



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli  
Lima, julio 2023

***PARTE TEÓRICA (Español)***

<b><i>I. PRESENTACIÓN</i></b>	<b><i>4</i></b>
<b><i>II. VITIÑOS</i></b>	<b><i>5</i></b>
<b><i>III. TERRITORIO</i></b>	<b><i>6</i></b>
<b><i>IV. PRODUCCIÓN</i></b>	<b><i>7</i></b>
<b><i>V. MARIDAJE</i></b>	<b><i>8</i></b>
<b><i>VI. BODEGAS</i></b>	<b><i>9</i></b>

***PARTE PRÁCTICA (Italiano)***

<b><i>i. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP - AZIONE VINI DI STEFANO MARZIALI</i></b>	<b><i>11</i></b>
<b><i>ii. PROLOGO – MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - SOC. AGR. NICOLETTA DE FERMO</i></b>	<b><i>13</i></b>
<b><i>iii. MARINA CVETIC – MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA - MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE SRL</i></b>	<b><i>15</i></b>

***BIBLIOGRAFÍA***

***18***



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# ***PARTE***

# ***TEÓRICA***

## ***I. PRESENTACIÓN***

*Montepulciano d'Abruzzo* es un vino *DOC* cuya producción está permitida en las cuatro provincias de *Abruzzo* (*Chieti, L'Aquila, Pescara y Teramo*). No debe confundirse con el *Vino Nobile di Montepulciano* producido en la *Toscana* y procedente de otra vid autóctona.

En 2007 se descubrió que el *Montepulciano d'Abruzzo* fue el primer vino italiano (en la categoría *DOC*) por lo que es la cantidad de vino producido a nivel nacional. También se puede comercializar en la modalidad de *Riserva*.

*Montepulciano d'Abruzzo* es una *Denominazione di Origine Controllata* establecida oficialmente el 24 de mayo de 1968. La *DOC* incluye dos tipos de vinos tintos, *base* y *riserva*, que cumplen con las estrictas normas que impone la normativa de elaboración.

Este vino es un maravilloso producto realizado con el 85% de la uva homónima y el 15% restante de otros viñedos.

