

IL CONSORZIO A VINITALY 2016 50 anni di Vinitaly con 50 etichette delle Colline Teramane

Dalla vendemmia 2016 il “Colline Teramane” identificherà un vino e un territorio d’origine, un rosso Docg da uve 100% Montepulciano d’Abruzzo prodotto e imbottigliato esclusivamente in provincia di Teramo. È inconfondibile, al Padiglione 12 (E3-E4), quello dedicato all’Abruzzo, lo spazio del Consorzio di Tutela Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo Docg che, come ogni anno, è presente con i suoi produttori e i suoi vini a Vinitaly, a Verona dal 10 al 13 aprile.

Quest’anno per la cinquantesima edizione della storica fiera veronese dedicata al settore enologico, il Consorzio Colline Teramane partecipa con ben 50 grandi etichette da poter degustare, produttore dopo produttore, negli stand riservati alle aziende consorziate.

Sono 26 le etichette presenti con la denominazione Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo Docg, a cui si aggiungono 16 etichette ad indicazione Colli Aprutini Igt e 8 etichette a denominazione Controguerra Doc, per un totale di 28 aziende presenti, provenienti dalla provincia di Teramo.

Non ci sono solo nuove annate e novità dalle cantine, per questo Vinitaly il Consorzio Colline Teramane si presenta con un nuovo messaggio, forte e chiaro, ovvero con il vino “Colline Teramane”, il rosso Docg da uve Montepulciano d’Abruzzo, anche nella tipologia “riserva”, che racconta una zona di produzione anticamente vocata alla viticoltura e storicamente dedita alla vinificazione delle proprie uve. Lo scorso gennaio infatti l’assemblea dei soci produttori ha approvato all’unanimità di anteporre l’identificazione territoriale “Colline Teramane” alla denominazione “Montepulciano d’Abruzzo”, una scelta che interesserà il futuro del Consorzio e delle etichette prodotte secondo il disciplinare Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo Docg a partire dalla vendemmia 2016.

La ragione di questa scelta coraggiosa ed efficace la spiega il presidente del Consorzio Colline Teramane, Alessandro Nicodemi: «Il Montepulciano d’Abruzzo Doc non rappresenta più quel brand territoriale che rafforza o crea valore aggiunto ai nostri prodotti, in un contesto di viticoltura e di vino di qualità, è poco credibile una denominazione che ogni anno è in grado di sviluppare 150 milioni di bottiglie come il Montepulciano d’Abruzzo Doc; se a questo aggiungiamo che il 70% del prodotto è imbottigliato da grandi aziende fuori regione, possiamo ben comprendere come questa denominazione sia sempre meno rappresentativa di un territorio. C’è la necessità impellente di un radicale cambio di visione. Bisogna valorizzare non solo il prodotto ma anche e soprattutto l’unicità della zona di provenienza, creare e raccontare quel legame fra prodotto e zona di produzione.

L’Abruzzo non può e non deve massificare la propria produzione. È questo lo spirito del Consorzio di Tutela Colline Teramane, della sua Denominazione di origine

Controllata e Garantita e dei suoi attenti produttori. Siamo certi che l'Abruzzo troverà la propria unità proprio riconoscendo e valorizzando le sue differenze territoriali, espressioni di vini differenti, di una esaltante sfaccettatura enologica: territori prima che marchi e vitigni. Il Colline Teramane vuole esprimere tutto questo: un vino ed il suo indissolubile legame con il territorio d'origine».

Inoltre, dopo il Vinitaly, il Consorzio inaugurerà una nuova sede operativa e di rappresentanza nel cuore delle colline teramane. Dopo la precedente ubicazione a Mosciano Sant'Angelo, il Consorzio si trasferisce a Montepagano, antica frazione collinare di Roseto degli Abruzzi, in uno storico palazzo affacciato sulla piazza principale di questo bel borgo che guarda la montagna e il mare, non distante dalla costa e dall'autostrada. Un borgo, tra l'altro, legato da sempre al vino, dove più di 40 anni fa venne istituita la mostra interregionale dei vini.

E le buone notizie per il Colline Teramane non sono finite perché il trend di mercato di questo vino unico è in costante crescita. Stando agli ultimi dati infatti (gennaio-settembre 2015) gli ettolitri di vino certificato con la denominazione Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg ammontano ad oltre 2.482, oltre il 43% in più rispetto al precedente periodo 2014. Dato che va ad aggiungersi ad un'altra ottimale evidenza, quella relativa al vino imbottigliato, che fa registrare tra 2014 e 2015 una crescita del 38%, passando da 1.406,69 a 1.947,94 ettolitri di Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, naturalmente imbottigliato esclusivamente nella zona di produzione e comunque nella provincia di Teramo. (10/04/2016)

COLLINE TERAMANE

Montepulciano d'Abruzzo docg

Un territorio è il suo vino

Ricerca costante della qualità, condotta esemplare in ogni fase della produzione, in vigna come in cantina. Con questi presupposti il Consorzio di Tutela valorizza e promuove il Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo - unica Docg in regione - ovvero un territorio e un vino legati indissolubilmente che rappresentano l'eccellenza dell'universo enologico abruzzese.

