

DOCG Casauria, Marulli: "Punteremo su eventi ed enoturismo"

scritto da Emanuele Fiorio | 19 Maggio 2022



Una nuova denominazione per una Regione, l'Abruzzo, che sta facendo notevoli passi avanti per emergere nel panorama vitivinicolo nazionale e riscattare una tradizione non sempre adeguatamente valorizzata.

Qualora la denominazione venga riconosciuta ufficialmente dal Mipaaf, la **nuova DOCG Casauria, sottozona all'interno della Doc Montepulciano d'Abruzzo**, andrà ad aggiungersi alle altre 2 Docg già presenti sul territorio abruzzese: Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg nata nel 2003 e Tullum Docg, risalente a luglio 2019.

Il toponimo “Casauria” è noto già dal Medioevo ed identificava il territorio scelto dall’Imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell’871 con l’obiettivo di erigere il monastero di S. Clemente.

Il percorso di riconoscimento ha preso avvio già nel 2006, anno in cui il disciplinare di produzione del Montepulciano d’Abruzzo Doc permise la rivendicazione della sottozona Casauria. **Nel 2017** l’Associazione di produttori “Terre di Casauria”, grazie al supporto della Regione Abruzzo e del Consorzio di Tutela dei vini d’Abruzzo, presentò la **domanda di riconoscimento di “Denominazione di Origine Controllata e Garantita”** al Ministero delle Politiche Agricole.

Certificare la riconoscibilità e il prestigio di una nuova denominazione è un percorso senza dubbio lungo, tortuoso e complesso ma le aziende ed i viticoltori della zona, nonostante le difficoltà e l’asprezza di queste zone dell’entroterra, hanno perseguito l’obiettivo, consci dell’**eccezionalità di questo territorio, costantemente arieggiato dai venti delle Gole di Popoli, protetto dai monti Morrone e Majella e solcato dal fiume Pescara.**

Per approfondire questo importante percorso abbiamo voluto intervistare l’enologo **Concezio Marulli, Presidente dell’Associazione Casauria DOCG**, costituita nel 2019 e di cui fanno parte oltre 100 produttori della filiera vitivinicola casauriense.

Ci parli della DOCG Casauria, quali sono le principali caratteristiche?

Attualmente la domanda è in fase di riconoscimento da parte del Mipaaf. Il nostro territorio è molto conosciuto perché è situato in una **gola formata da due monti caratterizzata da una ventilazione costante tutto l’anno**. Questa valle incastonata tra le montagne garantisce una **forte escursione termica** tra il giorno e la notte, c’è una **umidità molto ridotta e non cade la**

grandine, gli insetti non trovano condizioni favorevoli anche grazie alla ventilazione costante e quindi non si propagano. Ci sono tutti i presupposti per una produzione di alto livello.

Quali sono le linee guida e gli obiettivi comunicativi che avete definito per sviluppare e far conoscere questa nuova denominazione?

Stiamo aspettando che questo riconoscimento sia ufficializzato, vorremmo **stimolare l'enoturismo per far conoscere e apprezzare i prodotti di questa zona** che sono a nostro avviso di qualità diversa e superiore. Vorremmo organizzare una **serie di eventi e manifestazioni e approntare un circuito turistico tra le varie cantine** che porti enoturisti e che faccia conoscere ed apprezzare **anche la gastronomia** tipica del nostro territorio.

Appena otterremo il riconoscimento **nascerà una confraternita che avrà il compito di gestire tutte queste manifestazioni**, l'inaugurazione si farà presso l'Abbazia di San Clemente a Casauria, monumento simbolo di questa valle. Tutte le attività legate al territorio si sono svolte in questa Abbazia, anche in passato.

Dal punto di vista enologico che interpretazione e che valore possiede questa terra particolare?

Il vitigno Montepulciano si è adattato in questo territorio in maniera particolare, Casauria è un clone di Montepulciano. **Il terreno argilloso-calcareo ed il microclima peculiare danno un prodotto molto longevo, strutturato, ricco di polifenoli, colore e con una particolarità di fruttato (viola e mora) più intenso della media.**

Nell'ultimo Vinitaly avete organizzato una verticale di Montepulciano, quali sono le sue considerazioni in merito?

La verticale ha dimostrato la grande longevità del vitigno, è stato apprezzato da tutti i partecipanti ed ha destato molta

curiosità

Molte persone sono venute a trovarci in aziende dopo aver partecipato all'evento, quindi c'è stato un ritorno effettivo a livello di visite direttamente in azienda.