

Übernachten

Zahlreiche Hotels und Pensionen fast aller Kategorien machen die Entscheidung schwer, auch Appartements und Campingplätze – vor allem am Meer. Bei B & Bs und Agriturismo-Betrieben wird die Auswahl schon etwas bescheidener. Erfreulich ist dagegen das noch recht niedrige Preisniveau, zumindest abseits der Küste.

Generell gilt: Wer sich in der Hochsaison (ca. 10. Juli bis ca. 25. August) an der abruzzesischen Küste einquartieren will, sollte rechtzeitig reservieren. Das Gleiche gilt für die riesigen Campinganlagen am Meer. Entspannter ist die Lage im Juli/August im Landesinneren, doch sollte man auch hier vorher buchen.

Die Stadthotels sind in der Regel ganzjährig geöffnet, dagegen ist die Saison in den abruzzesischen Badeorten teilweise recht kurz: Wer z. B. im April oder ab Anfang Oktober hierher kommt, wird zahlreiche geschlossene Hotels vorfinden. Das Gleiche gilt für Unterkünfte, die ganz weit ab vom Schuss liegen. Auch hier sollten Sie mit einer sehr kurzen Saison von etwa Mitte Mai bis Mitte September rechnen. Noch eingeschränkter sind die Öffnungszeiten der Berghütten (*Rifugi*) im Gebirge: je höher gelegen, desto kürzer die Saison. Das kann im ungünstigsten Fall nur von Mitte Juni bis Ende August sein.

Preise

Die in diesem Buch angegebenen Preiskategorien beziehen sich auf eine Übernachtung für **zwei Personen im Doppelzimmer** (DZ) mit Bad. Die Zimmerpreise enthalten i. d. R. auch das Frühstück (meist Buffet). Die Zimmerpreise bilden die Durchschnittspreise ab Anfang Juli bis Ende August ab (in der Nebensaison ist es teils bis 50 % günstiger).

€	bis 100 €
€€	100–150 €
€€€	150–200 €
€€€€	über 200 €

Hotels und Pensionen

In den Dörfern und Kleinstädten im Landesinneren finden sich einige sehr schöne Unterkünfte, und auch die gewöhnungsbedürftigen Hotelkästen an der Küste haben dank (gelungener) Renovierung an Attraktivität gewonnen.

Die Verteilung von Sternen durch die italienische Tourismusbehörde ist für Außenstehende oft nur schwer nachvollziehbar. Eine Rolle spielt dabei die Ausstattung des Hotels und der Zimmer, weniger dagegen deren Zustand und Alter, die Lage des Hauses oder der Service. Die Zimmerpreise müssen per Gesetz an der Rezeption und im Zimmer aushängen. In einigen Orten/Städten wird eine **Touristensteuer** von ca. 2 € pro Gast und Nacht erhoben. In fast jedem Hotel in Italien ist kostenloses **WLAN (WiFi)** zu haben, ebenso gibt es in den meisten Häusern eine **Klimaanlage**.

In den Küstenhotels ist zumindest in den Monaten Juli und August **Halbpension** (*mezza pensione*) üblich, also Frühstück und Abendessen. Das bedeutet per se erstmal nichts Schlechtes: Viele Häuser verfügen über eine hervorragende Küche und nicht selten gibt diese – vor allem bei den italienischen Gästen – den Ausschlag, im jeweiligen Hotel den Sommerurlaub mit der Familie zu verbringen. Vielfach wird in den zentralen italienischen Urlaubswochen sogar nur **Vollpension** (*pensione completa*) angeboten, wobei der preisliche Unterschied zwischen Halb- und Vollpension oft nur minimal ist. Da sich



An der Küste finden sich viele einladende Hotels

viele Gäste aber nicht zweimal am Tag zum großen Menü einfinden wollen, ist man vielfach dazu übergegangen, mittags ein Selbstbedienungsbuffet mit einer Auswahl an Antipasti, Primi und Salaten anzubieten.

