

FRANCO CERCONE

IL “MONTÒNICO” NEL TERRITORIO DI BISENTI
E CERMIGNANO

1. *Una breve ma necessaria premessa.*

L'istituzione di una Facoltà di Agraria in seno all'Università di Teramo non rappresenta a ben riflettere solo un normale provvedimento amministrativo o il risultato di un disegno politico della Provincia ma anche un riconoscimento della Regione Abruzzo alla fertilità del territorio aprutino e alla sua vocazione storica nel campo della viticoltura; se ne ha una conferma anche dalla vivace attività di compravendita di terreni vignati o da destinare alla coltura della vite, di cui si sono resi protagonisti di recente operatori originari del nord della Penisola e che hanno “scommesso” sul patrimonio ampelografico abruzzese, specialmente teramano.

Impegnati in seno alla Facoltà di Agraria nell'insegnamento di *Storia della vite e del vino* abbiamo pertanto ritenuto doveroso offrire un nostro pur modesto contributo di carattere storico-ampelografico alla Facoltà in cui prestammo la nostra attività, riunendo in un breve saggio le notizie di cui siamo venuti man mano a conoscenza e relative a un particolare vitigno qual è appunto il “*Montònico*”, che ancora prospera in un angolo del territorio ascritto un tempo all'*Abruzzo Ulteriore I*¹.

¹ Come necessaria “anteprima” bibliografica occorre segnalare al-

Va subito detto che dall'indagine non sono emersi risultati straordinari: se ne ha una conferma, senza rivolgere lo sguardo a epoche molto lontane da noi, dai Saggi su l'*Agricoltura*,

cune importanti opere sul nostro argomento (qualcuna non particolarmente ricca ma pur sempre significativa) che sono state scritte e pubblicate quando la suddivisione geografica e amministrativa dei *Tre Abruzzi* era in essere, ancor dopo l'Unità d'Italia: G. M. GALANTI, *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie*, Napoli, Gabinetto Letterario, 1793 (t. I), 1794 (t. II e t. III); nuova ed. a c. di F. ASSANTE e D. DEMARCO, Napoli, E.S.I., 1969, voll. 1-2 (la poderosa opera, sebbene relativa anche all'agricoltura e ai suoi prodotti, non considera né Bisenti né Cermignano; - le "voci" - in verità sommarie e di carattere prevalentemente descrittivo della situazione "feudale" del momento - redatte da L. GIUSTINIANI, *Dizionario geografico-ragionato del Regno di Napoli...*, Napoli, Vincenzo Manfredi, 1797, t. II, p. 283, voce "Bisenti" (ove non si menziona la coltivazione della vite); t. III, pp. 445-446, voce "Cermignano" (ove si menziona *Podio* [delle Rose] ma non specificamente la coltivazione della vite); B. QUARTAPELLE, *I principii della vegetazione applicati alla vera Arte di coltivar la terra per raccorre dalla medesima il maggior possibile frutto*, Teramo, Berardo Carlucci e Sebastiano Polidori, 1802 [ristampa anastatica: Sala Bolognese, Arnaldo Forni, 1981, a c. del Consorzio di Bonifica Integrale dei Colli di Tortoreto e Sant'Omero, Nereto (TE)] t. II, Cap. XXI, *Della Vite, e della scelta delle Uve*, pp. 175-185; Cap. XXII, *Della maniera di piantare e di coltivar le viti*, pp. 185-197; Cap. XXIII, *Delle principali opere annuali necessarie per le viti*, pp. 197-205; Cap. XXIV, *Della raccolta dell'Uva e della maniera di farne il Vino*, pp. 206-233; L. ERCOLE, *Dizionario Topografico Alfabetico Portatile...della provincia di Teramo...*, ivi, Berardo Carlucci, 1804, pp. 16-17, voce "Bisenti" («Il Territorio è in parte selvoso, ma fertile assai principalmente in vino ed oglio», p. 17); pp. 28-29, voce "Cermignano" («Il suo territorio benché montuoso è nondimeno fertile specialmente in grano e vino...Ha con sé quattro Ville, cioè Poggio delle Rose di anime 521...», p. 29); G. CORNACCHIA, *Ricordi di economia campestre*, Teramo, Giuseppe Marsilii, 1831 [ristampa anastatica: Sala Bolognese, Arnaldo Forni, 1983, a cura del Consorzio di difesa delle produzioni intensive - Teramo], t. I, Cap. XIV, *Divisione delle coltivazioni* [anche delle viti], pp. 102-109; Cap. XX, *Viti, Olivi, Frutteti*, pp. 125-128; t. II, Cap. I, *Della Cantina e del Vino*, pp. 3-85 e figg. [1-2] f.t., *Strettojo da Olio e da Vinacce*; A. AMARY *Storia naturale inorganica della provincia teramana*, Aquila, Tipografia Aternina, 1854 [ristampa anastatica a cura del Centro Culturale Aprutino, Bellante (TE), con scritti di G. DI CESARE, *Ai Signori sottoscrittori*, pp. VII-XIV; *Indice onomastico e toponomastico*, pp. XXXV-XLIV (*Bisenti*, p. 14, p. 125; *Cermignano*, pp. 13-14, p.

Arti e Commercio della Provincia di Teramo, di Gianfrancesco Nardi, apparsi nel febbraio del 1789 e dunque proprio nell’anno fatidico della Rivoluzione Francese.

Va anche ricordato che di recente essi sono stati di nuovo raccolti e pubblicati da Adelmo Marino in una preziosa opera dal titolo *La Montagna Teramana. Risorse e ritardi* (Colledara, Andromeda, 1994).