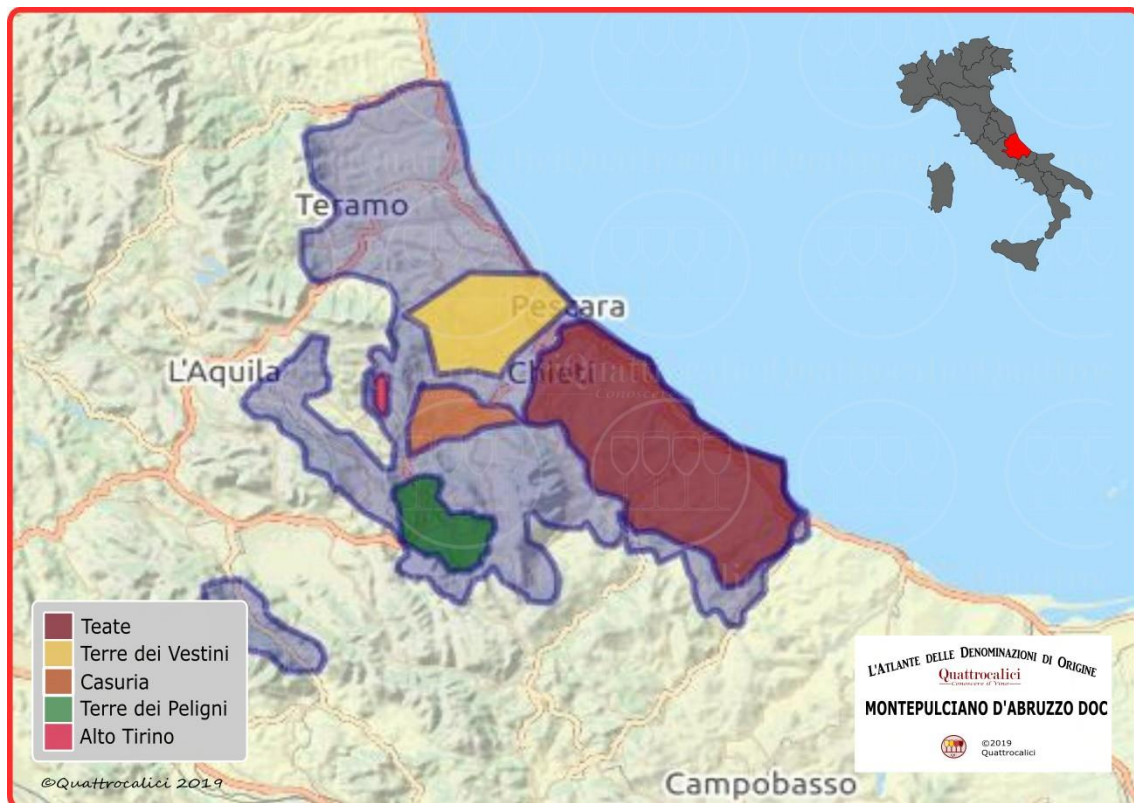
## II. VITIÑOS

Como su nombre indica, la base de los vinos incluidos en la *DOC (Denominazione di Origine Controllata) Montepulciano d'Abruzzo*, el vitiño es el *Montepulciano*, una variedad de uva negra autóctona de *Abruzzo*.

En concreto, la *DOC (Denominazione di Origine Controllata) Montepulciano d'Abruzzo*, debe obtenerse de la vid de *Montepulciano*, por lo menos con el 85% de su composición total. Para el 15% restante, también pueden contribuir otras vides, siempre uvas negras, que se pueden cultivar en la región de *Abruzzo*.

### **III. TERRITORIO**

La zona de producción incluye tierras montañosas ubicadas en las provincias de *Chieti*, *L'Aquila*, *Pescara* y *Teramo*. Por lo tanto, el área incluye todo el cinturón del Adriático, el valle de *Pescara*, el valle de *Peligna*, el valle de *Tirino*, el valle inferior de *Aterno*, el valle de *Subequana* y el valle de *Roveto*.



#### IV. PRODUCCIÓN

Los pliegos de condiciones de las denominaciones de origen de los vinos contemplan uno o más “Tipos de vino” amparados dentro de una misma denominación.

- *Montepulciano d’Abruzzo DOC*
- *Montepulciano d’Abruzzo DOC Alto Tirino*
- *Montepulciano d’Abruzzo DOC Alto Tirino riserva*
- *Montepulciano d’Abruzzo DOC Casauria*
- *Montepulciano d’Abruzzo DOC riserva*
- *Montepulciano d’Abruzzo DOC Teate*
- *Montepulciano d’Abruzzo DOC Teate riserva*
- *Montepulciano d’Abruzzo DOC Terre dei Peligni*
- *Montepulciano d’Abruzzo DOC Terre dei Peligni riserva*
- *Montepulciano d’Abruzzo DOC Terre dei Vestini*

La *DOC (Denominazione di Origine Controllata) Montepulciano d’Abruzzo* está reservada para el vino obtenido de uvas que, dentro de la mezcla prevista, se compongan, por lo menos, de un 85% de uva *Montepulciano*.

Las uvas destinadas a la producción del vino de la *DOC (Denominazione di Origine Controllata) Montepulciano d’Abruzzo* deben obtenerse únicamente de viñedos situados en terrenos aptos para la calidad, situados en zonas montañosas cuya altitud no supere los 500 metros sobre el nivel del mar, y excepcionalmente a 600 metros para las orientadas al sur. Se excluyen los suelos ubicados en los fondos de valles húmedos.

Los mejores ejemplos de *Montepulciano d’Abruzzo* provienen de las colinas de la provincia de *Teramo* y se refieren a la denominación *Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)*.

## V. *MARIDAJE*

El *Montepulciano d'Abruzzo* es un vino tinto que va bien con carnes (asados, caza y venado); en particular, acompaña perfectamente al cordero y al cabrito.

Es perfecto también con platos de pasta enriquecidos con salsa de carne, mientras que en las versiones *Riserva* hasta se puede llevar bien con quesos añejados y/o envejecidos.



## VI. BODEGAS

Entre las bodegas que producen *Montepulciano d'Abruzzo DOC*, las siguientes son las más conocidas:

- Emidio Pepe  
<https://www.emidiopepe.com/>
- Masciarelli Tenute Agricole  
<https://www.masciarelli.it/>
- Azienda Agricola Francesco Cirelli  
<https://agricolacirelli.com/>
- Il Feuduccio  
<https://www.ilfeuduccio.it/home>
- Cantina Marramiero  
<https://marramiero.wine/>
- Marchesi de' Cordano  
<https://www.cordano.it/>
- Cantina Amorotti
- Azienda Agricola Valentini



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# *PARTE*

# *PRÁCTICA*



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP**

**2017 14%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE da ICQRF CH19754 IT per AZIONE VINI DI  
STEFANO MARZIALI – BUGNARA (AQ) – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità violacea; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** intenso con aromi che entrano e persistono al naso, e allo stesso tempo complesso dato che nel breve tempo dedicato allo studio della complessità olfattiva, si trovano i seguenti effluvi odorosi: violetta, rosa, prugna, susina rossa, lampone, cassis, vaniglia, olive nere, ceralacca e pepe nero.