Zu beachten ist außerdem, dass man in der Hochsaison an der Küste mit einer **Mindestaufenthaltsdauer** von einer Woche rechnen muss, teilweise sind es auch nur drei bis fünf Tage.

Einzelzimmer gibt es nicht überall, gegebenenfalls muss man ein Doppelzimmer einzeln belegen, was bis zu 85 % des regulären Preises ausmacht. In den Städten verfügen fast alle Hotels über Einzelzimmer. Wird ein **drittes Bett** aufgestellt, erhöht dies den Doppelzimmerpreis um bis zu 35 %. Das zugestellte **Kinderbett** (*culla*) kostet etwas weniger, ist aber meist nur in Hotels höherer Kategorien zu bekommen.

Buchung: Am einfachsten über die Webseite der jeweiligen Unterkunft buchen, hier bekommt man oft sogar eine „Best-Rate“-Garantie (*Miglior tariffa garantita*). Einige wenige Unterkünfte haben kein eigenes Buchungsportal und sind nur über die einschlägigen Plattformen zu finden, wieder andere nur über Facebook; einige sehr wenige auf konventionellem Weg: telefonisch und/oder per E-Mail.

Hotelrechnung: Laut Gesetz müssen Sie Ihre *ricevuta fiscale* aufbewahren und auf Verlan-

gen der italienischen Finanzpolizei vorzeigen können. Bei Missachtung droht – zumindest theoretisch – eine Geldstrafe.

Bed & Breakfast

Diese Art der Unterkunft erfreut sich in ganz Italien großer Beliebtheit, das Angebot reicht vom einfachen Zimmer in der privaten Mietwohnung bis hin zur Suite im historischen Stadtpalazzo. Recht übersichtlich ist die Suche unter bed-and-breakfast.it oder unter bbitalia.it. Eine kleine Auswahl an Unterkünften findet sich auch im allgemeinen Tourismusportal abruzzoiturismo.it („Dove Dormire“).

Agriturismo

Die **Ferien auf dem Bauernhof** sind in den Abruzzen leider nicht besonders stark vertreten, und anders als z. B. in der Toskana geht man hier in Sachen Agriturismo zumeist noch dem ursprünglichen Konzept nach: Ein landwirtschaftlicher Betrieb verdient sich durch die Vermietung einiger Gästezimmer ein Zubrot. Dazwischen findet sich aber auch immer öfter ein aufwendig restaurierter Hof mit nobel ausgestatteten Gästezimmern und Pool. Meist sind es jedoch Höfe mit Landwirtschaft, Wein- oder Olivenanbau, Bienezucht oder Viehhaltung. Auf den

Frühstückstisch kommt dann selbstverständlich Honig aus eigenem Anbau, und zum gemeinsamen Abendessen (falls ein Restaurant vorhanden ist) werden die Weine des Hauses ausgedient. Nicht selten haben diese Unterkünfte Appartement- bzw. Ferienhaus-Qualitäten, oft ist auch eine kleine Kochecke (*angolo cottura*) dabei.

Die Unterschiede zwischen den einzelnen Agriturismo-Betrieben können immens sein, was Ausstattung und Komfort angeht. Neben Übernachtung, Frühstück und Abendessen werden manchmal auch Pferdetrekking, Wandern und Mountainbiken angeboten. Natürlich sind auch Agriturismo-Betriebe auf den gängigen Buchungsportalen zu finden, etwas spezialisierter ist die Webseite agriturismo.it (auch dt.). Zur Verbindung von Agriturismo und Eseltrekking (→ S. 279).

Appartements/Ferienhäuser

Die meisten Appartements gibt es in großen Badeorten, ihr Angebot übersteigt das der Ferienhäuser. In der Hochsaison wird meist nur wochenweise vermietet. Zahlreiche Bungalows/Ferienhäuser befinden sich auch auf den Campingplätzen (→ unten). Neben den üblichen Buchungsplattformen, die natürlich auch Ferienhäuser/Appartements im Programm haben, hier ein paar weitere Anregungen: fewo-direkt.de (mit sehr großem Angebot, auch für größere Gruppen), casamundo.de, interchalet.de und novasol.de.