Il Nardi, come è noto, era un esponente di spicco del “Circolo” di Melchiorre Delfico a Teramo, e intrisa di spirito illuministico appare appunto questa raccolta di scritti agronomici dai quali si evince un quadro decisamente critico dell’agricoltura e, in special modo, della viticoltura teramana alla metà del secolo XVIII, a proposito della quale l’Illuminista teramano sottolinea quanto segue:

«Noi tutto giorno attendiamo a coltivare le vigne (...) eppure ancora non sappiamo fare un buon vino (...) Sono infinite le qualità delle nostre uve, si maturano perfettamente (...) ma ignoranti ed indolenti fino alla stupidizza, ci è incognito fino il di loro nome vero. Perciò i libri di agricoltura non possono istruircene, poichè dove ci parlano di una qualità d’uva, che forse noi avremo fra le nostre, e del modo come coltivarla, spremerla, conservarla, mischiarla con altre spezie per averne un buon vino, noi non la conosciamo, né sappiamo adattarvi le regole per mancanza delle nozioni dei nomi. Sarebbe neces-

108); M. SGATTONI, *Presentazione*, pp. XV-XIX; 1. “*Memorie*” scientifiche di Antonio Amary pubblicate o segnalate ne «*Il Gran Sasso d’Italia*» di Ignazio Rozzi, pp. XX-XXIII; 2. *Scritti*, pp. XXIV-XXXI; CLARY CARADONNA CARELLI, *Introduzione*, pp. XXXII-XXXIII]; «Monografia della provincia di Teramo», Teramo, Giovanni Fabbri, 1893, vol. III, *Condizioni economiche*, Cap. XIX, *L’Agricoltura nella provincia di Teramo. Cenni del prof. PROSPERO CELLI*, pp. 7-43, e più in particolare il § *Estensione territoriale - Zone agrarie*, pp. 9-13 e il § *Coltura della vite*, pp. 22-43; Ignazio Rozzi e la storia dell’agricoltura meridionale. Convegno (Teramo, 28-29 giugno 1970) organizzato dal Centro di Ricerche Storiche “Abruzzo Teramano”, S. Atto di Teramo, Edigrafital, 1970 [con “interventi” relativi anche alla viticoltura]; Centro di Ricerche Storiche “Abruzzo Teramano” (a c. di), *Una Rivista agraria dell’Ottocento preunitario: «Il Gran Sasso d’Italia» di Ignazio Rozzi*, S. Atto di Teramo, Edigrafital, 1970 [anche con riferimenti sui vitigni, sui vini, sui mosti, ecc., pubblicati sulla «Rivista»].

sario quindi o avere alcun buon Agricoltore di Toscana, o pure andarvi noi stessi colà ad apprendere».

Con l'occasione il Nardi spende anche una parola a favore del *vino cotto*, detestato soprattutto dai viaggiatori europei del *Gran Tour* (si pensi a Richard Keppel Craven e a Edward Lear), e aggiunge a proposito della necessità della cottura del mosto che «Lo mosto del caldaio si cuoce, fintantoché cali il terzo², ed indi si porta alle botti. La pratica del cuocersi si è dovuta adottare per conservare i vini, dacché i crudi appena si sostengono fino a' principi dell'està»³.

Oggi, tuttavia, la viticoltura del Teramano ha riscattato il giudizio negativo del Nardi, compiendo nell'ultimo mezzo secolo passi da gigante: a questo successo - a parte il "*Montepulciano*", il "*Trebbiano*", il "*Pecorino*" e la "*Cococciola*" - ha contribuito pur se in minor misura il "*Montònico bianco*", non annoverato a torto o a ragione fra i vitigni più importanti nel panorama ampelografico abruzzese e nel cui ambito ha comunque avuto una sua "storia", come dimostrano in modo significativo i dati ricavati nel 1868 dal *Saggio di ampelografia abruzzese* (vedi oltre) e dai successivi *Indici statistici* desunti dal *Catasto Viticolo 1970*. Fonte ISTAT⁴.

Per porre in evidenza questi ultimi dati li abbiamo messi a confronto con le aree coltivate a "*Trebbiano*", un vitigno

² L'Autore allude forse alla *sapa* (descritta da Plinio nel XIV Libro della *Naturalis Historia*), termine indicante la quantità di mosto ridotta mediante ebollizione a un terzo, mentre il *defrutum* era ridotto del 50%.

³ Non è dello stesso avviso Giovanni Battista Pacichelli, il quale nelle sue *Lettere familiari, storiche ed erudite* (Napoli, Domenico Antonio Parrino, 1695, Tomo I, p. 76), soggiornando a Penne come *Visitatore degli Stati Farnesiani*, poté degustare "moscati crudi", a proposito dei quali osserva: «E allora conobbi in vero che non sono malagevoli nell'Abruzzi i vini non bolliti, se da persone non pigre dipendano le vendemmie», volendo con tale osservazione sottolineare - come fa anche Andrea Bacci nel 1596 nel suo trattato *De naturali vinorum historia* [a proposito dei vini prodotti circa *Fucinum Lacum*] - che i vini *crudi* richiedono grande attenzione e maggior lavoro, se non impegno, rispetto ai *cotti*.

⁴ G. GIULIANI, *Il vino in Abruzzo*, L'Aquila, L. U. Japadre, 1975, p. 69 sgg.

quest'ultimo che presenta forse maggiori affinità elettive con il territorio abruzzese e che allo stato attuale delle nostre conoscenze risulta “importato” in Abruzzo dalla Toscana: ciò è avvenuto nella seconda o forse nella prima metà del secolo XVI su iniziativa dei Colonna, i quali hanno coltivato il “*Trebbiano*” nei loro possedimenti attorno al Lago di Fùcino⁵: è da qui che, alla luce dei documenti finora conosciuti, il “*Trebbiano toscano*” si espande nel restante territorio abruzzese, acquistando una fisionomia diversa da quella della sua patria di origine.

