

Pescara



Una delle prime buone notizie per l'Abruzzo arriva dall'agricoltura e dal vino. Mentre la regione affronta ancora un momento drammatico, infatti, non mancano i segnali positivi. Presentata il 12 giugno a Pescara con tre testimonial Abruzzesi doc, i giornalisti Alda D'Eusanio, Giulio Borrelli e Adua Villa, la piccolissima denominazione di origine "Tullum" ne è la dimostrazione. Da disciplinare "Tullum" insiste esclusivamente sul comune di Tollo, in provincia di Chieti, dove abitano 4mila200 persone, quasi tutte impiegate nel settore vitivinicolo. Sarà anche il simbolo della rinascita di un territorio e, perché no, un segno di speranza per tutte le aziende abruzzesi colpite dal terremoto. Tollo, infatti, fu rasa al suolo durante la Seconda Guerra Mondiale ma proprio grazie alla viticoltura ha saputo ricostruire l'identità inaugurando ora un nuovo percorso per l'enologia regionale, che per quaranta anni ha comunicato quasi esclusivamente Trebbiano d'Abruzzo e Montepulciano d'Abruzzo. Ed è strano pensare che una regione così ricca, che presenta un ambiente tanto vario, abbia finora tre sole doc e una docg, mentre la Toscana, ad esempio, ne ha ben 16. Con il progetto Tullum i promotori sperano di aprire un nuovo percorso regionale che esalti la vocazione delle singole aree, i vitigni autoctoni, le specificità pur rafforzando la promozione e la tutela delle Doc storiche. I vini Tullum sono prodotti esclusivamente con uve della cittadina di Tollo e le singole tipologie dovranno provenire dalle specifiche zone del mappale. Quest'ultima è una scelta estremamente rigorosa, frutto di un lungo studio, che non solo individua i confini della doc ma anche i fogli mappali dove è autorizzato l'uno o l'altro vitigno. Proprio le varietà sono una novità perché, per la prima volta, Tullum rende doc gli autoctoni Pecorino e Passerina. Le regole di produzione saranno rigorose.

La resa per ettaro sarà molto bassa, il Pecorino e la Passerina non potranno produrre più di 90

quintali per ettaro. La densità di impianto sarà di almeno 3.300 ceppi per ettaro. Sono esclusi i vigneti di fondovalle al di sotto degli 80 m s.l.m. La vinificazione potrà essere effettuata esclusivamente in zona. Regole rigide, per fare capire la vocazione di un territorio già noto in epoca romana. Tullum si rivolge infatti al consumatore moderno, attento alla qualità, alla sostenibilità, alla salubrità e all'eticità del vino. "Abbiamo studiato questa doc perché siano vini da ricordare. – afferma Andrea Di Fabio, direttore commerciale di Feudo Antico, società che commercializzerà Tullum. "Siamo partiti dallo studio dei suoli, del microclima, dei portainnesti, definendo poi i singoli fogli mappali, dove concentrare la produzione dei specifici vitigni. La grande soddisfazione è che i vini Tullum sono riconoscibili." La potenzialità della doc a regime è di 300 ettari. La produzione per il primo anno si attesta sulle 66mila bottiglie delle tipologie Tullum Doc Bianco, Tullum Doc Passerina, Tullum Doc Pecorino, mentre per il Tullum Superiore ed il Tullum Rosso dovrà attendere il 2010. Tullum corona così la lunga storia del vino a Tollo, conosciuta in epoca romana, apprezzata nei secoli per la produzione della Lacrima di Tollo. Una storia che neanche la Seconda Guerra Mondiale interruppe. Proprio la viticoltura, infatti, diede ai tollesi motivo per ripartire dopo la guerra, scegliendo di investire sul vigneto invece che emigrare. Il valore sociale del vino è confermato da Tullum, che ha riunito un territorio, per decenni spaccato dalle lotte politiche. "L'Abruzzo sa esprimere una qualità straordinaria che merita di essere comunicata al consumatore in modo semplice, puntando anche sui valori di eticità del vino, che deve essere prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore". Ha sottolineato Di Fabio.