Rifugi

Die meisten Berghütten (*Rifugi*) findet man im Gran-Sasso-Gebiet. Sie sind für Bergsteiger als Übernachtungsstation gedacht und entsprechend spartanisch mit Matratzenlagern ausgestattet. Auf dem Menüplan steht meist eine nahrhafte Suppe. Sie sind in der Regel in den Sommermonaten Juni bis Septem-

ber bewirtschaftet (manche auch zur Wintersaison). Wer übernachten will, sollte sich unbedingt vorher anmelden!

Darüber hinaus gibt es noch die *Bivacchi*: reine Selbstversorgerstationen; das berühmteste ist sicherlich das *Bivacco Andrea Bafile*: eine rote Sardinienbüchse auf einem Felsvorsprung auf 2669 m Höhe an der Südostseite des *Corno Grande*.

Camping

Die meisten Campingplätzen der Abruzzen liegen am Adriastrand und haben den Charakter eines „Villaggio Turistico“ (= Feriendorf): große Anlagen, meist nur durch die Uferpromenade vom Strand getrennt, mit unzähligen, dicht an dicht gereihten „Case mobili“ und Bungalows (Achtung: in der Hochsaison nur wochenweise Vermietung!), mindestens einem Pool, diversen Restaurants und Animation sowie Extraprogramm für Kinder. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich diese Einrichtungen bei italienischen Badegästen. Im Landesinneren sieht es eher schlecht aus: Am ehesten wird man im Abruzzen-Nationalpark fündig, u. a. in Barrea, Civitella Alfedena, Opi, Pescasseroli und Villetta Barrea.

Die Klassifizierung der Campingplätze reicht von einem bis zu vier Sternen, wobei es sich bei der obersten Kategorie fast ausschließlich um besagte große Ferienanlagen handelt. Geöffnet sind die meisten Plätze am Meer etwa von Mitte Mai bis Mitte September, im Landesinneren fängt die Campingsaison oft erst im Juni an. Die Preise variieren je nach Gegend und Ausstattung: Während man bei einem einfachen Camping in den Bergen mit ca. 25–35 € für den Stellplatz inkl. 2 Pers. rechnen muss, kann es im Villaggio Turistico an der Adria mehr als das Doppelte sein.

Wildzelten ist in ganz Italien verboten, es drohen drastische Geldstrafen!

Essen und Trinken

Es überwiegt die ländlich-traditionelle Küche, oft recht einfach und deftig, aber immer auf besten und frischen Zutaten basierend. Abgerundet wird das Ganze durch einige hervorragende Weine. Kurzum: Auch und besonders Küche und Keller der Abruzzen sind eine Entdeckungsreise wert. Das Preisniveau ist generell etwas niedriger als anderswo in Italien.

Während in den bergigen Inlandsregionen vor allem deftige Fleischgerichte – traditionell oft Lamm – sowie Schinken, Wurst und Käse auf den Tisch kommen, wird an der Küste natürlich überwiegend Fisch gegessen, entweder als *Brodetto* (Fischsuppe), *Baccalà* (Stockfisch), auf diverse Arten vom Grill (*alla brace*) und häufig auch roh (*crudo*). Doch auch einige Fleischgerichte kommen vom Holzkohlegrill, allen voran die *Arrosticini*, das abruzzesische Nationalgericht: kleine, saftige Lammspieße, die oft in einem speziellen Tontopf serviert werden. Ihren Ursprung haben die Spieße bei den Schäfern der Hochebenen um den Gran Sasso, heute dienen sie auch in der Stadt

und an der Küste als beliebter Imbiss bzw. Hauptgang im Restaurant.