**ESAME GUSTATIVO:** l'alcolicità (secchezza alcolica estesa a tutto il palato) è di notevole fattura, supportata da un corpo robusto e massiccio, ma il tutto sovrastato dalla presenza esuberante di tannini (astringenza e sapore amargo al finale di bocca); mentre la sensazione tannica continua ad essere esuberante, la nota minerale passa quasi inosservata; la chiusura di bocca è chiaramente amarognola e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Bistecca alla fiorentina

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce della carne serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza che si genera al masticare la carne controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** vino fresco al naso e naturale in bocca, con tannini che richiedono tempo e pazienza per raggiungere il loro punto di equilibrio degustativo; nonostante ciò, è già consigliabile per una combinazione con una carne rossa poco cotta e discretamente al sangue.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<http://www.defermo.it/Home.html>

**PROLOGO – MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

**2012 14%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE SOC. AGR. NICOLETTA DE FERMO  
S.S. LORETO APRUTINO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità porpora; per quanto riguarda la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** un bouquet olfattivo che non smette mai di incentivare il degustatore alla ricerca di nuovi profumi; gli aromi sembrano rinnovarsi di continuo e sono caratterizzati da questi descrittori odorosi: amarena, frutta cotta, cassis, funghi, barbabietole rosse, tartufo, cioccolato dolce, caffè, liquirizia, pepe nero, medicinale e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** interessante morbidezza al palato (sensazione di vellutato equilibrio) e con una buona struttura di bocca (peso del vino a livello di palato); una astringenza tannica abbastanza pronunciata ed una alcolicità piuttosto robusta; in un secondo momento, escono fuori una salivazione non troppo abbondante e una mineralità non del tutto sviluppata, per arrivare finalmente ad una chiusura di bocca con sapore a cassis e pepe nero e ad una persistenza aromatica intensa che non supera gli 7/8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Arrostiticini

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La succulenza della preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino che permette una doppia scelta: la prima è l'invecchiamento in cantina per un affinamento perfetto (10 anni sono passati e 10 sono ancora da venire), mentre la seconda è la degustazione con relativa combinazione enogastronomica del luogo di produzione del medesimo vino (per esempio, i tipici arrostiticini dell'Abruzzo).



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://www.masciarelli.it/en/>

**MARINA CVETIC – MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC RISERVA 2018 14,5 %**

**IMBOTTIGLIATO DA: MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE SRL**

**SAN MARTINO SULLA MARRUCINA – CHIETI – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino pieno e intenso; rispetto alla consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, é il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** é semplice, facile ed incentivante, identificare i seguenti aromi: mirtillo, more, ribes, cassis, note vegetali, prato, peperoncino rosso, pepe nero, liquirizia, vaniglia, talco, sapone, rosmarino e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** in un primo momento, ci sono dei parametri gustativi che predominano come la morbidezza di bocca (sensazione di equilibrio vellutato esteso a tutto il palato), la struttura di bocca (peso del vino a livello di palato), e la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua); in un secondo momento, appare una discreta secchezza alcolica, insieme agli altri principi degustativi che da un lato, sono determinanti come la tannicitá con astringenza e sapore amarognolo, mentre dall'altro lato, non sono cosí incisivi come la salivazione che risulta essere abbastanza limitata; il finale di bocca é con sapore a mirtillo, ribes e more (lodevole corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Cotolette di maiale alla brace

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza della preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto si contrappone alla sapiditá del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino



6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un esame olfattivo che non finisce mai, tirando fuori nuovi aromi per ogni nuova analisi; in bocca é pieno e completo, con la classica ambivalenza dei vini rossi di alta qualità: invecchiare per ottenere il meglio o degustare al momento in combinazione enogastronomica; un vino quasi equilibrato che si beve senza accorgersene, dove la nota alcolica si percepisce quanto basta.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- <https://www.quattrocalici.it/disciplinari/montepulciano-d-abruzzo-doc/>
- [https://it.wikipedia.org/wiki/Montepulciano\\_d%27Abruzzo\\_\(vino\\_DOC\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Montepulciano_d%27Abruzzo_(vino_DOC))
- <https://www.wineshop.it/it/blog/>
  
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). Il Sommelier., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). Merceologia degli alimenti., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). Tecnica dell'abbinamento cibo-vino., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica