

I buoni effetti della tradizione

I Pietrantonj fanno vino nel luogo dove il montepulciano d'Abruzzo ha origine.

L'Arboreo 2005 è l'eccellente risultato che il vitigno può dare

Qualche ricerca storica, prima di mettersi a scrivere di un vitigno e dei suoi vini, è sempre d'obbligo farla. Anche se poi, curiosamente, si scopre che la storia a volte non è un dogma, ovvero un principio che si accetta senza discussione, ma un elastico tirato di qua e di là. Perché spesso regioni, valli confinanti, persino singole borgate vicine tra loro, si contendono ancora, complici le leggende locali, la paternità delle origini di questa o di quell'uva. Poche volte dunque si va sul sicuro, si hanno certezze. È un certezza invece l'origine del montepulciano d'Abruzzo. Tutti sono d'accordo sul suo luogo di provenienza, la valle Peligna, chiamata così perché abita-

ta dai Peligni, popolazione che colonizzò quest'area collocata tra Sulmona e Popoli già nel primo millennio avanti Cristo. La valle è circondata dalle cime elevate di tre massicci - Maiella, Morrone e Silente - che la chiudono in una conca distesa sui 300 metri d'altezza. La proteggono dalle correnti molto fredde in inverno, la trasformano in un catino caldo in estate ma fanno anche in modo che le eventuali gelate primaverili, pericolosissime per la vite in fase di germogliamento, si dissolvano molto lentamente. Vantaggi e svantaggi del vivere in una terra bella ed eroica, per la sua storia ma anche per le sue difficoltà, o meglio per le difficoltà che hanno i contadini a colti-



Il bicchiere

Un Montepulciano capace di allietare a lungo le sensazioni olfattive. Un rosso dunque dagli ottimi profumi che possono essere inizialmente "contenuti", per poi esplodere verso il naso, da un bicchiere di media ampiezza, largo circa 7 centimetri nel punto più largo e un po' più stretto all'imboccatura. Prima di bere si può lasciare arieggiare il vino per alcuni minuti.



varla con impegno, per le asperità, la parcellizzazione dei terreni, le distanze.

Perfetta conoscenza

Eroico è stato, e per certi versi lo è ancora, visti alcuni vigneti su terreni impervi, il lavoro della famiglia Pietrantonj. Che nel cuore della valle Peligna, a Vittorito, bel borgo medioevale con poco più di mille abitanti, fa vino da circa tre secoli.

La storia del vitigno montepulciano, le sue caratteristiche, l'evoluzione e le tecniche di coltivazione le conosce dunque alla perfezione. E il vino con quest'uva rossa sa farlo benissimo, praticamente da sempre, potendo contare, oltre che su esperienza, capacità e passione, anche su un congruo numero di vigneti ben distribuiti nella valle, nelle zone dove la tradizione agronomica, i terreni, le esposizioni e soprattutto le forti escursioni termiche danno uve davvero pregiate.

In tutto l'azienda ha 50 ettari di vigne proprie, alle quali sono affiancati filari presi in affitto per altri 10 ettari. Vigne coltivate, manco a dirlo, con montepulciano, anche se qualche altro vitigno autoctono trova un po' di spazio, più per l'attaccamento dei Pietrantonj verso il territorio e ai suoi prodotti tipici che per reali necessità.

Abbinamenti interessanti

Arboreo è il nome in etichetta del Montepulciano d'Abruzzo che secondo i nostri esperti può essere considerato il portabandiera dell'azienda abruzzese. Un vino che i nostri assaggiatori hanno sempre seguito e apprezzato fin dal debutto sul mercato, avvenuto con l'annata 2001.

Oggi sugli scaffali delle enoteche c'è la 2005 e la qualità di questo vino è ancora una volta di gran livello. Con un altro vantaggio non da sotto-

Montepulciano d'Abruzzo Doc Arboreo 2005



Antica Casa Vitivinicola Italo Pietrantoni
Via San Sebastiano 38
Vittorito (Aq)
tel. 0864.727102
www.vinipietrantoni.it

PREZZO
6 euro

NUMERO BOTTIGLIE
70.000

GRADO ALCOLICO
13°

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20°C

Le vigne di montepulciano dell'azienda Pietrantonj nell'antica "conca peligna" tra Sulmona e Popoli.

valutare: il prezzo di 6 euro, quasi da non crederci per un vino molto buono che viene messo in vendita tre anni dopo la vendemmia.

Il rapporto qualità-prezzo per i Pietrantonj è sempre stata realmente una regola fissa. Il vino deve essere sì di qualità ma al tempo stesso facile da bere, da trovare e anche da comprare.

Niente vini-santini, quelli da collezione, da tenere in bella vista. Piuttosto, buoni prodotti da bere subito. Appena acquistato non ha bisogno di altre soste nella nostra cantina. È un vino particolarmente adatto ai secondi piatti di questa stagione autunnale, a base di selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati. Piatti "universali", per dire che sono facili da trovare in ogni buona trattoria o cucina italiana, specie quando ci sono convivii a carattere familiare, ma che in Abruzzo sono davvero speciali. Perché andare a caccia è sempre stata attività contadina, perché gli allevamenti di

animali da carne e da latte sono da sempre il pezzo forte della tradizione e dell'economia agricola regionale. Dunque la cucina abruzzese, pur non dimenticando quella altrettanto eccellente di mare, mette grande attenzione nella preparazione di carni e formaggi. Il Montepulciano è dunque il vino che meglio sa interpretare, affiancare queste saporite offerte. Una tavola che sa d'Abruzzo.

Cantina da non perdere

Le uve dell'Arboreo - nome di fantasia che ben richiama gli alberi intorno alle vigne e sui fianchi delle montagne circostanti, proteggendo antiche torri e borgate - arrivano da un vigneto adagiato a 300 metri di altezza su un colle chiamato Morello, piantato in un terreno argilloso e sabbioso e ricco di sostanze organiche. Il vino, dopo la prima fase di lavorazione che mette in conto una lunga macerazione sulle bucce e la fermentazione a temperatura controllata, passa circa un anno e mezzo in botti di rovere da 40 ettolitri, prima di passare in bottiglia dove resta ancora sei mesi. Le botti e i contenitori grandi sono sempre stati una caratteristica dell'azienda di Vittorito.

Le cantine andrebbero visitate con attenzione e curiosità. Nelle stanze di collegamento, tra un ambiente e l'altro c'è, per esempio, un interessante museo del vino, oltre a una gigantesca botte da 365 ettolitri. Nei sotterranei ci sono antiche vasche di cemento, una delle quali da 700 ettolitri, interamente rivestita al suo interno da lastre di vetro di Murano. I motivi per andare nella cantina di una storica famiglia, che ancora oggi mette tutta la sua passione e capacità in gioco con ricerche innovazioni e sperimentazioni senza mai dormire sui pur meritati allori, sono davvero molti e tutti meritevoli di apprezzamento. Uomini e natura qui hanno saputo collaborare sempre in accordo seppur con fatica e i buoni risultati si vedono.