



## Il Trebbiano d'Abruzzo vitigno che attraversa il tempo

by [Alessandro Genova](#) in [Vini Bianchi e rosè](#) il 14 Marzo 2014 letto 677 volte

14 Mar 2014

Il mese scorso ho avuto il privilegio di degustare un grande **Trebbiano d'Abruzzo**, vino memorabile che vi voglio raccontare. Parliamo del **Trebbiano d'Abruzzo Altare 1996**, uno dei prodotti più riusciti dalla cantina abruzzese Marramiero. L'azienda vinicola, che opera da vent'anni nella Contrada Sant'Andrea a Rosciano (in provincia di Pescara), è un esempio di come si può fare vino di qualità partendo dai **vitigni della tradizione**.

La Cantina Marramiero si trova in una posizione particolarmente suggestiva, su di un'altura a oltre 200 metri s.l.m rivolta verso il mare. Ma che è al tempo stesso discretamente protetta alle spalle dai quasi 3.000 metri del Gran Sasso. La particolare posizione geografica degli oltre 30 ettari del vigneto favorisce considerevoli **escursioni termiche tra notte e giorno** e tra estate e inverno.

Questo fenomeno, assieme al terreno caratterizzato da argilla e tufo e alle basse rese produttive, aiuta il processo vegetativo e **l'accumulo degli aromi e delle sostanze polifenoliche** nelle giovani bacche dei molti vitigni coltivati. Tra questi il Trebbiano, che viene prodotto da viti vecchie più di 50 anni, con rese inferiori ai 60 quintali per ettaro. La raccolta viene realizzata manualmente a diversi livelli di maturazione degli acini, a seconda del tipo di esposizione dei vigneti.

Al termine della vendemmia e trasportati i grappoli in piccole cassette, in cantina la pressatura è soffice e il mosto fiore viene trasferito in barrique nuove per la criomacerazione effettuata a circa 3°C. Al termine del processo che prevede un uso sapiente del legno, il vino è pronto per essere provato ma anche per essere **dimenticato in cantina**. Ho così degustato un campione di Trebbiano d'Abruzzo Altare di ben 18 anni, ancora assolutamente integro e seducente.

Di un bellissimo colore giallo oro profondo ma con bagliori ancora verdolini, è un **vino che emana**

**luce propria**, con una limpidezza classificabile addirittura tra il cristallino e il brillante. Roteando il bicchiere forma archetti spessi con lacrime che scendono lentamente sulle sue pareti. Di grande massa, è un vino consistente.

**Al naso** è potente, intenso per l'impatto olfattivo e complesso per la **lunga sequenza dei profumi** che sprigiona. Subito si propongono sentori speziati di vaniglia, tostatati e fumé, segno inequivocabile di una vinificazione in barrique dove il vino ha anche trascorso un periodo di ben 18 mesi. Quindi avverto un fruttato maturo, albicocca in confettura e candita, note balsamiche di eucalipto, di miele di acacia e di idrocarburi nel lungo finale.

**In bocca il vino** conferma la sua impressionante bellezza. È secco, caldo con i suoi 14 gradi alcolici, morbido e vellutato al palato, con una vibrante spina fresco-sapida che lo rende perfettamente equilibrato, maturo e armonico. Ancora intenso e molto persistente all'esame gustativo, con nitidi ritorni fruttati, minerali e balsamici retro-olfattivi.

Vino "maggiorenne", **capace di attraversare il tempo** in modo incredibile. Vino che dimostra le grandi potenzialità espressive di un vitigno – il Trebbiano – in grado di farci provare **emozioni uniche**, se trattato in vigna e successivamente in cantina in modo appropriato. Trovandone ancora qualche bottiglia in giro, questo Trebbiano è da abbinare senz'altro accompagnando preparazioni delicate ma dalla forte personalità gusto-olfattiva, come un risotto allo zafferano e funghi porcini.