

Les Abruzzes, terre de vignes ...

La région des Abruzzes est située au centre de la péninsule italienne à l'Est du Lazio et de Rome. Elle est bordée à l'Ouest par les Apennins et à l'Est par 150 kilomètres de côte sur la mer Adriatique. Ce territoire montagnard dispose de toutes les conditions nécessaires à la culture de la vigne.

Le climat méditerranéen de la région est caractérisé par des étés chauds et des hivers secs et humides. En comparaison avec d'autres régions viticoles italiennes, les précipitations sont plus abondantes et les températures plus basses.

À partir de 1963, les Abruzzes et le Molise qui ne formaient qu'une seule grande région ont décidé de séparer leurs destinées.

Même si les Abruzzes constituent juste une petite région «2 DOCG et 7 DOC», on y produit de beaux vins qui méritent d'être cités.

LES PRINCIPAUX CÉPAGES

Le Montepulciano qui demande un climat chaud a une peau très pigmentée, une acidité modérée et des tannins plus doux que beaucoup d'autres cépages italiens. Mais il peut donner un vin charnu avec un beau potentiel de garde.



Le Trebbiano que vous retrouvez dans l'appellation Trebbiano d'Abruzzo ne sont pas de véritables Trebbiano. Le raisin qui y est appelé Trebbiano est en réalité du Bombino bianco.

Le Pecorino produit actuellement le vin blanc le plus en vogue d'Italie. Une variété à maturation précoce qui accumule facile



ment le sucre, les vins Pecorino sont plus ronds et plus élevés en alcool que le Trebbiano d'Abruzzo.

Presque oubliés jusque dans les années 1980, date à laquelle la variété a été redécouverte.



Mais les raisins de la province de Teramo sont tellement supérieurs qu'on a décidé de donner une identité propre à la région et de la propulser au niveau d'une DOCG.

QUELQUES APPELLATIONS

DOCG Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

Jusqu'en février 2003, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane n'était qu'une subdivision géographique de la plus vaste appellation DOC Montepulciano d'Abruzzo.

DOCG Tullum ou Terre Tollesi

Reconnu DOCG en 2019, le vignoble se situe à une altitude de 150 mètres avec une superficie reconnue de +/- 18 ha dans une position très enviable: d'un côté les montagnes des Apennins centraux, avec le majestueux massif de la Majella et le Gran Sasso qui semblent embrasser les riches vignobles et de l'autre le bleu de la mer Adriatique.

tique. Les cépages autorisés sont: le Passerina et le Pecorino pour les vins blancs et le Montepulciano pour les vins rouges

DOC Montepulciano d'Abruzzo

Créée en 1968, la DOC Montepulciano d'Abruzzo est la plus ancienne appellation de la région. Ses vins doivent contenir 85 % de Montepulciano sans autre indication pour les vins de complément.



DOC Trebbiano d'Abruzzo

La DOC Trebbiano d'Abruzzo a été créée en 1972 et ses vins sont à base de Trebbiano d'Abruzzo (Bombino bianco) et/ou le Trebbiano toscano. Mais si l'on en croit les fiches techniques éditées par de nombreux producteurs, le premier de ces cépages est de loin le plus présent dans les vins.

DOC Cerasuolo d'Abruzzo

L'appellation DOC Cerasuolo d'Abruzzo date de 2010 et a été spécialement créée pour les rosés de la région. Un minimum de 85 % de Montepulciano est exigé pour ces vins.



DOC Controguerra

C'est une appellation relativement récente qui mérite amplement qu'on s'y attarde. Cette appellation est en fait la version internationale des deux appellations principales

puisqu'elle autorise, parallèlement aux deux variétés de Trebbiano et au Montepulciano, également le Chardonnay, le Malvasia, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet franc et même le Merlot.

Les autres appellations de la région sont: la DOC Abruzzo, la DOC Villamagna et la DOC Ortona.

Les vins rouges de la région de Montepulciano d'Abruzzo s'accordent généralement assez bien avec les plats de nos régions (bœuf, agneaux, ...).

Tous les changements récents pour élever le niveau qualitatif des vins dans le vignoble abruzzois font en sorte que les Abruzzes offrent un des meilleurs rapports qualité-prix pour un consommateur avisé.

Vinicolement Vôtre. ■

Philippe Berger
Champion du Monde de Dégustation 2018
Champion de France de Dégustation 2019
OENOVINS

- 37 -

26^{ème}

SALON À L'ENVERS

DE LORRAINE ET DU GRAND EST

LE RENDEZ-VOUS DES AFFAIRES SANS RENDEZ-VOUS

JEUDI 14 OCTOBRE 2021 //

PLACE DE LA LIBERTÉ, THIONVILLE

UNE OPPORTUNITÉ UNIQUE DE :

- ✔ **Rencontrer directement 150 exposants :**
responsables d'achats et grands Donneurs d'Ordres de la Grande Région !
- ✔ **Développer vos contacts d'affaires :**
de nombreux contacts en une seule journée !
- ✔ **Découvrir les produits et services**
des entreprises présentes sur le salon !

Fédération
RE@GIR

Réseau Entrepreneurs AGI
en Lorraine-Nord

Le salon
l'Envers

du Grand Est

www **salonalenvers.org**

☎ **03 82 82 06 96**