Die eigentlichen Wurzeln der abruzzesischen Küche liegen weit im Landesinneren. Traditionell arm war hier der Speisezettel, der Boden gab und gibt nicht viel her. Unter den Schäfern spielten natürlich Lamm- und Ziegengerichte eine bedeutende Rolle, ebenso wie deren Milchprodukte (z. B. der *Ricotta* aus Schafsmilch). Zum Ausgleich für die vielen Entbehrungen feierte man bei entsprechendem Anlass eine „*Panarda*“, das war ein stattliches Festessen mit nicht weniger als 20 Gängen, es konnten aber auch 30 werden. Solch üppige Fressorgien gibt es heute zwar nicht mehr bzw. nur noch bei bestimmten

Schlemmen mit Ausblick



Volksfesten wie z. B. dem „Mastrogiurato“ in Lanciano, doch sind die traditionellen Gerichte – oft gekocht und geschmort, weniger gegrillt – mit ihren typischen Gewürzen nach wie vor die tragende Säule der abruzzesischen Küche. Dazu zählt in jedem Fall auch *Chili* (*peperoncini piccanti*) als Gewürz. Passend dazu kommt auch das *Olio Santo* aus den Abruzzen, wofür hochwertiges Olivenöl mit in Scheiben geschnittenen Peperoncini und frischem Basilikum kombiniert wird. Weit über die abruzzesischen Gebietsgrenzen hinaus bekannt sind die Linsen (*Lenticchie*) aus Santo Stefano di Sessanio sowie die Kichererbsen (*Ceci*) aus Navelli. Wer in den Bergen ins ländliche Restaurant geht, findet z. B. bei den gemischten *Antipasti* immer wieder auch warme Lamminereien auf dem Teller vor sich.

Berühmt ist der kostbare **Safran** aus den Abruzzen. Zwar findet man ihn nicht allzu häufig in der abruzzesischen Küche selbst, im norditalienischen Mailand hat es der *Zafferano* im sattgelben „Risotto alla Milanese“ jedoch zu Ruhm gebracht. Angebaut wird Safran auf der Hochebene bei Navelli, wo man ihm auch alljährlich im August eine Sagra widmet (→ S. 116).

Das Frühstück (*prima colazione*) wird traditionell in der Bar und oft im Stehen eingenommen, mit einer Tasse Cappuccino in der einen und einem Cornetto (oder zuckrigen Kringel namens *ciambella*) in der anderen Hand, das Ganze dauert kaum mehr als zehn Minuten.

Die Zeiten, in denen sowohl zum Mittag- als auch zum Abendessen ausgiebig geschlemmt wurde, neigen sich dem Ende zu, man geht mittags mehr und mehr zum *piccolo menu pranzo* über, das es oft auch zum Festpreis gibt. Natürlich kann man in den traditionellen Restaurants – vor allem abseits der Küste – nach wie vor auch mittags die volle Menüfolge bekommen. Die Essenszeiten werden dabei relativ genau eingehalten, Mittagessen

gibt es ab ca. 12.30/13 bis ca. 14.30 Uhr.

Es ist eher das gemeinsame Abendessen (*cena*), das übrigens nicht vor 20 Uhr beginnt, auf das man nach wie vor allergrößten Wert legt. Doch auch hier ist es schon längst nicht mehr verpönt, im Restaurant auf den einen oder anderen Gang zu verzichten. Wer kleiner essen will, kann quasi überall in die Pizzerias gehen, in der man getrost nur eine Pizza und ein Getränk bestellen kann.

Sternerestaurants kann man in den Abruzzen an einer Hand abzählen, einen Stern trägt schon seit langer Zeit die **Villa Maiella** in Guardiagrele (→ S. 202), einziges 3-Sterne-Restaurant ist das **Reale** in Castel di Sangro.

Kulinarisches Highlight an der Küste ist ein stimmungsvolles **Abendessen im Trabocco** (→ S. 231).

