

Montepulciano d'Abruzzo: il tempo e l'Abruzzo nel calice secondo Marina Cvetic

scritto da Stefano Montibeller | 6 Giugno 2025



Una verticale di dodici annate del Montepulciano d'Abruzzo Riserva Marina Cvetic racconta il legame tra clima, territorio e filosofia produttiva Masciarelli. Un viaggio attraverso le differenze climatiche abruzzesi, l'identità del vitigno e la visione lungimirante di Gianni Masciarelli e Marina Cvetic, in equilibrio tra scala industriale e rispetto artigianale.

L'incontro tra Marina Cvetic e Gianni Masciarelli nel 1987 ha segnato un punto di svolta per l'enologia abruzzese, culminando nel 1991 con la nascita di una linea di vini che porta il nome di Marina. Sei vitigni, Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay interpretati per raccontare la ricchezza di un territorio.

Recentemente, una **verticale del Montepulciano d'Abruzzo Riserva S.Martino Rosso Marina Cvetic**, svoltasi presso la sede AIS di Monza, ha offerto un viaggio attraverso dodici annate, mettendo in luce la **filosofia dell'azienda Masciarelli**.

Pochi prodotti enogastronomici possiedono la capacità del vino di fungere da **cronaca liquida del tempo**. Se alcuni formaggi, aceti o distillati premium possono vantare lunghe maturazioni, il vino, specialmente attraverso degustazioni verticali, racconta l'andamento di ogni singola annata. Il clima, con le sue variazioni, si riflette nel calice: un'annata calda produrrà un vino con caratteristiche diverse da una fredda. Il vino è **espressione viva del suo tempo**, un concetto non scontato in un'epoca incline alla standardizzazione.

In questo contesto, la scelta di Masciarelli di mettere in degustazione dodici annate dello stesso vino appare come un gesto significativo. Non solo una dimostrazione di generosità e coraggio, ma una **profonda coerenza con la visione aziendale**: comunicare non solo il prodotto, ma **il tempo, il luogo e le persone** che lo hanno generato.

“L’Abruzzo è una terra di microclimi, non avrebbe senso fare una sola scheda sul clima. Dal mare alla montagna passa un soffio d’aria, e quel soffio è parte di ogni grappolo,” ha spiegato Marina Cvetic durante l’evento, sottolineando la **complessità e la bellezza della sua regione**.

Il **Montepulciano d’Abruzzo**, protagonista della degustazione, è un vitigno che richiede attenzione e competenza. Germoglia e matura tardi, teme il freddo in fioritura e la sua **maturità fenolica rappresenta una sfida costante**. Attilio Alfino, enologo dell’azienda, ha chiarito: “Negli ultimi anni, con primavere anticipate e ritorni di freddo a maggio, otteniamo spesso una maturità zuccherina prima di quella fenolica. E questo cambia tutto.”

L’Abruzzo, con la sua **eterogeneità**, è la chiave di lettura del

progetto Masciarelli. Una regione dove **montagna e mare si influenzano reciprocamente**, creando condizioni uniche per la viticoltura. La provincia di Chieti guida la produzione regionale con il 75%, seguita da Pescara e Teramo, mentre L'Aquila contribuisce con meno del 4%. I suoli variano da sabbiosi ad argillosi, includendo marne e depositi alluvionali. Masciarelli ha scelto di **valorizzare questo mosaico**, coltivando vigne in tutte e quattro le province e trattando ogni appezzamento come un'entità distinta.

"Lavoriamo su 60 appezzamenti diversi, e ognuno ha una voce sua. Il nostro lavoro è ascoltarli. Alcuni di questi appezzamenti hanno oltre 10.000 ceppi per ettaro, una follia per l'Abruzzo degli anni '80," ha aggiunto Alfino.

Questa architettura produttiva riflette la **visione di Gianni Masciarelli**, pioniere che ha creduto nel potenziale dell'Abruzzo in un'epoca in cui l'attenzione era spesso rivolta ai vitigni internazionali. Insieme a Marina Cvetic, ha costruito un **modello basato su rigore, appartenenza e valorizzazione del territorio**. La linea Marina Cvetic è l'espressione compiuta di questo approccio.

La verticale ha permesso di percepire la **fatica, l'intuizione, la visione** che sottendono a ogni bottiglia. Ogni annata, infatti, è un **micro-universo a sé stante**: il clima che cambia, la maturazione che varia, portano a un vino intrinsecamente diverso, una nuova scoperta.

Con **oltre due milioni di bottiglie prodotte** e una distribuzione in più di sessanta Paesi, la cantina Masciarelli non è una piccola realtà artigianale, né aspira ad esserlo. Questi numeri testimoniano la capacità di crescere mantenendo un legame indissolubile con la propria terra. L'azienda dimostra come la **larga scala non debba necessariamente tradursi in scorciatoie o standardizzazione**, ma possa convivere con la qualità e il rispetto per la materia prima.

Rispettare la vigna, anche quando richiede più fatica, e **rispettare il consumatore**, offrendo non una replica ma una **nuova storia ogni anno**, è la sfida che Masciarelli continua ad accettare. Una scelta che rifugge la banalità e merita attenzione, perché il vino, per sua natura, **non può e non deve essere sempre uguale**.

Punti chiave:

- **Verticale 12 annate:** degustazione che esprime tempo, territorio e coerenza produttiva Masciarelli.
- **Microclimi abruzzesi:** dalla costa alla montagna, il clima plasma ogni vendemmia.
- **Vitigno esigente:** Montepulciano matura tardi, fenolica difficile da gestire.
- **60 appezzamenti unici:** Masciarelli coltiva in tutte le province per valorizzare diversità.
- **Qualità su larga scala:** oltre 2 milioni di bottiglie con identità territoriale intatta.