Tullum ottiene la Docg: piccoli grandi vini abruzzesi crescono

tullum-885c9766

È un buon momento per i **vini abruzzesi**, che si risvegliano da un ingiusto oblio. Ma è anche un momento difficile da gestire. È il momento delle decisioni e delle scelte, su quali vitigni puntare, dove coltivarli, come farli esprimere al meglio. Un lavoro lungo e certosino che però, quando è fatto con coerenza, dà i suoi risultati.



Siamo andati a vedere come stanno lavorando i **produttori di**

Tollo, cittadina in provincia di Chieti, proprio nei giorni in cui veniva pubblicato (sulla Gazzetta Ufficiale del 4 luglio 2019) il nuovo disciplinare che sancisce il passaggio della Denominazione di Origine Protetta dei vini “terre tollesi” o “**tullum**” alla **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**.

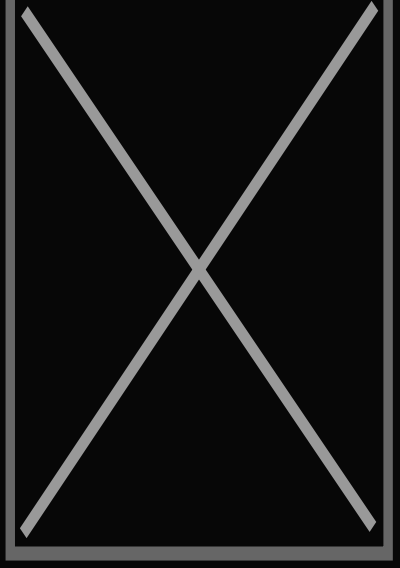
Chiuso tra il blu del mare Adriatico, a cinque-sei chilometri e il massiccio della Maiella che svetta fino a 2793 metri slm, a 25-30 chilometri, il territorio di Tollo possiede un microclima ideale per la coltivazione della vite, favorita dalla ventilazione dal mare ma anche al riparo dalle perturbazioni, con 15-16 gradi di escursione termica tra il giorno e la notte, come spiega **Daniele Ferrante**, responsabile tecnico di Cantine Tollo. Ci sono poi le caratteristiche del suolo che presenta substrati sciolti, e risulta

quindi non troppo fertile, e terreni fini. Il binomio clima-terreno fa sì che il territorio si presenti diverso nelle singole frazioni.



Non a caso qui si coltiva dall'epoca romana, come testimoniano i ritrovamenti archeologici. E si è continuato a coltivare, con uno stop solo durante la Seconda Guerra Mondiale, quando i vigneti furono distrutti perché da qui nel 1943 passava la linea del fronte. Ma poi sono rinati.

Da Doc a Docg in dieci anni - Valorizzare le microaree è proprio il senso dell'operazione della Tullum (nome medievale della zona) la prima DOC (poi DOP) territoriale dell’Abruzzo, nata con la vendemmia 2008 per mettere in risalto la specificità di un territorio da sempre vocato. E ora, stabiliti i tempi tecnici, arriva la Docg a premiare un percorso rigoroso, fatto di lavoro sul campo con scelte anche difficili come quella di limitare la produzione per privilegiare la qualità del raccolto (cosa resa possibile grazie al fatto di pagare le uve dei contadini a ettaro e non a quintale, ci spiega l'agronomo all'ombra di una vigna a pergola, come vuole la tradizione regionale). E di tanta ricerca grazie ai rapporto con l'Università. Passando per la zonazione, realizzata nel triennio 2011-2013 dall’equipe del Prof. Scienza dell’Università di Agraria di Milano, incrociata con l'analisi dello storico.



La scelta è stata quella di puntare sui vitigni storici e autoctoni:

Passerina, Pecorino e lo “spigoloso” **Montepulciano**, dai tannini rustici. La vinificazione deve avvenire in zona e sono escluse le uve provenienti dai vigneti in fondovalle o posti ad un’altitudine inferiore a 80 metri slm. La densità di impianto a ettaro non deve essere inferiore a 3.300 ceppi. La DOP Tullum si estende oggi su 14,5 chilometri quadrati e insiste su 300 ettari potenziali. Le tipologie attualmente prodotte sono: **Rosso Riserva, Rosso, Bianco, Bianco Superiore, Pecorino, Passerina e Passito Rosso**.

Due le canine coinvolte: **Cantine Tollo e Feudoantico**, per una produzione di 13 milioni di bottiglie, il 40 per cento delle quali esportati all'estero. “È importante la tradizione, ma per noi è sempre stata fondamentale la ricerca – spiega il Presidente **Antonio Verna** – Dobbiamo assicurarci infatti che in ogni nostra azione siano rispettati tre parametri fondamentali: la tradizione, l’uomo e la ricerca, per riuscire ad arrivare anche sulle grandi cifre dei vini”.



Una nuova sede-museo che guarda al futuro - “Certo – ammonisce deciso il presidente Verna, urologo per professione e presidente di Consorzio per passione, potremmo dire – la Docg è un punto di partenza, non di arrivo”. A prova di ciò ci sono i lavori che stanno per iniziare alla **nuova sede del consorzio**. Un progetto ardito, nato a fianco di una

vigna di Passerina in una zona in cui sono stati ritrovati i resti di una villa rustica di epoca romana con frammenti di dolie (anfore in terracotta) da vino e da olio e celle vinarie. Reperti che saranno inglobati nel progetto a creare una sorta di cantina-museo-spazio di rappresentanza. Con un terrazzo rivolto ai vigneti che assicurerà un panorama di grande suggestione, che si spinge fino al mare. A onore di questa storia Feudoantico ha creato **InAnfora**, Rosso Dop Tullum vinificato in anfore da 750 litri per 11 mesi con buccia.

La fine dei lavori per la nuova sede è prevista per la fine del 2020. Ma siamo sicuri che sentiremo parlare dei vini di Tullum assai prima.