Restaurant-Preise: In den Abruzzen isst man meist etwas günstiger als in vielen anderen Regionen Italiens, v. a. in den ländlichen Gegenden. Mit 35–40 € für ein 3-Gänge-Menü sollte man durchschnittlich rechnen.

Die in diesem Buch verwendeten **Preiskategorien** beziehen sich auf eine Vorspeise (*Antipasto/Primo*) und ein Hauptgericht (*Secondo*) plus eine Beilage (*Contorno*).

€	bis 25 €
€€	25–40 €
€€€	40–60 €
€€€€	über 60 €

Extras: *Pane e coperto* (Brot und Gedeck) werden extra berechnet, *Servizio* (Bedienung, 15 %) ist in der Regel bereits im Preis enthalten, falls nicht, muss dies auf der Speisekarte erkennbar sein. Beachten Sie bei Preisen *all'etto* (= pro 100 g), die vor allem bei Fisch und Meeresfrüchten berechnet werden: Sie müssen den ganzen Fisch bezahlen, den man Ihnen zubereitet hat, nicht das Filet, das aus ihm wurde.

Trinkgeld: Man lässt beim Gehen ein paar Münzen auf dem Tisch liegen. Unüblich ist es, getrennt zu zahlen. Die **Rechnung** (*ricevuta fiscale* oder *scontrino*), die Ihnen in jedem

Restaurant ausgehändigt werden muss, sollten Sie nicht gleich wegwerfen. Theoretisch müssen Sie sie vorzeigen können. Haben Sie nichts in der Hand, gilt das Ganze als Steuerhinterziehung, und Sie werden – wie auch der Wirt, der keine *ricevuta* ausgestellt hat – zur Kasse gebeten.

Spezialitäten aus den Abruzzen

Antipasti

Bruschetta: Das geröstete Weißbrot wird mit Olivenöl, Salz und Knoblauch gewürzt, teils auch mit gehackten Tomaten oder Wurst belegt.

Antipasto misto: Die gemischte Vorspeisenplatte fällt in den Abruzzen oft besonders üppig aus: regionale Wurst, Salami und Schinken (oft auch vom Wildschwein), diverse Käsesorten wie Scamorza, Ricotta und Pecorino, in Öl eingelegte (*sott'olio*) Tomaten, Zwiebeln, Artischocken oder Paprika, gefüllte Champignons, marinierte Sardellen usw. An der Küste gibt es das Antipasto misto dann auch in der Version „mare“, also mit Fisch und Meeresfrüchten aller Art (teils auch crudo, roh) und auch deutlich teurer.

Primi

Fettucine all'abruzzese: mit Zucchiniblüten und Safran.

Maccheroni alla chitarra: benannt nach dem Holzrahmen mit dünnen Saiten (*chitarra*), durch die der Pasteteig durchgedrückt wird. Dazu gibt es traditionell eine deftige Tomatensauce mit Speck und Peperoncini oder eine Fleischsauce vom Schwein bzw. Lamm.

Pancotto: „gekochtes Brot“, eine Suppe mit Tomaten, Peperoncini, Knoblauch, Pecorino und altbackenen Brotschreiben.

Scripelle bzw. Crespelle: Crêpes aus der Gegend um Teramo, entweder mit Sauce oder als Suppeneinlage, z. T. auch als Auflauf mit Artischocken und Käse.

Spaghetti/Bucatini all'Amatriciana: stammen zwar aus Latium (Amatrice), sollen hier wegen der geografischen Nähe – und der Häufigkeit auf abruzzesischen Speisekarten – aber dennoch Erwähnung finden: dicke Spaghetti mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck (aus der Schweinebacke), Pecorino, Peperoncini, Salz und Pfeffer.

Spaghetti con aglio, olio e peperoncini: mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Salz und Petersilie – genial einfach und pikant.

