



Uva montonico

Sono in pochi a conoscere il montonico e per avere notizie storiche su questo vitigno si deve cercare a ritroso nel tempo. Una fonte risalente al 1615 del Catasto Onciario testimonia che già in quel periodo nel territorio di Bisenti fosse presente un vitigno col nome di montonico. Durante i secoli è stato più volte citato come vitigno molto produttivo e buono da mangiare. La sua fama infatti è legata più alla produzione di uva da tavola che alla vinificazione.

Fino agli anni Sessanta il montonico era ampiamente diffuso in Abruzzo ma da quella data in poi la sua area di coltivazione è andata sempre più ritirandosi e oggi rimane pressoché solo nella zona di Bisenti, nel teramano.

Il grappolo è grande, allungato, dalla forma quasi cilindrica e gli acini sono grossi e rotondi con buccia spessa e consistente di colore giallo verdognolo.

Dimostra una buona tolleranza agli attacchi di botrite e resiste bene anche al clima freddo invernale.

La piena maturazione avviene in ottobre e il pregio di questa uva è quello di resistere bene all'appassimento così da essere consumata dagli abitanti della zona durante l'inverno. Potremmo definirla un'uva a molteplici attitudine grazie alla quale la popolazione di questa zona povera e montana alle pendici del Gran Sasso ha trovato sostentamento per secoli e sviluppato una piccola economia. Si usava e si vendeva infatti come uva fresca da tavola o passita, come vino e come aceto.

Nei primi del Novecento l'Abruzzo inizia ad avere una produzione di uve tale da poterle esportare e tra queste, nel teramano, figurano anche l'uva pane, San Francesco e Poggio Rose, una sottovarietà del locale di montonico. In alcune zone era uso comune pigiare l'uva nella vigna, per trasportare a casa solo il mosto, per questo, nelle vicinanze dei vigneti sono state ritrovate delle vasche scolpite nella pietra, utilizzate proprio per la pigiatura, e semplici torchi azionati dal peso di una grossa pietra. La presenza di questi oggetti conferma la coltura della vite e la produzione del vino in aree, anche pedemontane, in cui adesso queste pratiche sono scomparse del tutto. Dell'importanza del montonico ci sono diverse testimonianze e la storia di questo vitigno è legata in maniera indissolubile a quella della vitivinicoltura in Italia centrale. Confusa spesso con altri vitigni o chiamata con altri nomi, Racciapolone o Ciapparone, che ben indicano le sue caratteristiche, questa è una vite capace di produrre grandi quantità di uva dal grappolo grande e pieno. Vincenzo Tanara, uno studioso bolognese, nel 1644 scriveva "... Il Montenego (montonico) è della stessa qualità del torbiano (trebbiano) ma non si può lasciare sulle viti fino alla sua matura perfezion, perché essendo buono da mangiare e conservandosi assai pe' il verno, viene rubbato, non fa vino dolce ma saporito...". Il boom si ebbe nel 1700, quando, per le enormi quantità di vino prodotte, a Bisenti, iniziarono ad aprire diverse botteghe di bottai. La botte del maestro Ippolito Brinci, originario di Civitanova Marche e bisentino d'adozione, è realizzata interamente in rovere e senza cerchi di sostegno. Negli anni '30 la fillossera distrusse le viti e la forte emigrazione dei lavoratori autoctoni decretarono la fine dell'età dell'uva montonico. Un'uva ricca di pregi, che per secoli ha garantito la sopravvivenza delle microeconomie del luogo, ma che con il passare degli anni si è andata perdendo, quasi del tutto soppiantata dal trebbiano o dal cococciola. Per questo motivo, il montonico, è il soggetto di un progetto nato qualche anno fa, dal volere di alcuni bisentini, per cercare di restituire alle loro uve e al loro vino la dignità di cui un tempo tanto godevano; con il loro impegno, la Regione Abruzzo e l'ARSSA, il montonico è tornato a vivere sulle colline da cui era stato cancellato, arrivando a produrre anche uno spumante di qualità. Da trent'anni si organizza anche il "Revival dell'uva e del vino Montonico", che si svolge la prima domenica di ottobre, richiamando una grande folla ad assistere alla sfilata dei carri allegorici allestiti dalle contrade e paesi limitrofi.

Il Presidio

Dopo aver rischiato l'estinzione negli ultimi decenni, il montonico è oggi coltivato in appezzamenti per lo più familiari dalla popolazione locale che continua a festeggiarlo nella locale festa dell'uva e del vino che si tiene in ottobre nel centro storico di Bisenti. Alcuni giovani produttori, grazie al Presidio, vogliono rilanciare la sua coltivazione e recuperare i vigneti ormai abbandonati valorizzando questo vitigno come uva oltre a recuperarne la vinificazione e la trasformazione in aceto.

Stagionalità

La raccolta dell'uva montonico avviene a fine ottobre

Area di Produzione: comune di Bisenti e comune di Cermignano, nello specifico la frazione di Poggio delle Rose, in provincia di Teramo



Presidio Slow Food®