



RELAZIONE STORICA, SOCIO-ECONOMICA E TECNICA

RICHIESTA DI MODIFICA DELLA D.O.C. “TERRE TOLLESI” O “TULLUM” FINALIZZATA AL PASSAGGIO/RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA “TERRE TOLLESI” O “TULLUM”, AI SENSI DELLA LEGGE 12 DICEMBRE 2016, N.238 E DEL D.M. 7 NOVEMBRE 2012.

A cura di :

Dott. Agr. Antonio Sitti – Responsabile agronomico

Enologo Riccardo Brighigna – Consulente enologico

Enologo Daniele Ferrante – Responsabile enologico di produzione

PARTE I – RELAZIONE STORICA

1. Alcune notizie storiche sull’uso del termine (denominazione) “Terre Tollesi” o “Tullum”.

La presenza della vite e del vino nell’area interessata, che comprende l’intero territorio amministrativo del comune di Tollo in provincia di Chieti, risale all’epoca romana. Ne fa fede e testimonianza il rinvenimento in alcune contrade del piccolo comune teatino di dolia da vino e celle vinarie intere ed a frammenti. Inoltre, nel circondario di Tollo sono stati rinvenuti resti che testimoniano l’esistenza di alcune “*villae rusticae*” romane che rappresentano i primi esempi di grande azienda agricola organizzata nella quale la coltivazione della vite è una tra le principali attività svolte. Dopo la caduta dell’Impero romano, sia ai Longobardi che ai Normanni non era sfuggita la felice posizione dell’ager tollese ed un documento del 1062 parla del castrum Tullum posto “*capofine*” in mezzo a 50 Tomoli di terreno.

Nella storica suddivisione dell’Abruzzo decretata il 5 ottobre del 1273 da Carlo D’Angiò dopo la conquista del Regno Svevo, l’attuale territorio di Tollo venne ascritto all’Aprutium Citra. In seguito, nel 1300, Carlo D’Angiò operò un’ulteriore divisione amministrativa dell’Aprutium Citra e Tollo fu inclusa nella circoscrizione di Theate Minori ed il toponimo appare nei “Registri Angioini” nella forma di **TULLUM**.

Nel basso Medio Evo e, successivamente, fra il 1400 ed il 1500, è documentato un forte movimento commerciale dal porto di Ortona dal quale partivano navi cariche di “caratelli” di vino e, certamente, molto di quel vino proveniva proprio dalla zona di Tollo.

Alle soglie dell’età moderna, nel 1776, nel Regno di Napoli il vino di Tollo era già famoso tanto da essere celebrato nei componimenti poetici del frate Bernardo Maria Valera pubblicati nel 1835 che definisce la zona di Tollo come: “*Piccola terra nell’Abruzzo Citeriore, e non molto lontana dal mare Adriatico, di amena situazione, e celebre pel suo vino rosso, rubino, volgarmente detto Lacrima*”. Gli scritti di frà Bernardo Maria Valera sono importanti perché dimostrano due fatti fondamentali: tra le produzioni della campagna tollese, a metà del 700, quella del vino era sicuramente il cespite più importante di un’azienda agricola e il vino di Tollo era già famoso ed apprezzato per i suoi alti livelli qualitativi.

All’inizio dell’800 il vino di Tollo è ormai noto in tutta Italia: il Giustiniani nel Dizionario Geografico Ragionato del Regno di Napoli compilato nel 1805 scrive in Tollo.... “*il vino vi riesce di buona qualità*”.

Dopo l'Unità d'Italia Tollo viene descritta nel Dizionario Geografico d'Italia stampato tra il 1875 ed il 1878 come segue: *“Il suo territorio si stende in collina ...Le principali produzioni e commerci consistono nei vini, che sono squisiti e nell'olio...”*.

Nei censimenti del 1923 e del 1929 a Tollo risultavano coltivati a vigna circa 200 ettari per una produzione di 6.650 quintali di uva, con vigne coltivate prevalentemente ad alberello.

Dopo l'oscura parentesi della seconda guerra mondiale, nella quale Tollo fu letteralmente rasa al suolo, lo sviluppo dell'economia agricola locale riprese vigore ed alla fine degli anni cinquanta, i piccoli coltivatori tollesi, dopo un primo momento di diffidenza, iniziarono ad associarsi in cooperativa. Nel luglio del 1960 fu costituita la prima cooperativa per iniziativa di 19 soci fondatori. Nel 1962 arriva la prima vendemmia e, sempre nel corso del 1962, fu costituita una seconda cooperativa.

Alla fine degli anni sessanta il settore vitivinicolo tollese fece un decisivo passo in avanti decidendo di: imbottigliare il vino, costruire un marchio legato al territorio e creare una propria identità per arrivare direttamente al consumatore finale. Dal 1970 il nome di Tollo, grazie alle cooperative locali e ad alcuni vitivinicoltori privati, viene veicolato in milioni di bottiglie sia sul mercato nazionale che in quello internazionale. Oggi l'economia tollese è basata fundamentalmente sull'attività vitivinicola tanto che oggi il territorio di Tollo è considerato, grazie alla sua estensione e valenza qualitativa, uno tra i più importanti per la vitivinicoltura regionale.

PARTE II – RELAZIONE SOCIO-ECONOMICA

2. Alcuni dati produttivi e socio-economici legati alla denominazione “Terre Tollesi” o “Tullum”.

Secondo i dati forniti dalla Regione Abruzzo (che gestisce lo schedario viticolo) e dall'Organismo di Controllo Agroqualità SpA (che ha fornito i dati relativi alle rivendicazioni produttive), alla DOP “**Tullum**” risultano iscritti attualmente n. 5 produttori/trasformatori privati e n. 2 strutture cooperative alle quali fanno riferimento una quarantina di produttori viticoli, per una superficie iscritta di circa 100 ettari, dei quali 20-22 ettari sono annualmente rivendicati.

Come si vede i margini per crescere sono ancora ampi anche se le produzioni rivendicate, come evidenzia la tabella sottostante relativa alle ultime annualità, si possano considerare significative (in media la produzione di uve è superiore ai 2.000 quintali/anno), segno dell'attenzione e della volontà dei produttori tollesi di avere investito e di voler continuare ad investire fortemente su detta denominazione.

DOC "Terre Tollesi" o "Tullum"			
Annata	Superficie di origine (ha)	Uva Vinificata (Q)	Vino rivendicato (hl)
2012	21,85	2.191,24	1.533,87
2013	21,19	2.068,21	1.447,75
2014	22,07	2.161,11	1.512,78
2015	18,27	1.813,83	1.269,68
2016	18,80	1.846,17	1.292,32

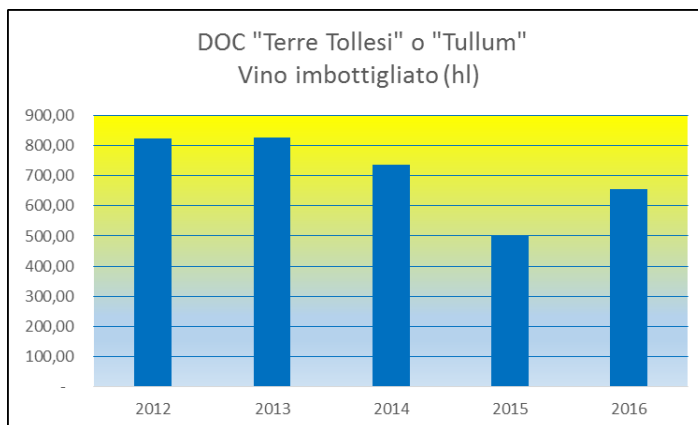
Fonte: Agroqualità

La superficie attualmente destinata alla produzione della futura DOCG “Terre Tollesi” o “Tullum”, sicuramente orientata ad aumentare nel tempo, può considerarsi al momento sufficiente poiché essa ha permesso in questi anni alle aziende di rendersi visibili sul mercato, proponendo prodotti altamente qualificati e fortemente legati al territorio che hanno riscosso notevoli successi nelle fasce medio-alte e alte delle principali aree di riferimento (HORECA e Super HORECA), sia in Italia che nei Paesi del Nord-Europa.

La produzione complessivamente certificata ed imbottigliata, come si può evincere dalla tabella sottostante, negli ultimi anni ha risentito molto dell'andamento stagionale però, nel suo insieme, mostra comunque un trend decisamente positivo avendo raggiunto e superato il traguardo delle 100.000 bottiglie/anno. Di queste, circa il 60% è rappresentato dai due vitigni bianchi autoctoni Pecorino e Passerina, mentre il restante 40% dai vini rossi.

DOC "Terre Tollesi" o "Tullum"	
Annata	Vino imbottigliato (hl)
2012	824,13
2013	828,56
2014	737,03
2015	503,81
2016	656,06

Fonte: Agroqualità



Sebbene il numero dei produttori interessati sia limitato, occorre sottolineare che essi rappresentano di fatto un nucleo di aziende tra le più importanti del panorama enologico regionale e del centro-sud Italia, che hanno saputo sviluppare la viticoltura di quest'area e che, sin dalla fine degli anni '70 del novecento, si sono affermate sia in Italia che all'estero grazie alla qualità ed alla particolarità dei propri prodotti. Queste aziende, che complessivamente associano oltre 1.200 produttori che coltivano circa 1.500 ettari di vigneto, con una produzione imbottigliata di oltre 12 milioni di bottiglie/anno e fatturati complessivi che superano i 40 milioni di euro, vantano importanti successi commerciali e sono presenti in numerosi Paesi europei, Stati Uniti, Canada e Sud-Est asiatico. Esse, grazie ai vini della DOC Tullum hanno ottenuto riconoscimenti di assoluto prestigio internazionale da parte delle più importanti guide di settore e nei concorsi enologici internazionali:





Per gli altri riconoscimenti vedasi allegato “Premi Feudo Antico 2013-2017”.