2. Prime notizie sul “Montonico” in Italia.

Nessun cenno fa Pier de' Crescenzi del “*Montònico*” nel *Libro ruralium commodorum*, composto come è noto fra il 1304 e il 1305, mentre gli studiosi moderni - si pensi per esempio a Federigo Melis - non annoverano la presenza di tale vino fra quelli che dalla Sicilia e dalla Calabria (soprattutto dall'agro di Tropèa) pervenivano in Toscana e in Liguria: fra essi il “*Marmertino*” e alcuni “*Grechi*” puntualmente annotati nei *Registri* della Società Datini di Firenze⁶.

Allo stato attuale delle nostre conoscenze chi ci parla del “*Montònico*” è Vincenzo Tanara, autore della nota opera *Economia del Cittadino in villa*, pubblicata a Venezia nel 1687, ove il nome del vitigno è registrato come “*Montonego*”.

Il Tanara sottolinea un aspetto singolare del “*Montònico*”, cioè la sua bontà negli “*uvaggi*”, ed enuncia al riguardo una sorta di principio teorico, tuttora ritenuto assai valido,

⁵ A. BACCI, *De naturali vinorum historia. De vinis Italiae*, Roma, Niccolò Muzzi, 1596, Libro V (*De locis ac vinis circa Fucinum Lacum*). È significativa a proposito la circostanza che il “*Trebbiano*” non sia annoverato fra i vini elencati negli *Statuti* del 1598 di Lanciano, il che lascia supporre che tale vitigno si sia diffuso nell'intera Regione dall'area della Mòrsica. Per le vicende relative al “*Trebbiano*” cfr. F. CERCONE, *Storia della vite e del vino in Abruzzo*, Lanciano, R. Carabba, 2008, p. 42 sgg.

⁶ F. MELIS, *I vini italiani nel Medioevo*, Firenze, F. Le Monnier, 1984, a c. di A. AFFORTUNATI PARRINI.

allorché sottolinea che «il vino fatto di diverse sorti d'uve riesce meglio che il farlo di ciascheduna specie». Per esempio, sostiene il Tanara, «l'Albana fa lega mirabile col Montonego, aggiungendo l'uno il saporito al dolce dell'altro». E chiarisce meglio: «Il Montonego non si può lasciare su le viti fino alla sua matura perfezione, perché essendo buona da mangiare e conservandosi assai per il verno, viene rubato. Esso non fa vino dolce, ma saporito»⁷.

Da una indagine che abbiamo svolto “sul campo” nel Teramano è risultato che alcuni viticoltori locali aggiungono al “Montepulciano” una quantità di “Montònico” che oscilla dal 5% al 10%: anzi, a tale *modus vinificandi* non sarebbero estranee - secondo i nostri informatori - nemmeno alcune note Aziende vinicole abruzzesi, in barba a quanto dichiarato nelle etichette apposte sulle bottiglie.

Nel suo noto trattato *Delle viti italiane*, pubblicato a Milano nel 1825, Giuseppe Acerbi scrive che il “Montònico” era diffuso in Sicilia nell'agro di Tèrmini Imerèse con il nome di “Montonicu” nelle due qualità *biancu* e *niuru* (“bianco” e “nero”), ma aggiunge qualcosa che costituisce decisamente una novità: infatti, l'Acerbi menziona anche una terza qualità, il “Mantonicu reusu”, di cui ci offre la seguente descrizione ampelografica, che presenta alcune affinità con quella fatta dal Seghetti (cfr. la nota 7):

«Foglia quinquelobata, dentata, irregolare, cotonosa, di un verde cupo. Acino bianco, poco ovoidale, spesso. Grappoli solitari. Pessimo vitigno»⁸.

⁷ V. TANARA, *L'economia del Cittadino in villa*, Venezia, G. Battista Tramontin, 1687, Libro I, pp. 43-45.

Questa caratteristica del “Montònico” viene sottolineata da L. SEGHETTI (ne «Il Segna Posto», n° 7, Settembre 2004, p. 12), il quale ricorda l'attitudine di tale uva «da appendere [cioè, conservare] e consumare nel periodo invernale, soprattutto natalizio». Tuttavia, secondo una antica tradizione, nell'Abruzzo interno l'uva da conservare e da mangiare a Capodanno non deve essere *bianca* (essendo il colore bianco associato alle “lacrime”) ma per buon auspicio rigorosamente *nera*.

⁸ G. ACERBI, *Delle viti italiane*, Milano, Silvestri, 1825, p. 180 (oggi anche in ristampa anastatica, Lodi, G. Zazzera, 1999).

Tuttavia, questo giudizio negativo - aggiunge l'Acerbi - è riscattato in Sicilia dal “*Montònico bianco*”, una diversa qualità che prospera «nei contorni di Palermo»⁹.

Il sospetto che il “*Montònico*” possa essere un vitigno di origine siciliana viene subito fugato dall'Acerbi, il quale ci presenta sorprendentemente (p. 294) il “*Montonego bianco*” come uno dei pregevoli vitigni «de' contorni di Bologna», non citato tuttavia, come si è detto in precedenza, da Pier de' Crescenzi agli inizi del secolo XIV in agro felsineo, dove il vitigno si diffonderà - come è da supporre - nei secoli successivi; peraltro, vanno notate le diverse designazioni del “*Montònico bianco*”, senza riportare per ora le rispettive voci dialettali, che saranno indicate in séguito:

- “*Mantònicu*”, in Sicilia;
- “*Mantònico*”, in Calabria (in agro di Tropèa);
- “*Montonego*”, in territorio felsineo;
- “*Montònico*”, in Abruzzo e nelle Marche, regione quest'ultima dove - secondo il Moretti - il “*Montònico*”, insieme ad altri vitigni considerati “minori”, aveva «perso d'importanza commerciale»¹⁰.

Queste presenze ampelografiche, così eterogenee fra loro dal punto di vista geografico, non permettono dunque di ipotizzare un'area originaria dalla quale il vitigno si è irradiato in séguito verso altre Regioni della nostra Penisola.

