

# IL MIO VINO

ALLA SCOPERTA DI GRANDI VINI SCONOSCIUTI

**IL VINO  
DEL MESE  
IN VALTENESI  
2003  
REDAELLI  
DE ZINIS**

PAG. 8

**COME NASCE  
UN GRANDE VINO  
DON ANSELMO  
2004  
PATERNOSTER**

PAG. 34

**IL PRODUTTORE  
MAREMONTI**

PAG. 83



**LA GRANDE  
DELUSIONE  
BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
RISERVA 2001  
FULIGNI**

PAG. 31

**DAVIDE E GOLIA  
CINQUE  
AGLIANICO  
A MENO  
DI 12 EURO  
CONTRO  
UNO DA 52**

PAG. 15

**GUIDA  
MERCATO  
100 VINI DA  
NON PERDERE**

PAG. 117

MARZO 2008 - € 4,90



IL MIO CASTELLO EDITORE

MENSILE - SPED. ABB. POST. 45% - ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - Filiale di Milano  
ANNO 7 - NUMERO 3

## Il perché della scelta

Questa rubrica è dedicata ai vini prodotti da monovitigno, cioè fatti con una sola tipologia di uva. Dunque prodotti "in purezza", oppure realizzati con una netta predominanza di una sola uva e perciò capaci di conservare quei caratteri ben definiti dati loro proprio dai grappoli che li hanno creati. Ecco tre vini, tra quelli degustati dai nostri esperti, che rappresentano molto bene il vitigno.

**P**rima di raccontare la storia di uno dei vitigni più importanti e caratteristici della viticoltura del centro Italia e di quella abruzzese in particolare, dobbiamo fare una premessa. Il montepulciano non ha niente a che fare con la città toscana dallo stesso nome, dove si producono vini famosi come il Vino Nobile di Montepulciano ma fatti in prevalenza con il sangiovese. E' invece un vitigno originario dell'Abruzzo, da dove poi si sarebbe diffuso nell'Italia centrale, interessando le Marche e il Molise e poi arrivando anche in Puglia. Ma è proprio in Abruzzo che ha raggiunto la più ampia diffusione, tanto che la Denominazione d'Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo comprende l'intera regione. Il montepulciano presenta grappoli di media grandezza e compattezza, a forma piramidale con una o due "ali" ben visibili. Gli acini

hanno una forma leggermente allungata, con una buccia spessa e consistente di colore violaceo e ricoperta abbondantemente da una sostanza cerosa naturale dell'uva, la pruina. La maturazione delle uve è piuttosto tardiva. In generale, il vino che si ottiene è robusto, pieno, rustico, fruttato, leggermente tannico e di buona acidità. Caratteristiche che lo rendono piacevole sia da giovane sia dopo qualche anno d'invecchiamento. Per la ricchezza di colore, struttura e corpo è stato spesso utilizzato come vino base per molti rossi, abruzzesi e non solo, ma oggi è facile trovare vini in cui è utilizzato da solo, in purezza come si dice in gergo più tecnico. Dalle sue uve si ottengono anche vini rosati, intensamente profumati, come il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo. Come di consueto ci siamo rivolti ai nostri esperti per farci consigliare tre vini che secondo loro ben rappresentano le caratteristiche del vitigno.

### Ottima qualità a buon prezzo

La Valle di Sangro e in particolare la parte che si estende nella provincia di Chieti è una zona di grande interesse vitivinicolo. Qui la breve distanza tra il massiccio montuoso della Majella, con i suoi quasi i tremila metri d'altezza, e la costa adriatica favorisce la creazione di correnti d'aria e di rilevanti escursioni termiche in grado di influenzare positivamente la qualità delle

# Abruzzese d'origine

Ecco tre ottime interpretazioni del montepulciano, il vitigno autoctono dal quale si ottiene il rosso più famoso dell'Abruzzo



uve coltivate nella zona. Tra loro trovano posto proprio quelle provenienti dai vigneti di montepulciano di Terra d'Aligi, affermata realtà abruzzese che ha legato il nome della famiglia Spinelli al mondo vitivinicolo fin dagli anni '70 e che i nostri esperti ben conoscono avendo avuto modo, nel corso degli anni, di apprezzarne i vini. Ancora una volta il Montepulciano d'Abruzzo Doc di Terra d'Aligi ha messo tutti d'accordo, come è emerso dal recente assaggio dell'annata 2005. Vinificato in purezza, cioè senza l'aggiunta di altri vitigni, e affinato per un anno in grandi botti di rovere di Slavonia, questo rosso si presenta con un colore rubino intenso e brillanti riflessi violacei. Al naso i profumi giungono con decisa intensità. Emergono note di piccoli frutti di bosco e di spezie, come il pepe nero e il cacao. Al palato si percepisce fin da subito una piacevole freschezza, grazie all'ottima acidità che lo caratterizza. Il vino è ben strutturato, di buon equilibrio, con aromi decisamente fruttati, di amarene sotto spirito, che rimangono nel finale di lunga persistenza.

### Montepulciano d'Abruzzo Doc 2005

**Terra d'Aligi**  
Via Piana la Fara 90  
Loc. Piazzano  
66041 Atesa (Ch)  
tel. 0872.897916  
www.terradaligi.it  
7,50 euro



Vivali Cooperativi Rauscedo