I produttori vitivinicoli dell’agro tollese, a quasi dieci anni dal riconoscimento della denominazione “Terre Tollesi” o “Tullum”, ottenuta con D.M. 23.07.2008 - G.U. n.179 del 01.08.2008, sono fermamente convinti della positività della scelta fatta poiché essa ha permesso in questi anni di far conoscere ad una ampio e qualificato pubblico di consumatori vini con una specifica identità territoriale: un territorio, quello di Tollo che, per specifiche condizioni pedologiche, orografiche e climatiche conferisce ai prodotti peculiari caratteristiche distintive. Essi, pur consapevoli dei limiti legati alla ridotta visibilità e riconoscibilità dei propri prodotti sui principali mercati internazionali, hanno lavorato con dedizione ed investito in maniera significativa, sia nei vigneti che in cantina, su detta denominazione in quanto unica vera opportunità per identificare e differenziare in un mercato sempre più globalizzato le proprie produzioni enologiche.

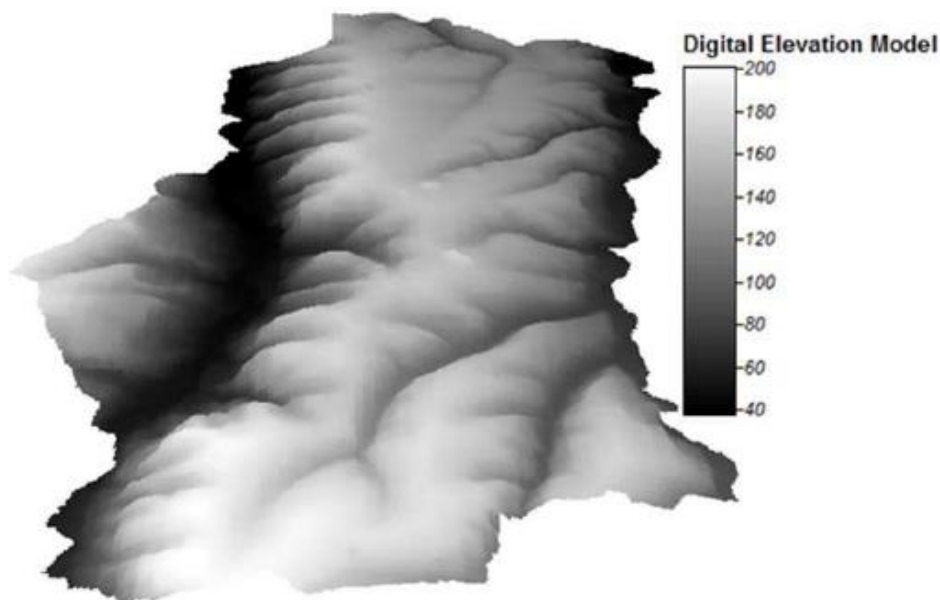
Il passaggio della denominazione Tullum alla DOCG rappresenta per le aziende interessate e per tutti i piccoli produttori associati un importante riconoscimento del lavoro sinora fatto, lavoro svolto con serietà e dedizione che può e deve essere ulteriormente implementato sia attraverso l'ulteriore innalzamento del già ottimo livello qualitativo dei prodotti, utilizzando appieno gli strumenti tecnici acquisiti in questi anni (vedi zonazione viticola) sia, soprattutto, attraverso l'acquisizione di uno straordinario strumento di tutela e di marketing territoriale: **la denominazione di origine controllata e garantita**.

Infatti, attraverso la DOCG "TERRE TOLLESI" o "TULLUM", i produttori di quest'area, tra le più vocate ed intensamente vitate dell'intero territorio regionale, intendono da un lato rafforzare gli strumenti di tutela delle produzioni enologiche tipiche legate esclusivamente a vitigni autoctoni quali il Montepulciano, il Pecorino e la Passerina, e dall'altro consolidare il già forte legame con il proprio territorio, unico ed inimitabile.

PARTE III – RELAZIONE TECNICA

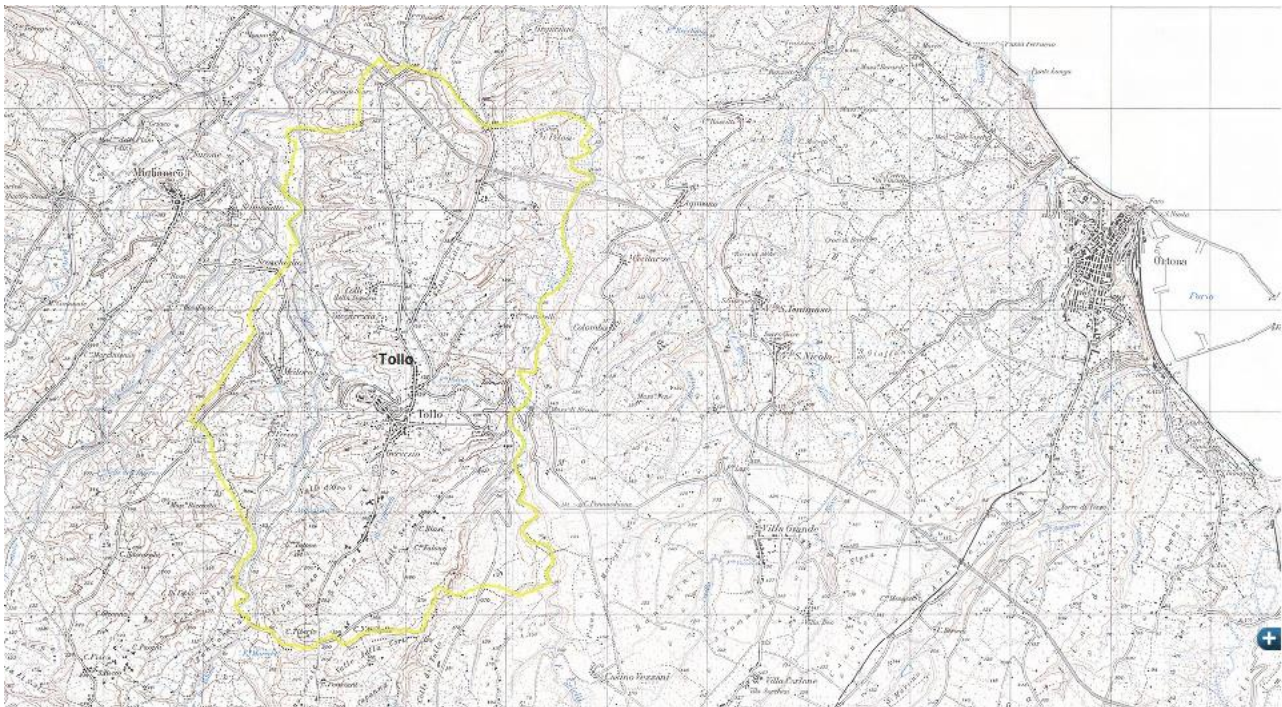
3. Inquadramento territoriale della denominazione "Terre Tollesi" o "Tullum" e sintesi dei risultati dello studio di zonazione viticola.

Accanto alle tradizioni ed alle radici storiche sopra ricordate, un ruolo molto importante ai fini della definizione della vocazionalità vitivinicola di un territorio, quale quello di Tollo, va attribuito sia ai fattori umani, che diventano spesso fondamentali poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche di tipicità, sia soprattutto a fattori naturali quali quelli pedoclimatici. Infatti, il territorio interessato presenta una giacitura prettamente collinare con pendenze che non superano il 5-10%; l'altezza massima è di circa 228 metri s.l.m., anche se sono esclusi dalla denominazione i terreni con un'altitudine inferiore agli 80 metri s.l.m. e quelli posti nei fondovalle umidi.



Orografia tridimensionale dell'area tollese

A una struttura geologica relativamente omogenea di recente origine, prevalentemente sedimentaria costituita da depositi argillosi spesso ricoperti da sabbie e ghiaie (Fig. 2 A e B), corrisponde un territorio segnato da lunghe valli dirette verso il mare con pendii a varia esposizione, pendenza e altitudine che creano condizioni mesoclimatiche differenziate, ideali per la maturazione di vitigni sensibili al pedo-clima come il Montepulciano, il Pecorino e la Passerina.



Cartografia IGM (Geoportale Regione Abruzzo) - Comune di Tollo

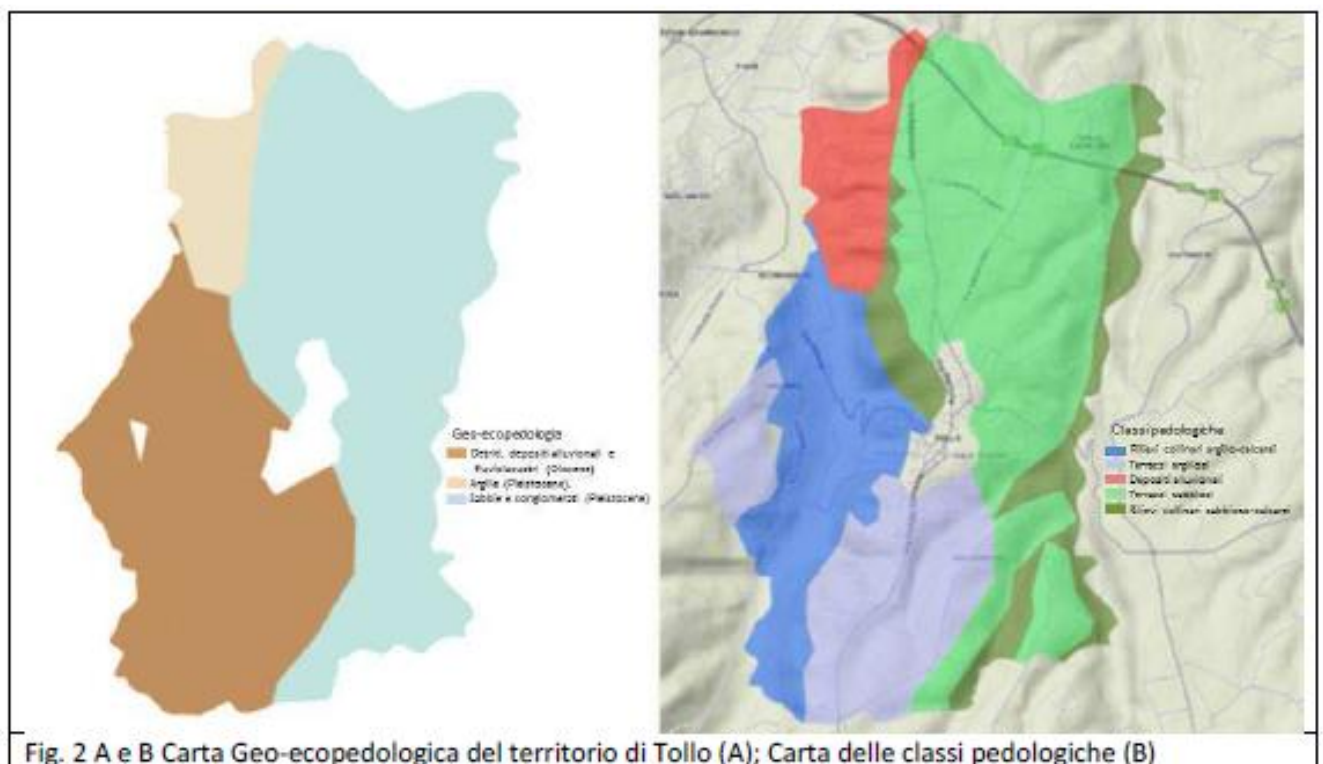
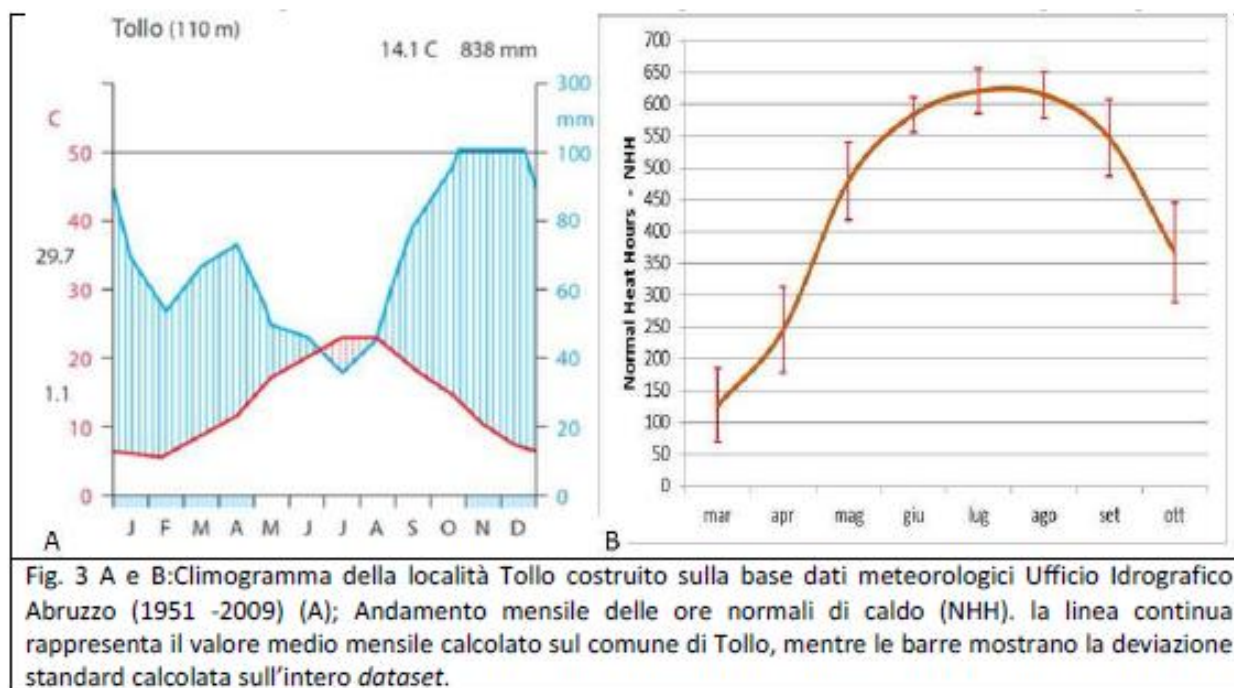


Fig. 2 A e B Carta Geo-ecopedologica del territorio di Tollo (A); Carta delle classi pedologiche (B)

L'area della DOP Tullum si eleva gradualmente dalla costa adriatica verso ovest, con un rilievo relativamente dolce e si presenta con un clima in prevalenza temperato sublitoraneo con precipitazioni annue medie intorno agli 850 mm. La mediterraneità del clima dell'area è attenuata dalla vicinanza dell'area balcanica, fonte di masse d'aria più fredda nel periodo invernale e dagli effetti del Mare Adriatico, interno e poco profondo, il più freddo fra i mari del bacino del Mediterraneo. Chiaro sintomo di mediterraneità attenuata è la piovosità estiva relativamente abbondante: nel semestre estivo (aprile-settembre) cade circa il 40% della pioggia totale annua mentre in un clima pienamente mediterraneo non dovrebbe caderne più del 30%.

Il climogramma (vedi Fig. 3 A e B), riferito al centro comunale di Tollo, mostra un regime termico con minimo termico annuale a gennaio-febbraio di 5-7°C e massimo a luglio-agosto (22-24°C) e un regime pluviometrico a massimo principale autunnale (ottobre-dicembre) di 100 mm, massimo secondario primaverile (marzo-aprile) di 70 mm, minimo principale estivo (luglio-agosto) di 35 mm e poco pronunciato minimo secondario invernale di 55 mm (gennaio-febbraio). Infine questo tipo di analisi mette in evidenza limitati fenomeni di siccità estiva per l'area interessata dalla DOP Tullum.

Dal punto di vista termico l'area si qualifica per temperature medie annue comprese fra 13 e 15 °C ed escursione annua di 17÷18 °C. L'analisi delle risorse termiche per la vite colloca l'area interessata nell'intervallo fra 1850 e 2050 gradi Winkler e fra 2300 e 2500 gradi Huglin, valori questi che permettono di classificare la zona come un **area con elevate disponibilità termiche** ed adatta alla coltivazione di vitigni con elevate esigenze termiche, con un ciclo vegeto produttivo medio-lungo o lungo come quello del Montepulciano e della Passerina.



Grazie ad un articolato e complesso lavoro multisettoriale coordinato dal Prof. Attilio Scienza dell'Università di Milano, tra il 2011 ed il 2013, l'intero territorio comunale è stato oggetto di uno studio finalizzato alla “**zonazione vitivinicola**” che ha permesso di meglio conoscere le caratteristiche dell'area della DOP Tullum e soprattutto di giungere ad interessanti considerazioni sulla vocazionalità e sull'uso del territorio.

Senza entrare nel merito delle singole fasi e strumenti di analisi/indagine utilizzati, è possibile giungere anzitutto alla considerazione che l'areale di produzione dei vini DOP Tullum è in linea di massima circoscrivibile al territorio stesso del comune di Tollo, che attualmente si estende su 14,5 km quadrati, ed insiste su circa 300 ettari potenziali. Poiché sono esclusi i fondovalli umidi ed i terreni con altitudine al di sotto di 80 metri slm, circa il 25% della superficie comunale resta fuori dall'area a DOP come si può chiaramente rilevare dalla figura sottostante (vedi Fig. 4 A e B).

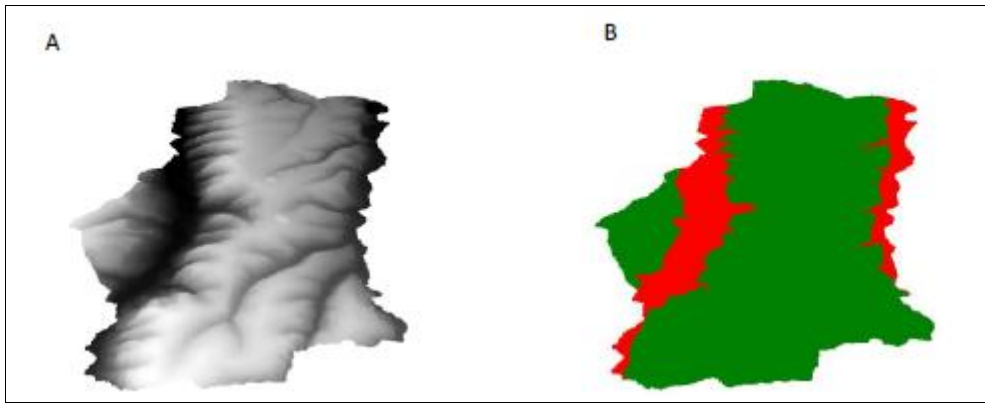
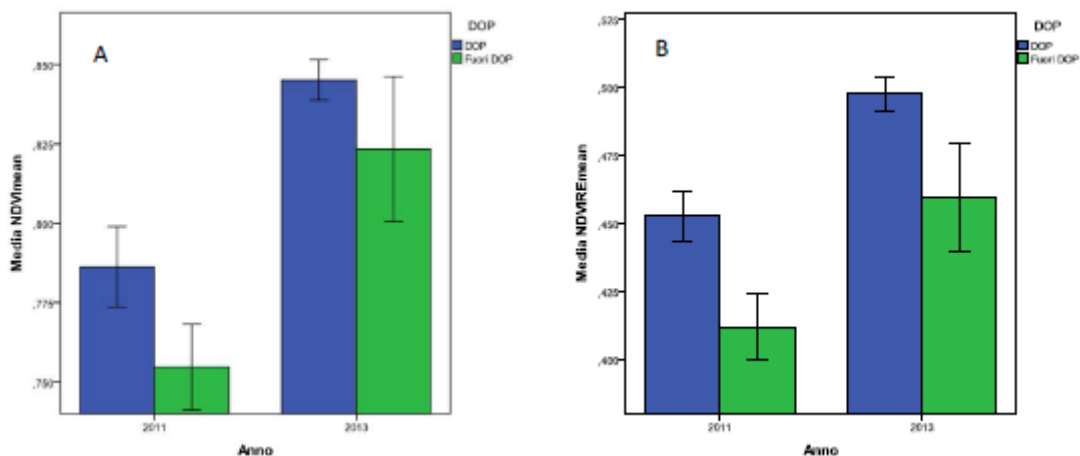


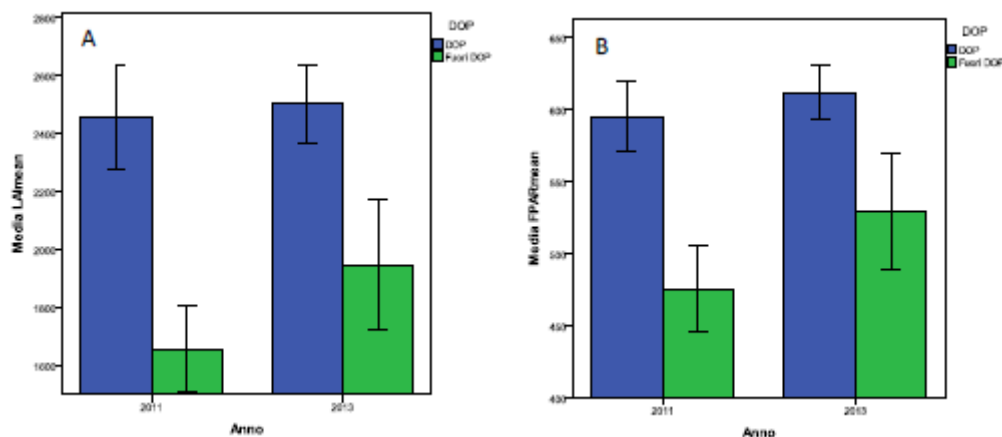
Fig. 4 A e B: *Modello tridimensionali dell'area del comune di Tollo (A), ripartizione del territorio comunale di Tollo (B) tra l'area della DOP Tullum (in verde) ed quelle escluse (in rosso)*

Dati questi presupposti, uno degli obiettivi dello studio è stato quello di validare ed oggettivare attraverso gli strumenti della zonazione, le differenze fra l'area interessata e quella esclusa dalla DOP a seguito della posizione di fondo valle e di altimetria inferiore agli 80 metri s.l.m., come previsto dal disciplinare della DOC Tullum. In particolare questo confronto è stato condotto sia sulla base di indici vegetazionali raccolti tramite telerilevamento sia sulle caratteristiche produttive e qualitative dei vigneti campione utilizzati per le indagini di zonazione dell'area interessata. Analizzando i dati degli indici vegetazionali, rilevati tramite il sistema satellitare RapidEye, si possono evidenziare nette differenze tra queste due aree, differenze che sono risultate significative anche dal punto di vista statistico. Questo risultato, che rende oggettiva la diversità di risposta della vite in questi due ambienti, è da sottolineare poiché ottenuto nella medesima misura in due annate, con decorsi meteorologici sostanzialmente diversi, mostrando così di essere indifferente ai mutamenti stagionali.



A riprova di ciò è il risultato ottenuto con i valori di LAI (Leaf Area Index) calcolato per i due ambienti; i vigneti appartenenti alle aree di fondovalle presentano valori inferiori di LAI rispetto a quelli insistenti sulle aree a DOP posizionati in condizioni di maggior precocità. Questo risultato, come il precedente è spiegato dalle differenti condizioni mesoclimatiche dei due ambienti. I fondovalle, a partire dall'epoca di germogliamento inducono un consistente ritardo nella fenologia e nella maturazione delle uve. Questo condizionamento, in particolare per i vitigni a maturazione da media a tardiva, come quelli che costituiscono questa DO, può avere importanti conseguenze negative sulla qualità finale del prodotto.

Passando alle caratteristiche climatiche i dati da satellite confermano quanto già rilevato nell'indagine climatica dell'area. In particolare le aree inferiori agli 80 metri s.l.m. forniscono un livello di PAR stimata nettamente inferiore rispetto ai vigneti ubicati nelle aree inserite nella DOP. Questo dato come detto permette di spiegare in modo diretto il ritardo di sviluppo e le minori prestazioni vegetazionali dei vigneti di fondo valle precedentemente evidenziate.



Infine, osservando le variabili qualitative delle uve alla vendemmia emerge come il ritardo di fenologia, dovuto alle condizioni di fondovalle, si ripercuote, in modo significativo, sulle performance qualitative di questi vigneti. In generale emerge che le uve provenienti dall'area DOP possiedono caratteristiche superiori rispetto a quelle dei vigneti di fondovalle. Più in dettaglio, le uve DOP hanno valori significativamente superiori di solidi solubili ed inferiori per quanto riguarda l'acidità titolabile e l'acido malico, facendo così rilevare una maturità tecnologica più intensa ma sempre in un ottimo equilibrio tra le sue diverse componenti. Lo stesso dicasi per le misurazioni di antociani e polifenoli dove le uve di Montepulciano coltivate in area DOP hanno ottenuto risultati superiori, per entrambi i parametri. Da ultimo, per quanto riguarda il solo acido tartarico, non si possono osservare differenze significative tra i due areali; questo parametro, infatti, ha una variabilità legata più al genotipo e al decorso meteorologico dell'annata piuttosto che all'ambiente di coltivazione.

Definite le differenze esistenti fra i vigneti interni all'area DOP e quelli esclusi da questa denominazione ma facenti parte del Comune di Tollo, si è proceduto alla valutazione dell'interazione tra i vitigni oggetto di studio (Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Passerina) e i differenti ambienti di coltivazione che costituiscono l'areale della Denominazione Tullum.

Di seguito si riportano le principali risultanze.

Vitigno Montepulciano: le caratteristiche produttive dei vigneti sono fortemente influenzate dalla tessitura dei suoli; mentre per quanto riguarda i parametri qualitativi delle uve risulta che il fattore generalmente più influente è l'altitudine; a questa condizione fa eccezione l'accumulo degli zuccheri, dove a determinare i valori di questo parametro sono in egual misura l'altitudine e la tessitura dei suoli. I suoli più adatti sono quelli tendenti all'argilloso, che garantiscono buoni apporti irrigui alla coltivazione e consentono di ottenere livelli di zuccheri più elevati nel mosto, produzioni contenute accompagnate da una minore dimensione dei grappoli. Inoltre il Montepulciano trova le condizioni ottimali nelle aree con quota maggiore, che spesso corrispondono alle dorsali collinari in cui le pendenze sono meno accentuate e nelle quali la forma di allevamento a Pergola abruzzese ottiene la miglior intercettazione della radiazione e, quindi, una maggiore capacità di rifornire efficientemente il grappolo da parte dell'apparato fotosintetico (valori più alti di zuccheri, acidità più equilibrate, maggiori livelli di polifenoli e antociani). In tali situazioni si assiste ad un'espressione vegetativa delle piante più contenuta, tale da garantire un equilibrio vegeto-produttivo ottimale per una cultivar con attitudini a produrre uve di alta qualità.

Vitigno Passerina: i dati rilevati evidenziano come le grandezze che definiscono gli ambienti della DOP più determinanti nel definire le risposte di questo vitigno sono, per quanto riguarda le variabili produttive, la pendenza, mentre per quanto concerne le variabili qualitative la grandezza di maggior peso è l'altitudine. I vigneti tendenzialmente pianeggianti presentano produzioni ceppo più elevate, grappoli più pesanti, maggiori fertilità e produzione per germoglio rispetto a quelli con maggiori pendenze; questo risultato è spiegato dalla diversa capacità di nutrizione idrica dei vigneti pianeggianti rispetto a quelli in pendenza, in quest'ultimi l'efficienza dello sgrondo delle acque meteoriche, nettamente superiore a quelli pianeggianti potrebbe compromettere un'efficace accumulo idrico nei terreni e pertanto compromettere la nutrizione idrica del vigneto a la sua produttività. Inoltre questa condizione ha ripercussioni anche sull'accumulo degli zuccheri. Nei vigneti a maggior produttività la Passerina risente in modo significativamente negativo dei maggiori carichi produttivi evidenziando così un delicato equilibrio vegeto-produttivo che per questo vitigno dalla maturazione piuttosto tardiva, se non ben gestito conduce a ridotti accumuli zuccherini. Per quanto riguarda l'effetto dell'altitudine sulle variabili qualitative dei mosti, si nota come sia presente una relazione positiva tra questa grandezza e l'accumulo degli zuccheri con un massimo che si raggiunge ad altitudini comprese fino a circa 170-180 metri slm.

Questo risultato è spiegato, come nel caso del Montepulciano, dalle migliori condizioni di irraggiamento rilevabili alle quote maggiori e alla maggiore efficienza della Pergola abruzzese in queste particolari condizioni. L'andamento delle acidità titolabili rispecchia quello dei solidi solubili, con il raggiungimento di un equilibrio intorno ai 170-180 metri s.l.m.

Vitigno Pecorino: L'osservazione dell'incidenza percentuale delle differenti grandezze, che caratterizzano le quattro Unità Cartografiche della DOP Terre Tollesi, sulle risposte produttive e qualitative del Pecorino evidenzia, al contrario di quanto emerso con il Montepulciano e la Passerina, come l'altitudine sia il fattore meno determinante fra quelli studiati: la sua influenza è completa solo sulla fertilità, mentre per tutte le altre variabili indagate non sembra avere nessun effetto. Al contrario la tessitura dei terreni è il fattore che meglio spiega le differenze produttive tra i vigneti campione. Diversamente, le variabili qualitative dei mosti mostrano di subire in particolare l'effetto della pendenza dei vigneti. Questi risultati indicano nel Pecorino il vitigno con la maggiore adattabilità. Le sue caratteristiche, ed in particolare la precocità della sua maturazione lo rendono più adattabile alle diverse condizioni mesoclimatiche che si realizzano in quest'area, offrendo buone prestazioni anche in quelle zone dove, per condizioni mesoclimatiche, gli altri vitigni non riescono a raggiungere adeguate condizioni di maturazione.

In particolare si può osservare che le prestazioni produttive sembrano influenzate in modo negativo dal contenuto in argilla esprimendo il massimo potenziale produttivo nei terreni franco sabbiosi e questo risultato è valido anche per il peso medio del grappolo.

Vitigno Trebbiano: lo studio ha dimostrato che le variabili quantitative delle produzioni hanno una forte componente dovuta alla pendenza dei terreni su cui insistono i vigneti, soprattutto per quanto concerne i pesi medi dei grappoli e le produzioni/germoglio. La fertilità reale, ovvero il numero di grappoli per germoglio, varia prevalentemente in funzione dell'altitudine; la produzione a ceppo è determinata in quasi egual misura da altitudine e pendenza, con una lieve prevalenza di quest'ultima. Osservando le variabili qualitative dei mosti, si nota come gli accumuli zuccherini nelle bacche siano imputabili perlopiù alla pendenza dei terreni, e in minor quota dall'altitudine, mentre i livelli di acidità titolabile mostrano effetti quasi paritetici di pendenza ed altitudine.

Considerazioni

Il lavoro di zonazione viticola condotto dall'Università di Milano ha dimostrato la validità delle scelte fatte in occasione del riconoscimento della denominazione Tullum ossia la validità di aver escluso dalla denominazione i terreni con altitudine inferiore agli 80 metri slm e quelli di fondovalle, che si sono dimostrati essere quelli meno vocati alla qualità.

Accanto a queste valutazioni di carattere generale, determinanti per l'iscrizione dei vigneti alla denominazione in oggetto, a partire dalla fine dello scorso decennio, i produttori tollesi hanno effettuato importanti scelte anche in funzione dei vitigni destinati alla produzione della DOP Tullum; in particolare, sia per motivi strettamente qualitativi che commerciali, essi hanno preferito privilegiare il vitigno Montepulciano (anche per la produzione del passito), il Pecorino e la Passerina, destinando gli altri vitigni presenti in zona quali il Trebbiano, i nazionali e gli internazionali ad altre denominazioni o indicazioni, caratterizzando viceversa fortemente le tipologie legate alla DOP Tullum.

La Tullum, nata come DOC generalista poiché prevedeva la possibilità di produrre numerose tipologie di vini (rosso, bianco, passito, spumante, specificazione di vitigno), di fatto negli anni è diventata una DOC specializzata ossia limitata a poche e ben definite tipologie, quelle per l'appunto proposte per l'elevazione della Tullum a DOCG (rosso, rosso riserva, passito rosso, pecorino e passerina), capaci di caratterizzare fortemente questa denominazione sia in termini di qualità che di identità territoriale.

La scelta di lasciare nella proposta di disciplinare di produzione per il passaggio dalla DOC alla DOCG **solo cinque tipologie** a fronte delle circa quindici previste dall'attuale disciplinare di produzione, rappresenta una chiara volontà dei produttori della Tullum di continuare a lavorare su vini di elevata qualità e di concentrare le proprie attenzioni su vitigni legati fortemente al territorio ed alle sue caratteristiche intrinseche (vedi zonazione), capaci di esprimere al massimo livello le qualità organolettiche e di tipicità di alcuni tra i vitigni più interessanti del panorama enologico nazionale.

4. Valutazioni in merito alle modifiche proposte relative al disciplinare di produzione della denominazione “Terre Tollesi” o “Tullum” funzionali all'elevazione di alcune tipologie di vini alla denominazione di origine controllata e garantita.

La richiesta di modifica del disciplinare di produzione della DOC “**Terre Tollesi**” o “**Tullum**” è finalizzata al passaggio/riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita. Detta esigenza nasce dalla necessità da parte delle aziende che operano nella zona delimitata di poter elevare a rango superiore le produzioni ottenute dai propri vigneti che rappresentano la punta più avanzata della produzione di qualità aziendale ma che, attraverso il nuovo riconoscimento, potrebbero aspirare a maggiori soddisfazioni sia in termini di immagine che di riscontro di mercato.

Disamina delle modifiche proposte:

Art. 1:

- La modifica riguarda l'eliminazione della maggior parte delle tipologie previste dal vigente disciplinare poiché ritenute non idonee a rappresentare la tipicità e l'unicità dei vini della proponenda DOCG. Infatti, i produttori ritengono che solo i **vini rossi a base Montepulciano (Rosso, Rosso riserva e Passito rosso)** e **quelli bianchi a base Pecorino e Passerina** siano in grado di esprimere e di rappresentare appieno le peculiarità del territorio tollese. Dette scelte sono ampiamente avvalorate e confermate dagli studi di zonazione viticola effettuati in questi ultimi anni, che hanno dimostrato la validità delle stesse e la necessità di puntare solo su alcuni vitigni autoctoni che in questo areale trovano le migliori condizioni per produrre uve dalle straordinarie caratteristiche qualitative.

Art.2:

- Non solo viene confermata ma addirittura viene **rafforzata la scelta** relativa al fatto che il vitigno **Montepulciano** rappresenti il vitigno prevalente della base ampelografica dei vini rossi della proponenda DOCG “Terre Tollesi” o “Tullum” (almeno il **95%** rispetto al 90%), mentre viene confermata al 90% la percentuale minima dei vini bianchi da vitigno autoctono **Pecorino e Passerina**. Sia per i vini rossi che per i bianchi, rispettivamente il restante 5% e

10%, può essere costituito da uve provenienti da vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente.

- Per i motivi di cui all'Art. 1 (si prevede il passaggio/riconoscimento solo di alcune specifiche tipologie di vini) vengono eliminate tutte le altre basi ampelografiche previste per le tipologie eliminate e quindi non ricomprese nella proposta di disciplinare della DOCG.

Art. 3:

- Nessuna modifica.