3. *Le prime testimonianze del “Montonico” in Abruzzo.*

Nel saggio *Conferenze enologiche nel Comitato Agrario Aquilano*¹¹, il Rella ci offre nella seconda metà dell'Ottocen-

⁹ Id., p. 292

¹⁰ G. MORETTI, *Evoluzione della viticoltura nella Marca Anconetana a partire dal 1871*. In *Vitigni e vini della Marca di Ancona*, a c. di R. CECCARELLI e della C.C.I.A.A. della Provincia di Ancona, 1998, p. 77. Cfr. anche *Il Montonico. La riscoperta di un vitigno*, a c. di G. MORETTI, L. SEGNETTI, B. SERRA e A. TARQUINI. In «Vignevisini»(2001), n° 1-2.

¹¹ S. RELLEVA, *Conferenze enologiche nel Comitato Agrario Aquilano*, Aquila, B. Vecchioni, 1878, p. 339 sgg.

to un quadro della viticoltura che per quanto riguarda l'*Abruzzo Ulteriore I* non si distacca da quello descrittoci dal Nardi circa un secolo prima. Infatti, nel 1878 il Relleva scrive che nel suddetto territorio, quello aprutino appunto, «la vigna è mista e non bene coltivata. Qui si apprezzano e si preferiscono le cosiddette capanne, cioè le viti maritate agli oppi»¹².

«Questi alberetti [sottolinea ancora il Relleva] sostengono delle viti che producono abbondantemente un'uva bianca chiamata *montonico*, forse dal grappolo grosso, serrato, con acini di *colore verdognolo-sbiadito*, che danno un mosto abbondante, insipido-acquoso».

Nel Teramano, aggiunge il Relleva, in generale «i vini non hanno specialità o pregio distintivo per quanto conosco, e non sono intrinsecamente conservabili e commerciabili. Gli stessi *vini cotti* di Montorio sono densi, foschi e carichi di vapori di zolfo»¹³.

La descrizione ampelografica fatta dal Relleva nel 1878 conferma che il "*Montònico*" era presente anche nelle aree abruzzesi per lo più montuose, come appunto quella peligna, e che tale vitigno era noto ovunque per lo più con il nome di "*Grappolone*", in vernacolo "*Racciappolone*" o "*Racciapparrone*"¹⁴.

È interessante notare come il "*Montònico*" non venga menzionato nella già ricordata *De naturali vinorum Historia* di Andrea Bacci (1596), e neppure nello *Statuto Municipale* di Lanciano del 1592, nel cui agro venivano coltivati solo «*moscatello, pergolo, uva pane, uva donnola, precoccio et malvasia*»¹⁵.

Il "*Racciapparrone*", cioè il "*Montònico*", veniva preferito

¹² "*Oppio*", "*Acero Oppio*" o "*Acero campestre*" ("*Acer campestre L.*").

¹³ Oggi sappiamo che questa "negatività", evidenziata nella prima metà dell'Ottocento soprattutto dai viaggiatori inglesi (Richard Koppel Craven e Edward Lear) è stata riscattata a Montorio al Vomano (TE) da alcune Aziende che producono un raffinato *vino cotto*, assai apprezzato soprattutto come "digestivo".

¹⁴ F. CERCONE, *Storia della vite e del vino in Abruzzo*, Lanciano, R. Carabba, 2008, p. 99.

¹⁵ L. CIRULLI, *Gli Statuti antichi della Città di Lanciano*, Lanciano, Rivista Abruzzese, 2001, p. 280.

nelle aree di alta collina per la sua grande resa di mosto e per tal motivo è citato nel 1876 dall’agronomo sulmonese Giuseppe Sebastiani fra le uve più coltivate nella Conca Peligna¹⁶.

Il “*Montònico*” - sottolinea Giovanni De Plato nel 1908 - non arriva mai a completa maturazione e dà un mosto che «risulta acquoso, ricco di sostanze mucillaginose e povere di zucchero». In breve, «tale mosto deve essere posto a *cottura*»¹⁷ e ciò spiega il giudizio negativo del barone Giuseppe Durini, appassionato ampelografo di Chieti, il quale in un saggio apparso nel 1820 negli «*Annali Civili del Regno delle Due Sicilie*» considera «pessimo» il “*Racciappolone*”¹⁸, valutazione che persiste anche nell’*Abruzzo Citra* in documenti risalenti al primo ventennio dell’Ottocento. Per esempio, in un *rògito* del notaio Luigi Pagliari di Lettopalena, stilato in data 9 ottobre 1828, si legge che Don Giulio Carosi di Tarànta Peligna dà in affitto a tal Vincenzo Toro una vigna con l’obbligo di «rinfortirla con viti di buona uva, tranne lo raciapparone»¹⁹.

La maggior diffusione di tale vitigno nei *Tre Abruzzi* si verifica pertanto nella seconda metà del Settecento in concomitanza, forse non a caso, con lo sviluppo demografico che si registra nella nostra Regione e nell’ambito del quale il vino assurge nei diseredati ceti sociali a *valore di alimento*, donde l’esigenza della *quantità* rispetto a una sterile *qualità* reclamata dai ceti egemoni, per i quali il vino è solo una “bevanda”: In questa dicotomia, dunque, sta tutto il dramma dei ceti rurali!

Giova ribadire, tuttavia, che la nostra indagine vuole restare nell’ambito prettamente storico e non enologico: pertanto, sottoponiamo all’attenzione degli studiosi ulteriori documenti per meglio inquadrare l’importanza che il “*Montònico*” (emergente in paremiologia solo nella funzione di “empibot-

¹⁶ F. CERCONE, *Storia della vite...* cit., p. 99.

¹⁷ G. DE PLATO, *I vini annosi abruzzesi*. In “Annali delle Stazioni Agrarie Sperimentali”, vol. XLI (1908), p. 673.

