

# GAMBERO ROSSO®

## CONQUISTATORI DEL MONDO

**SONO CENTINAIA ANCHE SENZA UNA STRATEGIA DEL PAESE. E IL FUTURO?**

### VINITALY 2013

- LE NUOVE PROMESSE DELLA CUCINA ITALIANA
- CUCINA (E VINO) ITALIANI CONQUISTANO BANGKOK
- OLIO. QUALITÀ OLTRE L'EXTRAVERGINE



Poste Italiane S.p.A. - spedizione in Abbonamento Postale D.L. 352/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB Verona  
Austria € 10,90; Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera Chf 13,90; Svizzera Canton Ticino Chf 12,90; Gran Bretagna € 11,30.

3 0 2 5 5

9 771592 856009



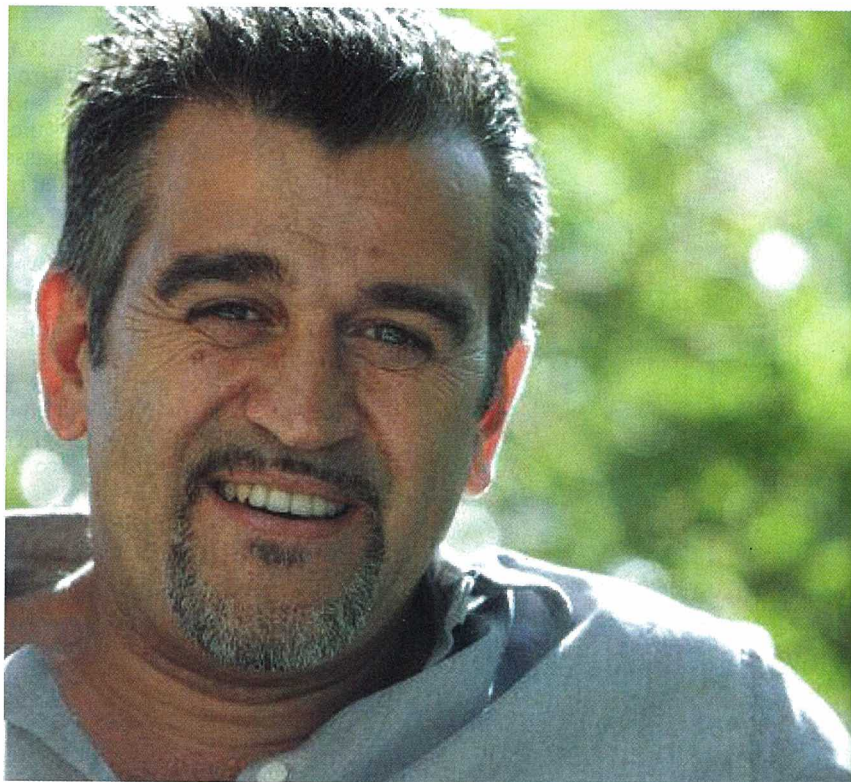
## Mon Amour Mpa Quattro enologi a confronto sul Montepulciano d'Abruzzo

Cosa pensano del Montepulciano d'Abruzzo (Mpa, per usare uno scherzoso acronimo) quattro tra i più famosi enologi d'Italia? Quali sono le sue caratteristiche fondamentali? È un uva "giusta" per tirarne fuori un grande vino? Dove coltivarla e come? Come lavorarla in cantina? Esiste un terroir particolare, nella regione, che regala vini più appassionanti ed emozionanti?

La parola a Maurizio Castelli, Roberto Cipressi, Riccardo Cotarella, Luca D'Attoma, grandi conoscitori dell'uva e delle vigne abruzzesi e tutti impegnati a studiare e lavorare il vitigno, su fronti diversi e con diverse posizioni.

### Maurizio Castelli «Polifenoli nobili e grande versatilità»

«Gli abruzzesi con il loro vitigno più importante sono sempre stati troppo modesti. Fosse stato, per dire, toscano, oggi sarebbe un principe assoluto. Io, ogni volta che posso, ci scommetto. Nel senso che, oltre ad averci lavorato e lavorarci ancora oggi su in Abruzzo, a casa sua, l'ho piantato dovunque ho trovato delle location a mio parere adatte. Nella stessa Toscana (ma in Maremma), e soprattutto in California. E lì quando hanno visto i risultati hanno spiantato altra roba esotica che avevano, e hanno rilanciato sul Mpa, tanto per dirla in sigla. Il pregio chiave sono i suoi polifenoli, tanti e di qualità. E poi questa capacità di far

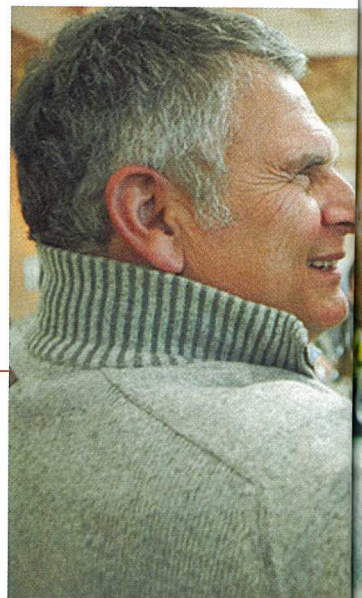


bene su terreni non facili e diversi. Poi è un tardivo, più tardivo del Sangiovese stesso, e quindi va portato a maturazioni complete, che ne esaltano la generosità e la finezza in prospettiva. In cantina è vino da pochi rimontaggi, mentre invece non ha paura (se sano e maturo) di macerazioni anche molto lunghe. Io l'ho tenuto lì - ma non è la regola! - anche sei mesi. Ottenendo alla fine tannini ottimi, e mannoproteine ammorbidenti. Insomma: forza Mpa. Ci piaci...!».

### Roberto Cipressi «Un futuro da re d'Italia»

«Sono convinto che il Montepulciano d'Abruzzo sia un grande vitigno: io l'ho definito nientemeno che "il futuro Re d'Italia". Questa varietà permette di produrre quantitativi superiori rispetto a nebbiolo e sangiovese senza

*Roberto Cipressi, uno degli enologi a confronto sul Montepulciano d'Abruzzo. Sotto, Maurizio Castelli. A destra, Riccardo Cotarella. Tutti parlano di un vitigno resistente e versatile, marcatore di territorio*





### **Riccardo Cotarella**

**«Marca e tipizza il territorio, grande!»**

«Questo è un grande vitigno, e dà grandissimi vini. È un tardivo vero, dunque beneficia del nuovo clima, e ha polifenoli veri, così il risultato sono vini più complessi e profondi che mai. Era un signore, ora lo è al 101%.

Era un vitigno contadino. L'odierna conoscenza scientifica applicata in vigna ha avvantaggiato tutti, ma lui di più: un po' come il Sangiovese di montagna. È un marcatore di territorio; sente molto le differenze (vedi disanalogie con Puglia o Romagna). E i caratteri del terreno.

Cosa mi piace di lui? Che ha struttura, concretezza, carne. Mi piace lavorarlo in varie posizioni anche all'interno della stessa azienda, esplorando la possibilità di vini che possano far ventaglio su prezzo e tipologie. Dovessi trovargli un analogo (non genetico), sarebbe l'Aglianico: altro marcatore territoriale capace di performance straordinarie. Ed è facile da vinificare (è un pregio) senza essere banale».

### **Luca D'Attoma**

**«Ha profondità, complessità, carattere»**

«È molto versatile, più resistente di altre uve – sangiovese, merlot, pinot nero – a botrytis e colpi di calore, e dà un vino molto potente e longevo. Le espressioni migliori di Montepulciano reggono tranquillamente il confronto con vini di altre aree molto vocate italiane e internazionali. È una vite molto esuberante, produttiva; e mette la sua forza nel frutto. Perciò, è nodale cercare l'equilibrio della pianta per avere produzioni in linea con l'obiettivo finale. Quanto alla vinificazione, uno degli aspetti chiave col Montepulciano è la macerazione; il rischio maggiore è

perdere nulla in termini di tono, fragranza e consistenza. Le espressioni che il vitigno può offrire sono ovviamente variabili in funzione dell'età dei vigneti, del terroir di coltivazione, delle rese unitarie.

Io consiglio affinamento in rovere, e barriques di ottima qualità; il Montepulciano ha infatti buona polpa e un grande frutto, ma necessita invece di un po' di sostegno per ciò che riguarda la dotazione in tannini. Infine, un omaggio a chi merita. La storia del Montepulciano è di certo legata alla figura di Edoardo Valentini, mentre i riconoscimenti più importanti colti in era "moderna" sono connessi a Masciarelli. All'effetto combinato di questi due mondi, molto distanti tra loro, deve molto la valorizzazione sia della varietà che del territorio viticolo abruzzese».

