

Tullum: tre realtà per una Docg

scritto da Giovanna Romeo | 29 Novembre 2019



Con la vendemmia 2018 nasce Tullum, denominazione di origine controllata e garantita annoverata tra le più piccole d'Italia. Successo del territorio per la vocata viticoltura d'eccellenza delle terre tollesi o volontà di proteggere un toponimo e i suoi produttori? Lo abbiamo chiesto a Domenico Di Pillo del Consorzio Tutela Dop Tullum.

Ci racconta brevemente che cosa è accaduto il 4 luglio 2019?

Il 4 luglio 2019 è il giorno che ha sancito dopo dieci vendemmie il passaggio a Dop di "Terre tollesi" o "Tullum", una denominazione richiesta a gran voce "dal basso", ovvero da più di cinquecento tra viticoltori e agricoltori che scesi in piazza, hanno sottolineato la necessità del riconoscimento a livello nazionale di un territorio unico e particolare incastonato tra mare e montagna. Tollo è infatti posta proprio sul primo rilievo collinare, a godere del clima unico che il Mar Adriatico e la Majella gli conferiscono. Brezze marine e notti rigide dovute alla vicinanza del massiccio motivano la particolarità di un vino che nel binomio clima-terreno si caratterizza ulteriormente.

La Docg è annoverata tra le più piccole in Italia, quali sono i numeri?

I produttori di Tullum Docg sono tre, dei quali solo due imbottigliano: l'Azienda Feudo Antico e l'Azienda Agricola Vigneti Radica, quest'ultima 20 ettari di cui 0,6 a Docg. In totale si parla di un'estensione di 18.80 ettari per una produzione di uva di 1.762 quintali. Sono coltivati a Montepulciano 8.42 ha, Pecorino 5.51 ha, Passerina 4.33 ha e 0.54 ha di Chardonnay destinati alla produzione di Metodo Classico (all'assaggio il millesimo 2014 ricorda molto le produzioni d'oltralpe). Il rigido disciplinare prevede infatti quattro tipologie: Rosso Riserva, Rosso, Pecorino, Passerina e Spumante. Feudo Antico, l'azienda leader della denominazione, nasce con la volontà di realizzare un progetto sperimentale di archeo-enologia nel cuore dell'Abruzzo. Produce da quindici ettari, in regime sia convenzionale che biologico, all'incirca 125 mila bottiglie, di cui il 40 % destinate all'estero, soprattutto in Germania e Cina.

Che cosa ha permesso, con numeri così esigui, il passaggio da Doc a Docg?

Oltre le uve, direi l'incidenza del fattore umano che attraverso la definizione, il miglioramento, la sperimentazione di alcune pratiche viticole ed enologiche oggi riesce a ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche di tipicità. "A consentirci l'upgrade, precisa Andrea di Fabio, Direttore Commerciale e Marketing di Feudo Antico è stata una cultura di produzione radicata nel tempo". La coltivazione della vite e il consumo dell'uva e del vino a Tollo hanno radici antichissime risalendo all'epoca romana. La Docg è il risultato di anni di prove, studi e ricerche storiche che hanno evidenziato la vocazione di questo territorio. Tonino Verna, Presidente del Consorzio, afferma: "Il recente riconoscimento della DDCG è un successo di tutto un territorio, che ci consegna la responsabilità e l'impegno di valorizzare ancora meglio questo angolo d'Abruzzo ricco di biodiversità agricola e alimentare e pregno di una storia

vitivinicola millenaria, che generazioni di viticoltori hanno saputo tramandare e che oggi ancora più di ieri abbiamo il dovere di proteggere e sviluppare. È un traguardo raggiunto grazie al saper fare squadra degli attori coinvolti in questo ambizioso progetto”.

Produzione, distribuzione ed export: quali sono i canali?

La Docg è molto selettiva per ciò che concerne la produzione. Le rese per ettaro sono di 90 quintali per i bianchi, mentre per il Montepulciano si parla di 110 quintali. È stato escluso l'utilizzo delle uve Trebbiano per valorizzare gli autoctoni teatini. Le etichette hanno un export pari al 20% e sono destinate al mondo Horeca e a un posizionamento super premium. I prezzi medi dei vini sono di 6.28 euro.

Oltre Tullum: Feudo Antico e Casadonna Reale, quali i progetti?

“Cru” per questi vigneti teatini di giacitura collinare o montana è proprio Castel di Sangro, in località Casadonna, il quartier generale di Niko Romito, noto cuoco tristellato. A oltre 800 metri di quota sul livello del mare, i sei ettari della sua tenuta ospitano un vigneto sperimentale di Pecorino IgP Terre Aquilane di Feudo Antico. Vino da collezione, in tiratura limitata, solo 800 bottiglie che già nell'annata di prima vendemmia (2013) ha trasmesso il linguaggio dell'altitudine, della salinità, della forte mineralità. Vinificato in acciaio, con fermentazioni spontanee da lieviti indigeni, dopo sei mesi di affinamento sulle fecce fini viene imbottigliato senza filtrazione.