¹⁸ F. CERCONE, *Storia della vite...* cit., p. 83.

¹⁹ Archivio di Stato di Lanciano, *Atti del notaio Luigi Pagliari di Lettopalena*, Anno 1828 (9 e 10 ottobre).

te”), ha rappresentato nel complesso mondo dell’ampelografia abruzzese.

4. *Il “Montonico bianco” e l’Esposizione Agraria del 1868 a Chieti.*

Nel 1868 - e, dunque, sette anni dopo la proclamazione dell’Unità d’Italia - si svolse a Chieti la prima *Rassegna dei prodotti agrari della Regione Abruzzo*, che andava perdendo ormai l’antica suddivisione di *Abruzzo Citeriore* e *Abruzzo Ulteriore* (*Primo* e *Secondo*), donde *I Tre Abruzzi*, con cui era noto nell’ambito del *Regno delle Due Sicilie*; in tale occasione comparve - a cura di un non identificato F. C. - un *Saggio di ampelografia della Regione Abruzzese*, pubblicato nel 1869 a Chieti per i tipi dell’Editore Del Vecchio.

Nel *Saggio* si legge (p. 16 sgg.) che il “*Montònico bianco*”, noto in area regionale per lo più con i sinonimi di “*Racciappolone*, *Racciapparone*, e *Chiapparone*” (in agro piceno e nel territorio di Macerata anche con i nomi di “*Bianchello*” e “*Biancame*”)²⁰, era annoverato in Abruzzo tra le uve bianche da vino più coltivate (non vengono fornite notizie sul “*Montònico rosso*”), e se ne illustrano anche le motivazioni:

«La grossezza dei suoi grappoli, che raggiungono fino al peso di 1 kg ognuno, e la copia del liquido che se ne sprema, hanno fortemente fissata l’attenzione dei nostri contadini e proprietari, contenti più della quantità che della qualità del vino, sicché lo si coltiva su larga scala, ma sarebbe necessario limitarne la coltivazione. La maturazione è lenta, poco uniforme, perché i grappoli sono a chicchi rotondi assai serrati, che nel loro accrescimento esercitano fra loro ai punti di contatto una pressione tale da produrre un sensibile schiacciamento e impedirne la maturità. La disposizione a produrre di questo vitigno è tanta

²⁰ Secondo alcuni Autori il “*Bianchello del Metàuro*” è da annoverarsi tra i vini destinati “in futuro” a rappresentare la viticoltura marchigiana: cfr. *Dalla vite al vino. Miti, tradizioni, arte e storia*, a c. di B. SALVUCCI, con il patrocinio della Provincia di Macerata e dell’Associazione Pro Loco Piediripa, Pollenza (MC), 2001, p. 54.

che in un sol tralcio ho contato fino a 16 grossissimi grappoli».

Il brano riportato è di estremo interesse e merita qualche commento di carattere socio-economico.

Storicamente, che i ceti rurali si siano preoccupati più della “quantità” - che generava non semplici inconvenienti relativi alle botti o *vasi* preposti alla conservazione del vino - costituisce un problema di cui tenteremo in séguito di illustrare le cause. Tuttavia, questa visione “commerciale” - il predominio, cioè, della quantità rispetto alla qualità - sembra che persista ancora ai giorni nostri anche per il “*Montepulciano*”, coltivato in aree non abruzzesi (soprattutto in Molise e in Capitanata) e vinificato da alcune Aziende abruzzesi, sicché - vien fatto di pensare - tale uva diventa “abruzzese” appena varca in direzione nord le sponde del Trigno!

Comunque, l’antico “vizietto” di prediligere la *quantità* rispetto alla *qualità* era in passato una esigenza comprensibile nel mondo rurale, ma oggi esso non appare più giustificabile per le nostre Aziende, le quali devono misurarsi con una domanda globale sempre più esigente nell’ambito di mercati diventati ormai mondiali.

In un passato certamente non lontano da noi vi erano invece ragioni profonde di carattere storico e antropologico che nel mondo rurale giustificavano l’esigenza della quantità rispetto alla qualità: il contadino, infatti, ha sempre considerato il vino non solo come “alimento” e “sostanza energetica”, indispensabile nel faticoso lavoro sui campi, ma anche come unico “liquido” a disposizione della famiglia rurale negli anni ‘50 del secolo scorso, epoca in cui l’acqua si attingeva ancora con le conche nelle poche fontane pubbliche o in sorgenti spesso poste lontano dai centri abitati. Le prime reti idriche, infatti, specie nelle località di montagna (e non solo in quelle abruzzesi) appaiono per lo più alla fine del secondo conflitto mondiale.

Nel mio paese d’origine (Cansano, AQ) ancora alla metà del secolo scorso costituiva un dono assai gradito quello di ricevere a Capodanno una “conca d’acqua nuova”, la rituale *acqua gnova* attinta alla sorgente della *Canala*, posta ai piedi del centro abitato.

Così, a Pratola Peligna e a Vittorito, centri vinicoli della Conca Peligna, il vino era l’unico “liquido” a disposizione

della famiglia rurale e con esso non solo si spegnevano gli incendi (causati quasi sempre dal camino lasciato acceso nelle lunghe e rigide notti invernali) ma addirittura si lavavano anche i neonati, proprio per mancanza d'acqua in casa²¹! Nei suddetti paesi era pertanto diffusa la credenza (*necessità fa virtù!*) che lavare i bambini con il vino fortificasse i loro corpi e li preservasse dalle malattie.