Timballo abruzzese: eine Art Pastete aus Crespelle (→ oben) mit einer Füllung aus Fleisch, Eiern, Käse, Tomaten und verschiedenen Kräutern.

Pasta alla mugnaia: dicke, grobe Pasta, meist mit Ragù.

Secondi (Fleisch und Fisch)

Agnello brodetato: Lammgulasch mit einer Sauce aus Weißwein, Brühe, Speck, Zwiebeln, Zitronensaft, Ei und Knoblauch.

Agnello alle olive: Lammkeule mit gehackten Oliven und Oregano, in Brühe geschmort.

Arrosticini: Die kleinen Lammspießchen werden über Holzkohle gegrillt und sind ein Nationalgericht der Abruzzen, weit verbreitet hauptsächlich in der Gran-Sasso-Region. Gibt es als Snack für zwischendurch auch an Straßenständen (und zum Selbst-Grillen, → S. 108), im Restaurant oft in Alu eingewickelt und in einem hohen Tontopf serviert – damit die Spieße heiß und saftig bleiben. Man rechnet je nach Größe und Hunger mit 10–20 pro Person.

Brodetto Vastese: die Fischsuppe aus Vasto, diverse Fische (am besten sieben verschiedene Sorten), Muscheln, Tomaten, Petersilie, Peperoni



Sozusagen der „Signature-Dish“ der Abruzzen: Arrosticini

und Knoblauch. Gibt es auch als **Brodetto Pescarese** (mit grünen Paprikaschoten) und als **Brodetto alla Giuliese** (aus Giulianova).

Scapece Vastese: frittierter Fisch, der danach allerdings in Essig eingelegt und mit Safran gewürzt wird.

Tacchino alla canzanese: ganzer geschmorter Puter mit Knoblauch, Rosmarin, Lorbeer und Pfeffer.

Tripette di agnello: Lammkutteln.

Le Virtù (Teramane): Die „Tugenden“ kommen aus der Gegend um Teramo und sind ein kompliziertes Gericht mit Hülsenfrüchten, verschiedenen Gemüsesorten, Speck, Fleisch, Eiern – eine Art Minestrone, die aber so aufwendig in der Zubereitung ist, dass sie nur zu besonderen Anlässen auf den Tisch kommt: traditionell am 1. Mai. Ursprünglich mussten die sieben Tugenden von sieben Jungfrauen mit mindestens sieben verschiedenen Zutaten innerhalb von sieben Tagen zubereitet werden. Heute geht man von sieben Arten Hülsenfrüchte (je getrocknet und frisch), sieben Gemüsesorten, sieben Fleischsorten, sieben Gewürzen und sieben Nudelsorten als Grundlage für diesen reichhaltigen Eintopf aus, und das Ganze muss nicht mehr sieben Tage, sondern nur noch sieben Stunden kochen.

Formaggio und Salsiccia

Caciocavallo: ein weicher, samtener Käse aus der Hochebene um Pescocostanzo.

Caprino/Capruzzo: junger Ziegenkäse.

Pecorino abruzzese: Den berühmten würzigen Schafskäse gibt es selbstverständlich auch

in den Abruzzen und hier in den verschiedensten Reifegraden.

Ricotta (Pecorina): Den gar nicht mal so fetten Frischkäse gibt es hier üblicherweise auch vom Schaf, besonders lecker als *Ricotta al forno* (aus dem Backofen).

Samorza: eng verwandt mit dem Mozzarella, teilweise mit Ziegenmilch gemischter Kuhmilchkäse.

Ventricina: Die pikante Wurst im Schweine-magen gibt es aus Teramo und aus Vasto.

Dolci und andere Süßigkeiten

Confetti: die Spezialität aus Sulmona, Mandeln mit Glasur, zu bunten Sträußen gebunden (→ S. 161).

Liquirizia di Atri: Lakritze aus Atri (→ S. 68).