La provincia di Teramo, terra intrisa di storia antica, borghi affascinanti, importanti monumenti e raffinate tradizioni gastronomiche, regala paesaggi collinari affacciati sulla montagna (Gran Sasso d'Italia) e sul mare (Adriatico), spaziando dal confine con le Marche al confine con la provincia di Pescara. Condizioni pedoclimatiche estremamente favorevoli, un sottosuolo calcareo-argilloso arricchito dalla presenza di numerosi corsi d'acqua e il costante andirivieni di correnti tra la costa e l'Appennino ne fanno un territorio anticamente vocato alla viticoltura e storicamente dedito alla vinificazione delle proprie uve.

Oggi più che mai, proteggendo le biodiversità territoriali che identificano il vino di ogni singola azienda ed armonizzandole al contempo con le connotazioni proprie della denominazione, nasce dalla passione e dalla professionalità dei 50 produttori

consorzati un vino unico, il Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, dolce e lungo in bocca, pieno e vigoroso, ma morbido e rotondo allo stesso tempo, sontuoso e masticabile, comunemente definito un pugno di ferro in guanto di velluto.

Un disciplinare ancora più intransigente per la qualità

Il disciplinare di produzione del Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg (che contempla anche la versione "Riserva") nell'ultimo biennio è stato notevolmente rivisitato; modifiche e variazioni sempre volte all'innalzamento della qualità, in grado di esaltare tutte le maggiori peculiarità del nostro splendido vitigno.

Si tratta di un disciplinare esclusivo: è il primo disciplinare in Abruzzo a considerare la resa per ceppo e non per ettaro ed è l'unico disciplinare ad imporre l'imbottigliamento nella zona di produzione per un Montepulciano d'Abruzzo.

Per la produzione del "Colline Teramane" è richiesta un'intensità non inferiore ai 3.300 ceppi per ettaro e la resa di uva, considerata per ettaro, non può superare i 95 quintali (a fronte, per esempio, dei 140 ql/ha consentiti dalla Doc Montepulciano d'Abruzzo).

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento possono essere effettuate solo nella zona di produzione e comunque esclusivamente all'interno della provincia di Teramo, territorio di origine.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% .

Il "Colline Teramane" deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio minimo di 1 anno, di cui 2 mesi di affinamento in bottiglia, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. L'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia (a fronte del 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia previsto dalla Doc Montepulciano d'Abruzzo).

Nella tipologia "Riserva" invece il "Colline Teramane" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 3 anni, di cui almeno 1 anno in botti di legno e almeno 2 mesi di affinamento in bottiglia, a decorrere sempre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. L'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° novembre del terzo anno successivo alla vendemmia (a fronte del 1° marzo del secondo anno successivo alla vendemmia previsto dalla Doc Montepulciano d'Abruzzo).

Un altro segnale di alta qualità è il divieto della pratica dell'arricchimento.

Un trend di crescita eccezionale fra produzione e mercato

Il trend sulla certificazione di vino Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg è davvero positivo e più che promettente: stando agli ultimi dati (gennaio-settembre 2015) gli ettolitri di vino certificato con questa denominazione ammontano ad oltre 2.482, oltre il 43% in più rispetto al precedente periodo 2014. Un dato che va ad aggiungersi ad un'altra ottimale evidenza, quella relativa al vino

imbottigliato, che fa registrare tra 2014 e 2015 una crescita del 38%, passando da 1.406,69 a 1.947,94 ettolitri di Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, naturalmente imbottigliato esclusivamente nella zona di produzione e comunque nella provincia di Teramo.

Un nuovo brand territoriale in etichetta

Lo scorso gennaio l'assemblea dei soci produttori del Consorzio Colline Teramane ha approvato all'unanimità di anteporre l'identificazione territoriale "Colline Teramane" alla denominazione "Montepulciano d'Abruzzo". Una scelta che interesserà il futuro del Consorzio e delle etichette prodotte secondo il disciplinare Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg a partire dalla vendemmia 2016.

Nuova sede operativa e di rappresentanza

A partire dal 2016 il Consorzio Colline Teramane ha una nuova sede. Dopo la precedente ubicazione a Mosciano Sant'Angelo, il Consorzio si trasferisce a Montepagano, antica frazione collinare di Roseto degli Abruzzi, nel cuore delle colline teramane insomma. Una sede operativa e di rappresentanza in uno storico palazzo affacciato sulla piazza principale di questo bel borgo che guarda la montagna e il mare, non distante dalla costa e dall'autostrada. Un borgo, tra l'altro, legato da sempre al vino, dove più di 40 anni fa venne istituita la mostra interregionale dei vini.