Ma torniamo al nostro "Montònico", il quale più che nell'area teatina sembra aver trovato le proprie "affinità elettive" non solo in area aprutina ma anche in territorio piceno, ove è ancora noto per lo più con il nome di "*Chiapparone*", annoverato, assieme all' "*Albàna*", al "*Marzemino*", al "*Canaioło nero*" e altri, fra i vitigni minori delle Marche²². Notizie preziose sulla sua coltivazione si rinvencono agli inizi del Novecento in area teramana, che all'epoca si estendeva - giova ricordarlo - fino alla riva sinistra del fiume Pescara: a esse, pertanto, occorre far riferimento.

5. Il "Montonico" nella provincia di Teramo agli inizi del Novecento.

Nel 1904 un noto enologo marchigiano, Rodolfo Forlani, pubblicò uno studio sul *vino cotto* prodotto in area teramana²³

²¹ Cfr. *Quarta Sagra del vino*, Vittorito, 7-8 agosto 1998, con il patrocinio del Comune di Vittorito (AQ), p. 11.

In generale, per il problema si veda G. DELL'ORSO, *Aufinum-Ofèna. La Terra dei Padri*, L'Aquila, L. U. Japadre, 1999, p. 144 sgg.

²² *Vitigni e vini nella Marca di Ancona*, cit., p. 77 sgg. In territorio di Osimo e Loreto il "*Chiapparone*" è noto anche con il sinonimo di "*Biancame*". Cfr. anche *Primi studi sulle viti della Prov. di Ancona eseguiti nel 1871 dalla Commissione Ampelografica*, Ancona 1871, p. 16.

²³ R. FORLANI, *Il vino cotto nella Regione Aprutina*. In "Agricoltura Italiana", n° 539 (1904). Nella prima metà dell'Ottocento furono i viaggiatori europei del *Grand Tour* a lanciare anatemi nei confronti del *vino cotto* aprutino, in special modo contro quello prodotto a Montorio al Vomano. Per tutti, si veda R. K. CRAVEN, *Viaggio attraverso l'Abruzzo e le Province Settentrionali del Regno di Napoli*, a c. di I. DI IORIO, Sulmona, La Moderna, 1982, vol. I.

e in tale occasione si interessò anche del “*Montònico*”, mettendo in risalto la straordinaria capacità di questo vitigno di adattarsi a ogni tipo di terreno, anche sotto il profilo altimetrico. Sicché se da un lato si rinveniva diffuso lungo la fascia adriatica, dall’agro di Silvi fino a Tortoréto, dall’altro esso prosperava perfettamente lungo l’entroterra collinare, come appunto a Bisenti e anche nei territori di località come Castelli, Isola del Gran Sasso, Civitella del Tronto e altre, situate in media a altitudini superiori.

Il “*Montònico*”, secondo il Forlani, veniva coltivato per la sua grande «resistenza alle avversità meteoriche, specie alla grandine, agli attacchi dei parassiti e per la consistente resa in mosto (circa 85 litri per quintale d’uva)», mentre in media per ottenere un ettolitro di mosto occorre, come è noto, circa 1,35 quintale d’uva.

Di conseguenza, il Giuliani sottolinea (*Il vino in Abruzzo* cit., p. 82):

«Queste proprietà, assieme a quella di ben adattarsi ai diversi terreni, giustificavano la larga diffusione di questo vitigno. Tuttavia il ritardo del germogliamento [*sic*] e della fioritura determinava quasi sempre la imperfetta o troppo differita maturazione dell’uva, tanto da essere costretti a ricorrere alla pratica della cottura del mosto».

Tuttavia, la *germogliazione tardiva* del “*Montònico*” non doveva rappresentare - con ogni probabilità - un fenomeno ampelografico costante, per cui la cottura del mosto, che nelle annate favorevoli poteva - come è da ritenersi - essere omessa, va intesa più come risultato di una prassi di natura precauzionale, cioè come una necessità e non come regola nella vinificazione. Infatti la trasformazione del vino in *aceto* significava per il contadino vanificare un anno di duro lavoro, donde il détto con valore paremiologico e tuttora assai diffuso nel mondo rurale: «*Chi tiene la vigna tiene la tigna*»!

Degna di attenzione è poi la circostanza che le viti di “*Montònico*” venissero “maritate” nel Teramano agli *oppi* (“aceri campestri”) e che le sue uve venissero esportate per ferrovia come *uva da tavola*, soprattutto in Germania e in area mitteleuropea: come ci ricorda il Franchetti, le stazioni

di spedizione erano soprattutto Castellammare Adriatico (poi Pescara), Rosburgo (poi Roseto degli Abruzzi) e Giulianova. Il “*Pergolone*”, invece, veniva spedito da Ortona.

L'uva - sottolinea il Franchetti - veniva trasportata fin dal 1875, quando ormai era stata completata la linea ferroviaria adriatica, utilizzando - incredibile a dirsi! - ben «sei o sette treni speciali al giorno»²⁴.

Il Giuliani scrive che le uve “*Montònico*” erano conosciute anche con il nome di “*Porto Rose*” e che la provincia di Teramo esportava ogni anno circa *duecentomila quintali* di tale uva: in realtà si trattava di una sottovarietà del “*Montònico*”, denominata “*uva di Poggio delle Rose*”, la già menzionata frazione del Comune di Cermignano (TE), come ricorda anche Aurelio Manzi²⁵.

Quasi a porre fine alle dispute sull'argomento il Giuliani sottolineava nel 1975 che «sembra lecito poter concludere come nella situazione viticola odierna non vi sia più posto per il *montonico*», e ciò spiegava, secondo tale Autore, come nella provincia di Chieti si fosse registrata «una persistente flessione di vigneti di tale varietà»²⁶.

A nostro avviso, tale andamento appare condivisibile solo come fenomeno che abbraccia il decennio 1965-1975, alla luce dei quadri statistici che andiamo subito a esaminare. In essi le superfici vignate a “*Montònico*” sono state messe a confronto con quelle vignate a “*Trebbiano*”, subentrato gradualmente nei territori coltivati a “*Montònico*”. Diciamo subito che la graduale sostituzione del “*Montònico*” con il “*Trebbiano*” rappresenta, come vedremo nel prossimo capitolo, un fenomeno che appare più evidente nella provincia di Chieti.