Pan Ducale: Wichtigste Zutaten dieses Kuchens sind Nüsse, Mandeln und verschiedene Früchte. Kommt aus Atri.

Pan dell'Orso: das „Bärenbrot“ aus Scanno, bestehend aus Mandelteig mit Honig und einer dicken Schokoglasur.

Parrozzo: ebenfalls ein Mandelkuchen mit Schokoglasur, dieser kommt allerdings aus Pescara. Die kleineren **Parrozzini** sind das Gleiche wie Parrozzo, nur in Pralinengröße.

Torrone: Schokoladennougat mit Haselnüssen aus L'Aquila und hier im Speziellen bei der Pasticceria Nurzia (→ S. 91).

Ein kleines **Speiselexikon** finden Sie unter „Etwas Italienisch“ ab S. 296.

Meeresfrüchte in Vollendung



Getränke

Traditionell bestellt man in Italien zum Essen Wasser (*gassata* oder *frizzante* = mit Kohlensäure, *naturale* oder *liscia* = still) und eigentlich immer auch Wein. Oftmals ist das der einfache Hauswein, der als weißer Trebbiano oder roter Montepulciano d'Abruzzo auf den Tisch kommt und trotz günstiger Preise für manch angenehme Überraschung sorgt. Näheres zu den abruzzesischen Weinen → unten.

Auch Bier wird zum Essen häufig getrunken, jedoch eher in der Pizzeria als im feinen Ristorante.

Beim Digestivo greift man in den Abruzzen nicht nur zu Grappa, sondern auch zu hervorragenden heimischen Destillaten: *Centerbe* ist ein sehr starker Kräuterschnaps mit 70–72 %, *Genziana* ein Enzianlikör, *Nocino* ein Nusslikör und *Ratafià* ein süßer Sauerkirschkör.

Die Weine der Abruzzen

Bekannt ist die Region vor allem für einen Wein: den Montepulciano d'Abruzzo aus der gleichnamigen Rebe. Bei den weißen Weinen setzt man auf Trebbiano d'Abruzzo und Pecorino, aber auch auf Importreben. Fast überall gut trinkt sich der einfache, günstige Hauswein – sowohl weiß als auch rot.

Den roten *Montepulciano d'Abruzzo* gibt es sowohl als hochklassigen Spitzenwein (z. B. den DOCG Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane), häufiger aber als soliden und nicht allzu teuren Rotwein mit DOC-Status. Die Anbaugebiete dieser traditionellen abruzzesischen Rebsorte erstrecken sich über die Hügel zwischen Teramo und der Küste bis hinunter ins Pescara-Tal (besonders in der Gegend um Popoli und Sulmona) und südlich von Chieti, u. a. auch im unteren und mittleren Sangro-Tal. Generell gilt der Montepulciano aus dem Norden der Region als etwas eleganter, der aus dem Süden als



Detail aus dem Freskenzyklus von Andrea Delitio in Atri

etwas robuster. Die Rosé-Version des Montepulciano d'Abruzzo heißt hier *Cerasuolo* und wird u. a. in den tieferen Lagen um L'Aquila angebaut.

Bei den Weißweinen dominiert die bereits erwähnte einheimische Rebe *Trebbiano d'Abruzzo*, die es mancherorts zu hoch geschätzten Weinen bringt. Auch der Trebbiano wird großflächig in weiten Teilen der Region, also in den Hügeln zwischen Teramo und Pescara, im Pescara-Tal und der Ebene um Sulmona sowie in den Gebieten südlich von Chieti angebaut.

Von den italienweit über 700.000 Hektar Weinbaugebiet liegen etwa 34.000 Hektar in den Abruzzen, in Sachen Produktion ist man landesweit auf Platz acht. Es wird überwiegend Montepulciano d'Abruzzo erzeugt. Weiße Teile der abruzzesischen Weinproduktion finden in Kooperativen statt, eine der bekanntesten ist die *Cantina Tollo* (→ S. 228) nahe Ortona.