La governance del Consorzio

Il Consorzio di Tutela Colline Teramane è presieduto da Alessandro Nicodemi (Fattoria Bruno Nicodemi), alla guida del Consiglio di amministrazione insieme al vicepresidente Enrico Cerulli Irelli (Tenuta Cerulli Spinozzi) e ai consiglieri Rocco Cipollone (Masciarelli Tenute Agricole), Corrado De Angelis Corvi (De Angelis Corvi), Gianluca Galasso (San Lorenzo Vini), Gaspare Lepore (Cantina Lepore), Massimo Santone (Santone Vini), Antonello Savini (Anfra) e Marco Scarinci (Farnese Vini). Direttore del Consorzio Colline Teramane è Gianfranco Rosa.

La visione del Presidente

«Il Montepulciano d'Abruzzo DOC non rappresenta più quel brand territoriale che rafforza o crea valore aggiunto ai nostri prodotti, non rappresenta più quel tanto anelato biglietto da visita per la nostra regione. In un contesto di viticoltura e di vino di qualità, è poco credibile una denominazione che ogni anno è in grado di sviluppare 150 milioni di bottiglie come il Montepulciano d'Abruzzo DOC; se a questo aggiungiamo che il 70% del prodotto è imbottigliato da grandi aziende fuori regione, possiamo ben comprendere come questa denominazione sia sempre meno rappresentativa di un territorio, produrre ma non detenere l'offerta commerciale della denominazione in parola, significa non essere visibile come luogo di origine.

C'è la necessità impellente di un radicale cambio di visione. Bisogna valorizzare non solo il prodotto ma anche e soprattutto l'unicità della zona di provenienza, creare e raccontare quel legame fra prodotto e zona di produzione.

L'Abruzzo non può e non deve massificare la propria produzione. È questo lo spirito del Consorzio di Tutela Colline Teramane, della sua Denominazione di origine Controllata e Garantita e dei suoi attenti produttori. Siamo certi che l'Abruzzo troverà la propria unità proprio riconoscendo e valorizzando le sue differenze territoriali, espressioni di vini differenti, di una esaltante sfaccettatura enologica: territori prima che marchi e vitigni. L'identità territoriale è fondamentale per essere competitivi sui mercati nazionali e internazionali. Il Consorzio Colline Teramane vuole esprimere tutto questo: un vino ed il suo indissolubile legame con territorio d'origine». (Dichiarazioni per la stampa: Alessandro Nicodemi, Presidente Consorzio Colline Teramane)

Sinossi

Questa terra è fatta di vignaioli attenti e di grandi vini. Tra il Gran Sasso e l'Adriatico, dalla montagna al mare, tra vigneti panoramici e borghi d'arte, le Colline Teramane rappresentano l'espressione più autentica che lega un territorio al suo vino.

Il «Consorzio di Tutela Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo docg» valorizza quotidianamente l'origine (controllata e garantita) di questo vino unico, raccontando vendemmia dopo vendemmia un territorio straordinario, anticamente vocato alla viticoltura e storicamente dedito alla vinificazione delle proprie uve.

Rese basse considerate per ceppo e non per ettaro, imbottigliamento esclusivamente nella provincia di Teramo, immissione al consumo dopo almeno un anno dalla raccolta, sono la base di un codice etico che guida 50 soci e il loro disciplinare di produzione. Con una sola, vera disciplina: la qualità.

Il Consorzio: anagrafe e numeri

Nominativo: Consorzio di Tutela Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg

Anno di costituzione: 2003

Presidente del Cda: Alessandro Nicodemi

Direttore del Consorzio: Gianfranco Rosa

Sede: Montepagano (Roseto degli Abruzzi, TE), Piazza del Municipio (Palazzo Di Febo)

Sito internet: www.collineteramane.com

Anno di riconoscimento Docg: 2003

Vini Dop tutelati: Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Denominazione di origine controllata e garantita; Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Denominazione di origine controllata e garantita "Riserva", Controguerra DOC, IGT Colli Aprutini.

Numero soci: 50

Numero annuo di referenze Docg sul mercato (variabile secondo annata): circa 40

Vino certificato Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg (in hl - sett. 2015): 2.482,41

Vino imbottigliato Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg (in hl - sett.

2015): 1.947,94

Trend di crescita annuale (rispetto al 2014): + 43% (vino certificato); + 38% (vino imbottigliato)

Segni particolari: primo disciplinare in Abruzzo a considerare la resa per ceppo e non per ettaro; unico disciplinare ad imporre l'imbottigliamento nella zona di produzione per un Montepulciano d'Abruzzo.

(10/04/2016)