Art. 4:

- Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti si propone che la densità dei ceppi per ettaro **non possa essere inferiore a 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese e 4.000 ceppi/ettaro per i filari** (anziché 3.300 come previsto nel vigente disciplinare di produzione). Detta richiesta nasce dalla necessità di consentire ai viticoltori di meglio gestire la fase dei nuovi impianti ciò anche in considerazione delle risultanze emerse dagli studi sulla zonazione viticola dell'area interessata.
- Per quanto attiene le produzioni massime di uva per ettaro ed i titoli alcolometrici volumici minimi vengono logicamente eliminati tutti i parametri relativi alle tipologie non più ricomprese nella proponenda DOCG. Inoltre, tenendo presenti i risultati della zonazione viticola dell'area, si propone di **innalzare leggermente le rese uva/ettaro per la tipologia Passito rosso, da 9 a 12 ton/ha**, poiché questo favorirebbe un maggior equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti.

Art. 5:

- Vengono eliminati tutti i riferimenti alle tipologie non ricomprese nella proponenda DOCG. Inoltre, si propone di sostituire il termine “**botti di legno**” con “**recipienti o contenitori di legno**” al fine di evitare possibili elementi di equivoco sull'uso di detto termine, legati in particolare alla capacità degli stessi.

Art. 6:

- Resta ferma la descrizione organolettica dei vini previsti nella proponenda DOCG: **Rosso, Rosso riserva, Passito rosso, Pecorino e Passerina**, che rispecchiano fedelmente la tipicità di base dei vitigni di riferimento, mentre vengono eliminate tutte le descrizioni relative alle tipologie eliminate ossia non ricomprese nella proposta di disciplinare.
- Al fine di innalzare la qualità dei prodotti esitati, **si propone l'innalzamento dell'acidità totale della tipologia Rosso e Passito rosso da 4,50 g/l a 5,00 g/l; inoltre sempre per il Passito rosso si propone l'innalzamento anche dell'estratto secco non riduttore da 22 g/l a 30 g/l** poiché, come si potrà evincere nel paragrafo successivo, detto limite è sempre ampiamente raggiunto a dimostrazione dell'ottimo lavoro che le aziende conducono prima in vigna e poi in cantina.

Art. 7:

- Nessuna modifica.

Art. 8:

- Si propone l'eliminazione di alcune **tipologie di recipienti** ritenute non consone per questa denominazione ossia i formati: 0,200 e 0,250 lt.
- Fermo restando che si possono utilizzare solo recipienti di vetro, si confermano **idonei tutti i sistemi di chiusura** previsti dalla normativa vigente, ad esclusione del **tappo corona e di quello di vetro**.

Art. 9:

- Vengono apportate piccole modifiche relative alla descrizione della base ampelografica ed alle tipologie dei prodotti inseriti nella proposta di disciplinare.

Art. 10:

- Nessuna modifica.

Per una verifica puntuale, si allega la proposta di modifica (in forma sinottica - con testo a confronto) del disciplinare di produzione della DOCG "TERRE TOLLESI" o "TULLUM".

5. Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche di alcune tipologie di vini "Terre Tollesi" o "Tullum" potenziali candidati al passaggio/riconoscimento della D.O.C.G..

La denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" è stata riconosciuta con DM 23.07.2008 pubblicato sulla G.U. n.179 del 1.08.2008, successivamente modificata per adeguarla alle novellate normative che nel frattempo si sono succedute.

Grazie allo studio commissionato dal Consorzio di Tutela sulla **zonazione viticola** e realizzato dall'Università di Milano nel triennio 2011-2013, è stato possibile capire quali sono le reali caratteristiche pedoclimatiche di questo areale di produzione e quali le migliori combinazioni possibili in termini viticoli-enologici. Lo studio infatti ha permesso di definire, sulla base delle risultanze delle prove effettuate, la combinazione ottimale in termini di tessitura dei terreni, pendenze ed altitudine per ciascuno dei vitigni oggetto di osservazione (vedasi par. 3), confermando che le scelte effettuate sin dalla nascita della DOC Tullum (esclusione dei vigneti sotto gli 80 metri slm e dei fondovalle umidi) fossero estremamente valide e funzionali al perseguimento degli obiettivi enologici prefissati: ottenere vini di qualità elevata, fortemente legati al territorio ed alle sue peculiarità/tipicità. Obiettivo sicuramente raggiunto con i vini che oggi i produttori si accingono ad elevare a DOCG, consapevoli che i risultati tecnici sinora raggiunti devono rappresentare solo la base di partenza per futuri approfondimenti e valutazioni.

Sulla scorta di quanto sopra, al fine di acquisire ulteriori elementi sulle caratteristiche dei vini della proponenda DOCG Tullum, si è ritenuto opportuno provvedere ad analizzare, sia sotto il profilo chimico-fisico che organolettico, alcuni campioni di vino già immessi al consumo, ottenuti nel rispetto delle condizioni indicate nella proposta di disciplinare di produzione della futura DOCG (*vedi schede allegate*).

Nell'ambito dell'area interessata alcune note aziende che producono vini di pregio, vini che spesso hanno ottenuto importanti riconoscimenti in ambito nazionale ed internazionale, hanno provveduto a compilare una scheda tecnica di vinificazione (*vedi schede allegate*) sulla quale hanno riportato una serie di informazioni afferenti i dati relativi alla produzione, vinificazione ed invecchiamento/affinamento del vino presentato, nel rispetto dei parametri fissati per le cinque tipologie previste: **Rosso, Rosso riserva, Passito rosso, Pecorino e Passerina**.

I vini sono stati sottoposti ad analisi chimico-fisica da parte di laboratorio riconosciuto dal Mi.P.A.A.F., e successivamente sottoposti ad analisi organolettica con valutazione scheda AEEI per i vini tranquilli e quella a ruota per l'analisi sensoriale.

Come si può rilevare dalla tabella e dai grafici che seguono, tutti i vini rientrano nei parametri chimico-fisici indicati nella proposta di disciplinare di produzione per le rispettive tipologie.

Nel complesso sono vini di buona struttura e corpo, con titolo alcolometrico volumico totale medio-alto, buona acidità totale ed estratto non riduttore minimo decisamente sostenuto, eleganti, equilibrati, pienamente rispondenti ai requisiti qualitativi propri dei vitigni di provenienza.

Di seguito si riportano i principali risultati dei rapporti di prova effettuati su n. 8 campioni:

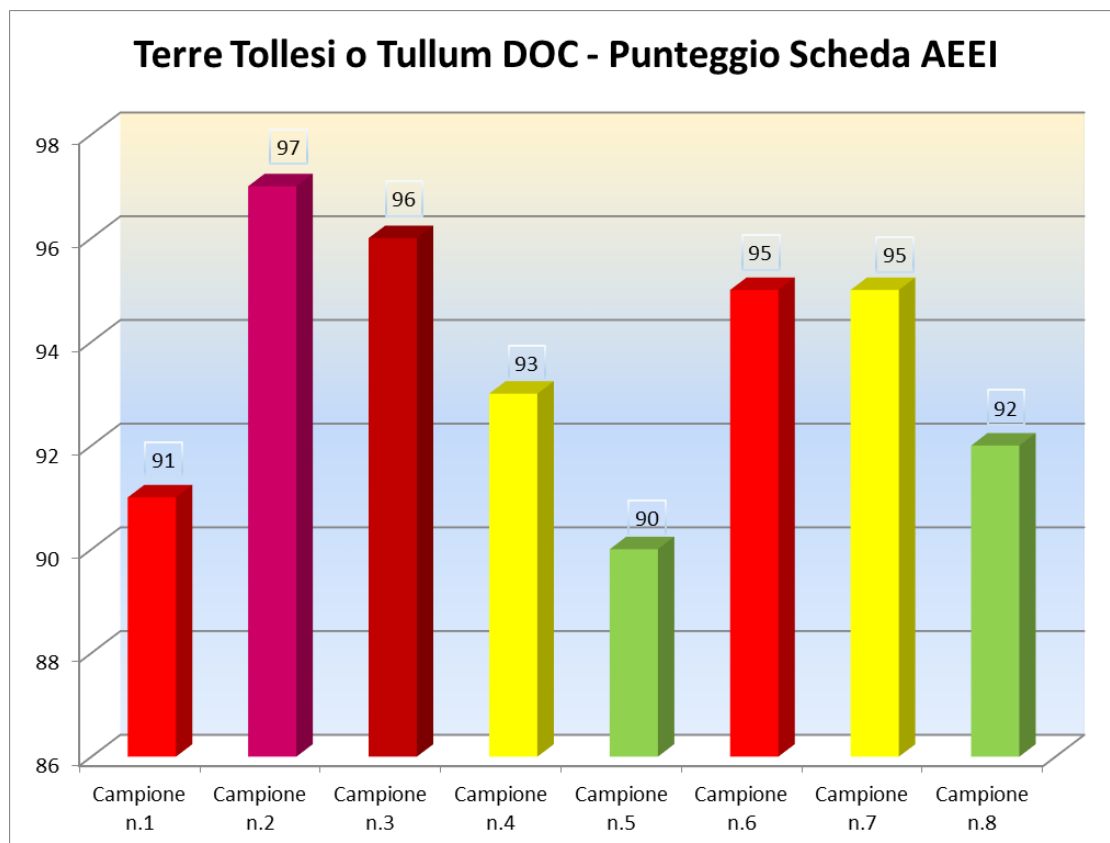
Azienda - Etichetta - Annata	
Campione n.1	Feudo Antico - Rosso 2012
Campione n.2	Feudo Antico - Rosso riserva 2011
Campione n.3	Feudo Antico - Passito rosso 2011
Campione n.4	Feudo Antico - Pecorino 2014
Campione n.5	Feudo Antico - Passerina 2015
Campione n.6	Vigneti Radica - Rosso 2012
Campione n.7	Vigneti Radica - Pecorino 2010
Campione n.8	Vigneti Radica - Passerina 2016

