

Il Modello Abruzzo riorganizza le proprie denominazioni e il Cerasuolo d'Abruzzo prende il largo

scritto da Claudia Meo | 25 Febbraio 2025



Il vino d'Abruzzo è in fermento: il nuovo "Modello Abruzzo" riorganizza le denominazioni e punta su identità territoriali più definite. Il Presidente del Consorzio Vini d'Abruzzo, Alessandro Nicodemi, illustra le strategie per valorizzare il vino regionale, con un Cerasuolo d'Abruzzo, sempre più apprezzato sui mercati italiani ed esteri.

Il recente Wine Paris è stato l'occasione per fare il punto, con il Presidente Nicodemi, sulle dinamiche in atto per il vino d'Abruzzo. Il Consorzio Vini d'Abruzzo ha presenziato in fiera con 28 cantine, che hanno proposto al pubblico degli

operatori internazionali novità e cavalli di battaglia di una regione che ha enologicamente tutte le carte in regola per continuare a crescere nelle preferenze degli italiani e dei consumatori esteri.

Presidente, è un momento importante per il vino regionale: quali sono oggi le principali novità che interessano l'Abruzzo?

“Con la vendemmia 2024 è entrato in vigore il Modello Abruzzo, che segue due grandi linee guida: da un lato una **semplificazione** per consentire alla produzione regionale di essere più riconoscibile, in Italia e all'estero. Parlo dell'introduzione dell'unica Indicazione Geografica Protetta **Terre d'Abruzzo Igp**, al posto delle precedenti 8; sotto un altro profilo, la **valorizzazione delle differenze**, anche significative, che caratterizzano il prodotto regionale, in un'area che va da Martinsicuro fino a Vasto, da nord a sud lungo la costa adriatica, da L'Aquila fino alle zone montane del Chietino; un'istanza che è nata dal territorio, dal desiderio di vedere sottolineate le differenze territoriali che si esprimono in caratteristiche organolettiche anche molto diverse tra loro.

Questa priorità si esprime nelle **quattro sottozone – Terre dell'Aquila, Colline Pescaresi, Colline Teramane e Terre di Chieti** – disegnate per promuovere i territori e identificare con essi i relativi vini. Utilizzando queste diciture all'interno delle 4 doc di riferimento – Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Abruzzo – i vini potranno fregiarsi, in presenza di determinati requisiti, della menzione “**superiore**” oppure “**riserva**”.

Credo che il futuro del vino italiano dipenda dalla capacità di valorizzare e salvaguardare le identità territoriali.

L'obiettivo, per il vino abruzzese, è quello di abbandonare in modo definitivo l'idea di un vino commodity, e di indurre il consumatore a valorizzare una sottozona, senza tradire il Montepulciano d'Abruzzo, che rimane il vitigno simbolo della regione".

Presidente, il vitigno Montepulciano è anche la base del Cerasuolo d'Abruzzo. Che ruolo svolge questo vino nell'attuale contesto di mercato?

"I rossi vivono indubbiamente un momento complesso: le alte gradazioni alcoliche e le strutture importanti vedono una flessione di consumi. Il Cerasuolo d'Abruzzo, rosato a base di Montepulciano, può in questo momento offrire un'alternativa molto interessante, grazie alla sua ampia versatilità, ai suoi profumi, alla sua snellezza e al suo colore accattivante. E' l'abbinamento perfetto a tutto pasto, se si fa eccezione per carni strutturate: si sposa molto bene con le scelte di alimentazione light che oggi incontrano i gusti del consumatore, accompagna benissimo il pesce, le verdure e se si esce dai confini dell'Italia ha grandi chance con la cucina etnica e fusion. In altri termini è una validissima alternativa ai rossi, dimostrandosi sempre più un vino contemporaneo e assolutamente gastronomico.

E' un fatto che il Cerasuolo d'Abruzzo stia crescendo in modo significativo: i dati [Coldiretti](#) dello scorso anno hanno segnalato che il Cerasuolo abruzzese è il vino che ha registrato la crescita maggiore, circa il 20%, seguito dal siciliano Grillo e dal Pecorino, altro protagonista della produzione abruzzese.

Si sta lavorando, peraltro, su un aspetto che può conferire ancora maggiore forza a questo vino così dotato: considerato che un elemento di grande forza del Cerasuolo d'Abruzzo è proprio il suo colore, quella tonalità "cerasa" che non ha

uguali nelle denominazioni italiane, stiamo lavorando per inserire nel disciplinare una **forchetta di colore**, misurata da un parametro oggettivo, che dovrà essere rispettata, oltre alle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche. Naturalmente è un *work in progress* che dovrà poi avere le necessarie autorizzazioni, ma crediamo molto che una integrazione normativa sul fronte del colore possa dare ancora maggiore sprint a questo vino.

Il panorama cromatico dei rosati è così vasto che riteniamo sia giusto connotare il Cerasuolo d'Abruzzo con una forbice di colore consentita, che lo distingua nettamente da altre interpretazioni rosè, che spaziano dal rosa pallido provenzale al ramato del Pinot Grigio, ai colori accessi dei rosati da Nerello mascalese, solo per fare qualche esempio.

Punti chiave:

1. **Il “Modello Abruzzo” semplifica e rilancia:** IGP unica Terre d'Abruzzo e quattro sottozone per rafforzare l'identità regionale dei vini regionali
2. **Il Montepulciano d'Abruzzo resta il simbolo** ma si punta a distinguere meglio le sue diverse espressioni territoriali
3. **Il Cerasuolo d'Abruzzo cresce e conquista:** è in forte espansione grazie alla sua versatilità; si lavora a una forchetta di colore “ufficiale”