccola, sono 39 le cantine associate, e una comunità distinta che ha scelto di perseguire il valore del territorio lavorando su un disciplinare rigoroso: rese contenute in vigneto, la qualità al posto di una produzione massiva, **il divieto di allevamenti a tendone per i nuovi impianti**, la filiera di produzione che si chiude in azienda direttamente controllata dal produttore.

**Gli obiettivi futuri sono altrettanto rilevanti.** Tra i più importanti la volontà di distinguersi, di aumentare le pratiche agricole sostenibili – oltre il 70% opera già in biologico certificato, lotta integrata o biodinamica -, **l'introduzione in un prossimo futuro della classificazione Superiore che si posizionerebbe tra le tipologie Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG "Giovane"** (immissione sul mercato non prima di un anno) e "Riserva" (almeno tre anni di invecchiamento di cui uno in legno). Il passaporto della denominazione prevede sempre Montepulciano, minimo 90% – la stragrande maggioranza dei produttori lo vinifica in purezza, con un saldo del **10% di Sangiovese.**

**Un'anteprima 2022 che il presidente definisce "La nostra anteprima"** perché segue i dettami classici proponendo le

annate in uscita, ma che offre una panoramica di vendemmie a ritroso fino alla 2011. A sorprendere sono sicuramente gli assaggi dei primi 21 vini, quelli "Giovani", i più freschi, estremamente piacevoli al palato con un tratto di frutto definito, croccante che esprimono vinificazioni non sofisticate e meno estrattive. **Fondamentale la ricerca approntata con l'Università e l'Istituto Agrario di Teramo** per mantenere viva l'implementazione delle conoscenze e il contributo dell'innovazione tecnologica. Le Riserve in assaggio hanno mostrato una tipicità accompagnata talvolta da una significativa concentrazione verosimilmente legata alle annate proposte (2016, 2015, 2013 e 2011). L'esperienza nel calice si è tradotta nella consapevolezza del bisogno di lunghi affinamenti per garantire il **bilanciamento del vino e un buon ritorno di eleganza.**

**San Lorenzo, Monti, Illuminati, Abbazia di Propezzano, Contucci Ponno, Barone Cornacchia, Faraone, Emidio Pepe, Velenosi, Nicodemi, Fosso Corno Barone di Valforte, La Quercia, Lepre** e molti altri sono le cantine protagoniste di una terra teramana dove la viticoltura è una storia antica dedita a vini profondi e sontuosi abbinati a una tradizione gastronomica dai sapori autentici, le cui ricette raccontano la consuetudine della transumanza "verticale", la discesa periodica delle greggi dal monte al mare, **dal 2020 patrimonio immateriale dell'Unesco.**