

## Montepulciano, Montepulciani

*Venerdì 30 marzo si è tenuta presso i locali del padiglione abruzzese del Vinitaly una degustazione di diverse annate di diversi Montepulciano d'Abruzzo*

Quali conclusioni trarre da una degustazione di diversi Montepulciano d'Abruzzo ciascuno dei quali provenienti da diverse annate?

Difficile rispondere, tranne forse la necessità per questa grande (sia di dimensioni che di qualità) Denominazione di indicare le sottozone di provenienza.

Le quali esprimono con chiarezza le proprie differenze proprio con adeguati invecchiamenti.

Assaggiare una bottiglia di ciascuna sottozona ad ogni modo è del tutto insufficiente per riuscire a fare un discorso esaustivo in merito, e così ci limitiamo a indicare alcune impressioni tratte dai vini assaggiati.

**Valentini 1988** fuori scala, un vino mondiale forse non ancora all'apice.

**Vililia Gemma 1995 Masciarelli** grande e dal potenziale di invecchiamento impressionante, nonostante una dose di legno non ancora completamente digerita.

Molto buoni il **Vecchio 1979 di Illuminati**, ancora fruttato e dai tannini dolci, e il **Tonì 1990 di Cataldi Madonna**, fresco e vibrante.

Un tantino semplice ma di ottimo frutto il **Cagiolo 2000 di Cantina Tollo**.

Non del tutto convincenti invece **Nestore Bosco 1984**, molto evoluto, **Pietrantoni 1983**, di bella sapidità ma poco focalizzato nella componente aromatica, e **Emidio Pepe 1975**, con profumi "mineraloidi" molto decisi, per amare i quali occorre una grande passione per i vini "d'antan".

Ma anche queste ultime bottiglie, tecnicamente di certo non impeccabili (almeno per un palato del nuovo millennio) dimostrano quello che il Montepulciano può dare "oltre" i Valentini, i Masciarelli e i Cataldi Madonna.

Ma qualcuno nutre dubbi in merito?