²⁴ L. FRANCHETTI, *Condizioni economiche ed amministrative delle Province Napoletane*, Firenze 1875, p. 12; F. CERCONE, *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, Corfinio, Amaltea, 2000, p. 81 sgg.

²⁵ A. MANZI, *Origine e storia delle piante coltivate in Abruzzo*, Lanciano, R. Carabba, 2006, p. 107.

²⁶ G. GIULIANI, *Il vino in Abruzzo...* cit., p. 83.

6. *Superfici vignate con “Montonico bianco” nelle 4 province abruzzesi, anno 1970, in ettari.*

L'Aquila	<i>Montònico</i> ...	ettari	16,19	(<i>Trebbiano</i>	15,54)
Pescara	<i>Montònico</i> ...	ettari	6,47	(<i>Trebbiano</i>	97,34)
Teramo	<i>Montònico</i> ...	ettari	204,30	(<i>Trebbiano</i>	476,05)

Interessante è l'incremento del “*Trebbiano*” (476 ettari) registrato nella provincia di Teramo negli anni '70 del secolo scorso, ma va sottolineata nello stesso periodo anche la tenuta di tutto rispetto del “*Montònico*”.

Per quanto concerne la provincia di Chieti, non inclusa nella *Tabella* sopra riportata, abbiamo i dati che si riferiscono, sempre per ettaro, al decennio 1965-1974, forniti per tale periodo dall'IPA (Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura):

1965 Chieti	<i>Montònico bianco</i> ...	ettari	580
1970 Chieti	<i>Montònico bianco</i> ...	ettari	476

La provincia di Chieti, dunque, attorno agli anni '70 del secolo scorso, era quella che presentava una maggiore produzione di “*Montònico*” (più del 50% rispetto alla provincia di Teramo): un dato, questo, decisamente rilevante.

Mentre da un lato, nel periodo 1971-1974, furono realizzati in provincia di Chieti nuovi impianti di “*Montònico*” soltanto per complessivi 10 ettari, dall'altro nello stesso periodo furono estirpati nel solo anno 1974 circa 381 ettari di “*Montònico bianco*”, sostituito con “*Trebbiano toscano*”, un vitigno, quest'ultimo - sottolinea il Giuliani - che «è particolarmente generoso, ma una tale caratteristica non dovrebbe essere sfruttata al massimo dai viticoltori abruzzesi, per evitare il conseguimento di una produzione di scarso pregio qualitativo, specie per quanto attiene al limitato contenuto zuccherino»²⁷.

Relativamente all'anno 1970, che potremmo definire fatidico anche a causa del costante regresso del “*Montònico*

²⁷ Id., p. 71.

bianco" in area teramana, il *Catasto vinicolo* "pro tempore" segnalava comunque per tale vitigno una coltivazione di *et-tari* 721,38 sicché, malgrado tutto, la coltivazione del "*Montònico*", per la sua elevata resa e resistenza ai fenomeni atmosferici, conservava nella provincia di Teramo *un'importanza tutt'altro che trascurabile*.

Nelle loro descrizioni di carattere ampelografico gli enologi non appaiono propensi a mettere in rilievo sostanziali differenze tra il "*Montònico*" di Bisenti e quello di Cermignano e di Poggio delle Rose: in particolare, il Manzi sottolinea che l'uva di Poggio delle Rose costituisce una sottovarietà locale di "*Montònico*" destinata alla vinificazione, mentre Rosario Quieti (nel saggio *Vino e commercio dell'uva da mensa nell'Abruzzo Teramano*, Teramo, Cioschi, 1925) ne metteva in risalto la qualità come uva da tavola, quasi a ribadire le due anime dello stesso vitigno.

7. Il "*Montonico*" di Bisenti e di Poggio delle Rose.

I *rogiti* più antichi che abbiamo consultato, e relativi al territorio di Bisenti (TE), sono quelli stilati dai notai Domenico de Amicis (1641-1642) e Nicola Eusanio Basilicati (1827-1832), ma da essi - che abbiamo ritenuto i più importanti per il periodo in cui gli atti furono rogati - non sono emerse notizie utili ai fini della nostra ricerca sulla coltivazione del "*Montònico*" a Bisenti nei secoli XVII-XIX²⁸. Va tuttavia segnalato che recentemente sono state effettuate ulteriori descrizioni ampelografiche del "*Montònico*", con particolare riferimento all'uva coltivata proprio in territorio di Bisenti e di Poggio delle Rose e con la specificazione di nuovi impieghi di questo straordinario vitigno.

²⁸ Come, del resto, sembra evincersi anche dalle "indagini" pubblicate nei repertori dell'epoca (cfr. *supra*, *).

Vogliamo esprimere un vivo ringraziamento alla dott.ssa Claudia Rita Castracane, già Direttore dell'Archivio di Stato di Teramo, per la preziosa collaborazione offertaci al momento delle nostre ricerche.

«Il grappolo [vedi Fig. 1] è grande, lungo, compatto o molto compatto, cilindrico-piramidale. La maturazione tardiva avviene in media nella seconda decade di ottobre ma il periodo di raccolta può variare in funzione dell'uso del mosto. Se anticipato, viene utilizzato per base spumante grazie alla sua discreta acidità. Il *montonico* predilige un ambiente temperato e fresco, con terreni non molto fertili e non presenta un comportamento vegeto-produttivo molto costante. Il vino è di colore giallo più o meno carico, a volte con riflessi verdognoli, di gradazione medio-bassa, con profumo di fruttato e spezie non ben marcati, lievemente astringente e dotato di buona struttura»²⁹.

²⁹ M. DI CINTIO, *Il territorio, le Aziende, i vini d'Abruzzo*, a c. dell'ARSA, Pescara 2008, p. 24.