Parametri fisico-chimici		Terre Tollesi o Tullum DOC							
		Campione n.1	Campione n.2	Campione n.3	Campione n.4	Campione n.5	Campione n.6	Campione n.7	Campione n.8
		Rapporto di Prova n° 14.1438	Rapporto di Prova n° 14.1437	Rapporto di Prova n° 13881	Rapporto di Prova n° 936	Rapporto di Prova n° 287.16	Rapporto di Prova n° 14.888	Rapporto di Prova n° 3490	Rapporto di Prova n° 834.17
Titolo alcolometrico volumico	% vol	13,87	14,77	14,41	13,90	13,30	13,10	13,26	12,53
Glucosio e Fruttosio	g/l	0,10	0,10	91,50	0,50	2,00	0,10	0,10	2,60
Estratto secco non riduttore	g/l	31,20	31,70	49,80	24,60	24,60	32,70	21,60	24,20
Acidità totale espressa in acido tartarico	g/l	5,39	5,52	7,87	6,42	6,38	5,68	6,15	7,00
Acidità volatile espressa in acido acetico	g/l	0,46	0,46	1,39	0,27	0,34	0,42	0,26	0,24
Diossido di zolfo totale	mg/l	97	61	77	88	120	59	69	94

Come si evince, i valori sono tutti ben al di sopra dei minimi stabiliti dalla proposta di disciplinare, a conferma dell'eccellente qualità dei vini prodotti dalle aziende operanti nella zona tollese. Sia i vini rossi che i bianchi evidenziano un'ottima struttura, ottimo corpo e ottima acidità, caratteristiche tipiche dei grandi vini capaci di esprimere al meglio le peculiarità di un territorio e dei vitigni autoctoni di provenienza.

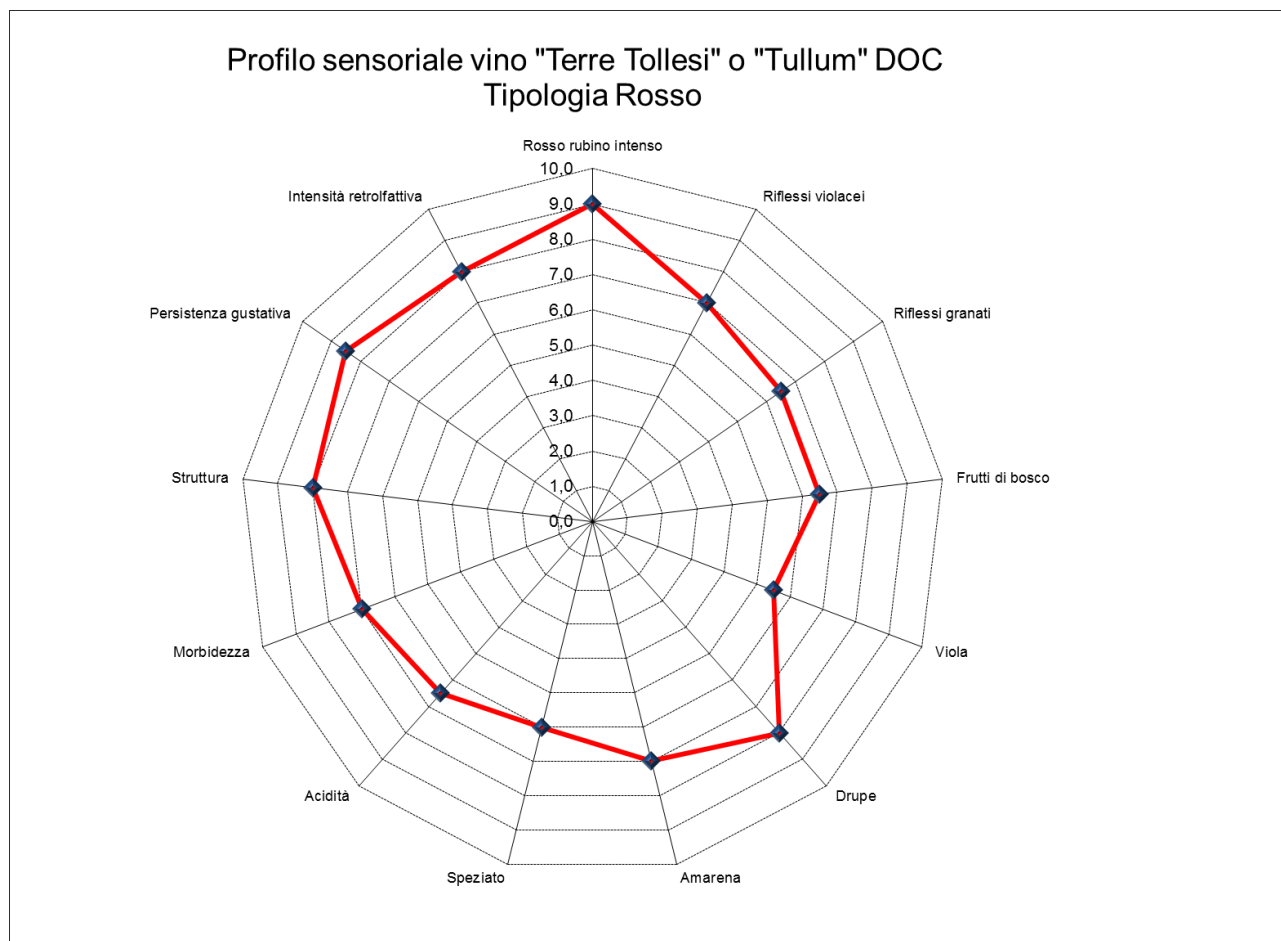
Per quanto attiene l'esame organolettico si è provveduto ad esaminare gli 8 campioni utilizzando la scheda di valutazione AEEI per i vini tranquilli, esprimendo un punteggio in centesimi, oltre alla scheda a ruota per l'analisi sensoriale.

Il grafico che segue evidenzia i punteggi ottenuti dai singoli campioni con la scheda AEEI che superano ampiamente i 90 punti centesimali, con punte di assoluta eccellenza, a dimostrazione dell'elevata qualità dei prodotti esaminati.

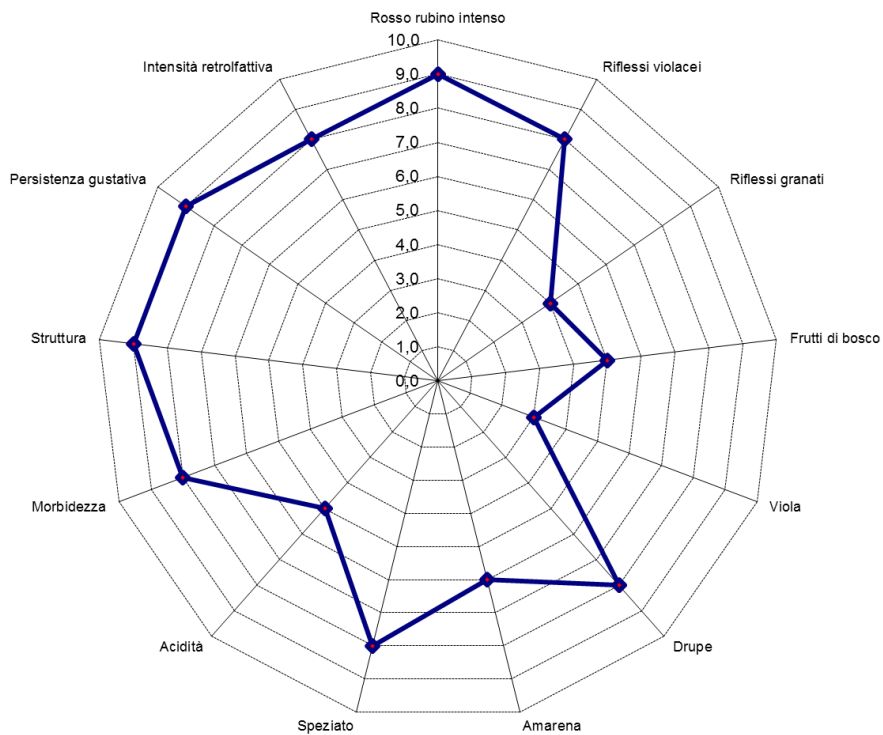


I vini non hanno evidenziato difetti, sono risultati equilibrati, armonici. I rossi si presentano vellutati, con una giusta astringenza legata ad un tannino dolce e maturo indice di giusta maturità delle uve ed uso di ottimi legni sia grandi che piccoli (barriques), con profumi secondari e terziari più o meno evoluti a seconda dell'annata e comunque perfettamente rispondenti alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione. I vini bianchi si presentano freschi, fruttati, con note più o meno evolute a seconda dell'annata ma comunque sempre perfettamente rispondenti alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione.

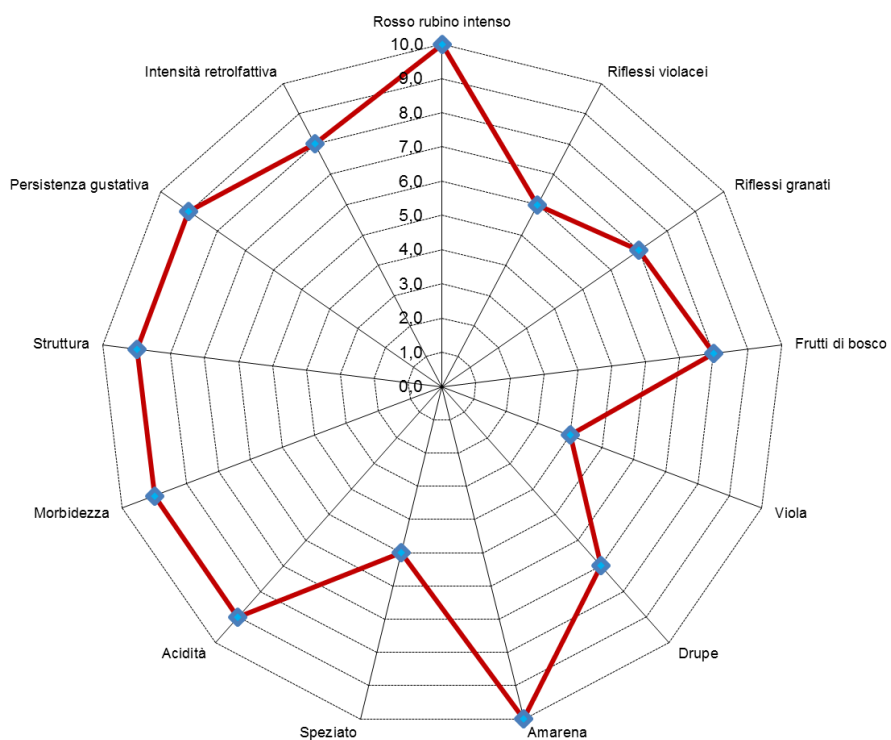
Maggiori informazioni in merito alle caratteristiche organolettiche sono state infine ottenute attraverso l'elaborazione delle schede dell'analisi sensoriale che hanno messo in evidenza per ciascun vino uno specifico profilo. I grafici che seguono mettono in evidenza il profilo dei vini analizzati che esprimono appieno le caratteristiche dei tre vitigni autoctoni da tempo presenti nell'area tollese (Montepulciano, Pecorino e Passerina) che oggi, grazie proprio alla DOC Tullum, riescono ad esprimere appieno la qualità diffusa di un intero territorio.



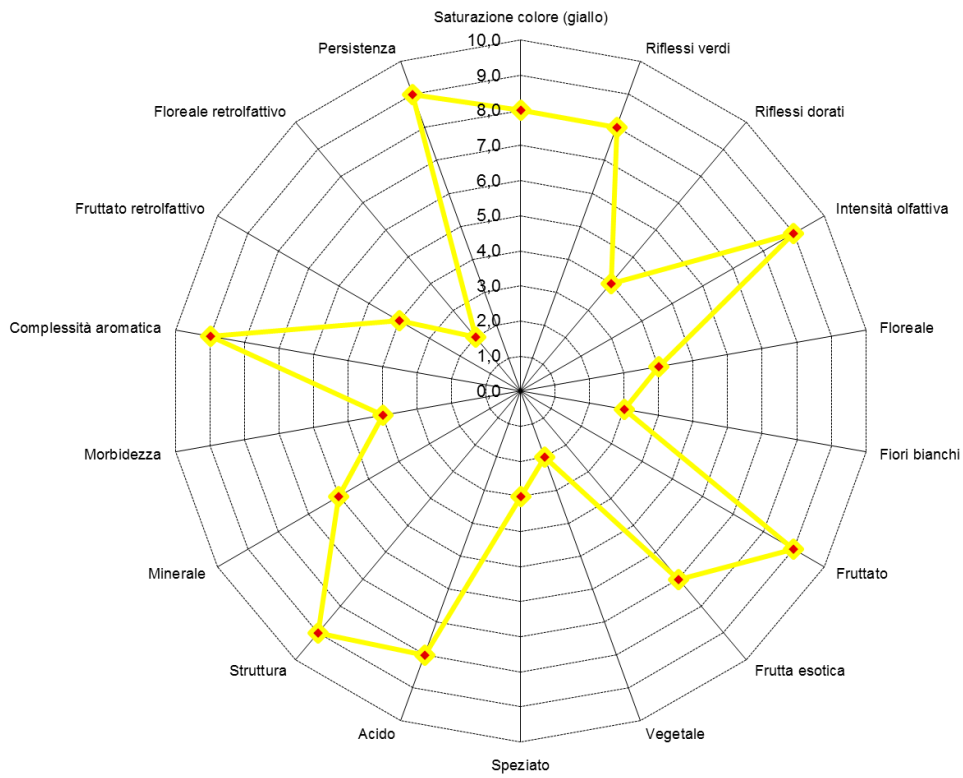
Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC
 Tipologia Rosso riserva



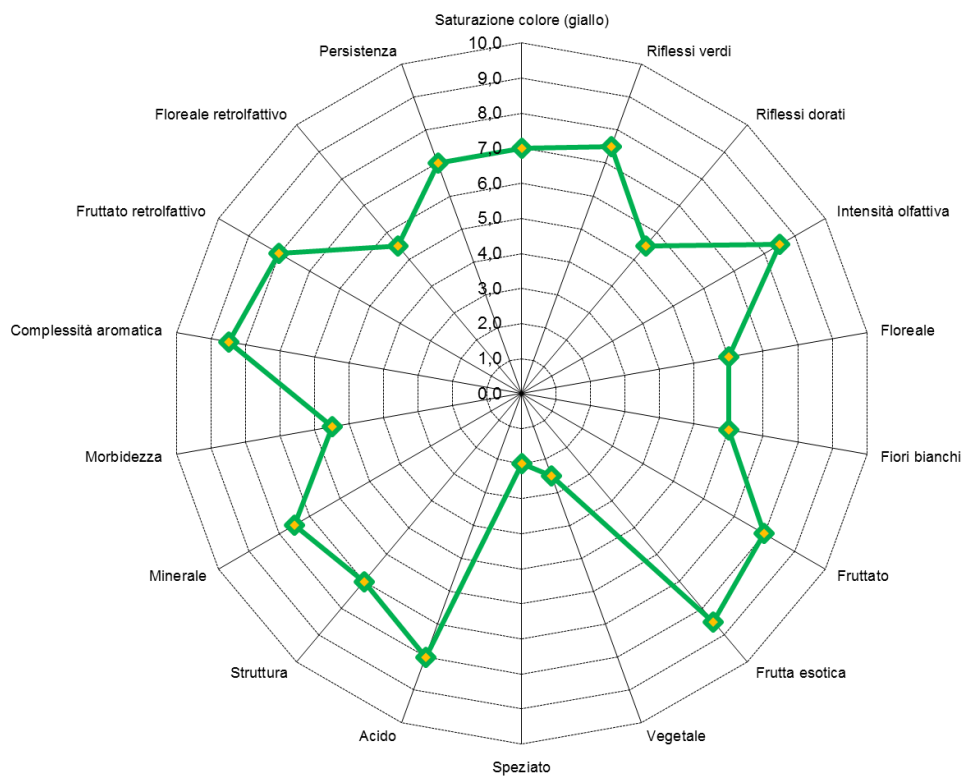
Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC
 Tipologia Passito rosso



Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC Tipologia Pecorino



Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC Tipologia Passerina



Il livello qualitativo raggiunto dai vini della DOC Tullum non ha bisogno ormai di ulteriori conferme, pertanto le modifiche richieste tese ad **ottenere il passaggio-riconoscimento della D.O.C.G.** vanno nella direzione di una ulteriore qualificazione e valorizzazione di una tra le aree viticole più interessanti ed importanti della regione Abruzzo.

Considerazioni conclusive

L'analisi e la valutazione dei dati già disponibili e quelli determinati con le suddette prove sui vini prodotti nella zona in oggetto, evidenziano l'elevato livello qualitativo di questi vini nonché le loro specificità e diversità. Le modifiche proposte al disciplinare di produzione della DOP Tullum, tese ad ottenere il passaggio-riconoscimento alla D.O.C.G., andranno a valorizzare i vini ottenuti in una delle aree vitivinicole più interessanti ed importanti della regione Abruzzo e daranno la possibilità al territorio tollese di evidenziare al meglio le proprie peculiarità e specificità.

Infatti, in un mercato sempre più globalizzato, dove l'**identità territoriale** e la **qualità intrinseca** diventano elementi di differenziazione e di leva competitiva, la possibilità di elevare ulteriormente il livello della qualità percepita e riconosciuta da parte dei consumatori dei vini che si identificano chiaramente con l'area tollese, costituisce un importante **strumento di marketing, di qualificazione e di valorizzazione** delle produzioni vitivinicole, che si ritiene possa essere efficacemente e proficuamente utilizzato dai produttori vitivinicoli di uno dei territori più vocati e noti della regione Abruzzo.