Riteniamo sia utile riproporre anche la descrizione presentata da P. CELLI, *Coltura della vite*, cit., pp. 29-30:

«Il *montonico* detto anche nei diversi paesi *fermano*, *racciappoluta*, *uva chiusa*, *chiapparone*, *uva serrata*, è tardivo nel germogliamento; di vegetazione robusta, mostra una resistenza relativa alla *peronospera* e non all'*oidium*. L'esposizione meridionale e il terreno sciolto gli sono favorevoli. Ha tralcio robusto e ruvido, striato finamente con midollo abbondante; internodi della lunghezza media di centimetri 13, gemme leggermente tomentose; cirri robusti biforcati e frequenti alla sommità. Foglia piuttosto grande, consistente, di un bel verde cupo nella pagina superiore, di un verde sbiadito nell'inferiore, liscia superiormente, un po' ruvida e lanuginosa inferiormente; quinquelobata, largamente ed irregolarmente dentata, con seni ottusi, i due inferiori molto meno profondi dei superiori e chiusi sul picciuolo, che è piuttosto lungo; la caduta delle foglie è tardiva. Grappolo di forma varia, ora *alato*, ora *conico*, ora *gemino* o *trigemino* sull'istesso picciuolo, peduncolo e pedicilli corti, acini grandi rotondi dapprima, ma che poi prendono la forma schiacciata, formando un grappolo molto serrato. Essi all'epoca della maturanza, che si avvera ordinariamente in ottobre, diventano di color verde giallastro, e solo a maturanza inoltrata prendono un colore giallo fulvo. Buccia piuttosto dura, con polpa molto succulenta, sapore piuttosto acido, non raggiungendo che raramente la perfetta maturanza; da ciò la necessità in alcuni luoghi della cottura del mosto per scemare l'acqua ed accrescere relativamente lo zucchero. Con questa qualità d'uva è raro che si faccia vino speciale, ma si mescola senza proporzione alcuna a altre qualità. È questo il principalissimo dei vitigni in tutto il teramano a causa dell'abbondanza del prodotto».

È superfluo aggiungere che il ben articolato saggio di Prospero Celli

È interessante al riguardo anche la descrizione delle *Caratteristiche varietali* fattane da L. SEGNETTI (*Il Montonico...*, cit.):

Apice: piccolo a ventaglio, lanuginoso, di colore verde-giallo;

Foglia: medio-piccola, pentagonale, quinquelobata, margini tormentati, seno peziolare semi-aperto o chiuso a lira, dentatura regolare di media grandezza, picciolo corto;

Grappolo: grosso-lungo, cilindrico allungato, a volte con ala piccola, compatto;

Acino: medio-grande, rotondo, di colore verde-giallo, buccia spessa e consistente;

Avversità: media tolleranza nei confronti della botrite;

Vino: giallo paglierino con riflessi verdognoli e profumo leggermente fruttato, con sentore di erba fresca e fieno, fresco (acidulo), retrogusto amarognolo, buon corpo, persistente.

Tuttavia, nel saggio dell'ARSSA in precedenza citato (cfr. la nota 29) e pubblicato nel 2008, la presenza del "*Montonico*" (i.g.t.) viene segnalata solo in due aree dell'Abruzzo Teramano, in agro di Morro d'Oro e in quello di Toràno Nuovo: dunque, non si parla - e ciò appare sorprendente - della produzione di "*Montonico*" a Cermignano e Bisenti, località quest'ultima che presenta una vocazione "storica", per così dire, nei confronti di tale vitigno.

Nella ricorrenza della famosa *Festa dell'asino*, che un tempo si celebrava il 2 agosto nel ridente paese del Teramano³⁰, si coglie probabilmente un residuo dei *vinalia rustica* che in epoca romana si svolgevano il 19 agosto per scongiurare le manifestazioni di maltempo e soprattutto la temutissima grandine, capace di vanificare in pochi minuti il lavoro di un intero anno sui campi e di ridurre in povertà il viticoltore.

A questo punto c'è da chiedersi quale destino sia riservato in futuro al "*Montonico*" nell'ambito dell'attuale politica vitivinicola regionale. Guido Giuliani, nel suo importante e già cita-

contiene molte e assai notevoli informazioni sui vitigni, sui vini e su quanto abbiamo via via presentato e discusso nel nostro presente scritto.

³⁰ G. PANSA, *Miti, leggende e superstizioni dell'Abruzzo*, Sulmona, Angeli, 1927, vol. II, p. 112 sgg.

to saggio del 1975 su *Il vino in Abruzzo*, concludeva (p. 83) che

«allo stato delle cose, tutto considerato, sembra lecito poter concludere che nel quadro della situazione viticola odierna non vi sia più posto per il *Montònico*. Ed è perciò spiegabile perché nella provincia di Chieti, negli ultimi dieci anni, si è registrata una persistente flessione di vigneti di tale varietà. La *cultivar* è tuttavia compresa nell'elenco dei vitigni per *uve da vino*, la cui coltivazione è raccomandata alle Province di Catanzaro, di Frosinone, di Ragusa e di *Teramo*, mentre è autorizzata in quelle di Cosenza, di Foggia e di Reggio Calabria. Nessun disciplinare di produzione di vino a denominazione di origine controllata prevede l'impiego delle uve di *Montònico Bianco*».

Cosa rispondere all'illustre ampelografo? Noi non siamo così pessimisti: è probabile che i nostri enologi sapranno trovare in un futuro non molto lontano da noi una giusta “utilizzo” di questo vitigno, che va salvaguardato perché appartiene comunque alla storia ampelografica del nostro Abruzzo.

Non ci resta, pertanto, che ringraziare Walter Capezzali e Marcello Sgattoni per le segnalazioni bibliografiche fattecì sull'argomento.

