



Montepulciano d'Abruzzo Inferi Riserva 1994

by [Alessandro Genova](#) in [Vini Rossi](#) il 15 Giugno 2014 letto 217 volte

15 Giu 2014

Abbiamo già parlato della **cantina abruzzese Marramiero**. L'abbiamo fatto raccontando uno strepitoso [Trebiano d'Abruzzo Altare](#) di 18 anni, un vino incredibile per profumi e vividezza, dall'acidità ancora sorprendente e dalla notevole persistenza gustolfattiva avvertita dopo la deglutizione.

Pensavamo fosse una splendida eccezione, quasi un caso, un colpo di fortuna, un episodio. Evidentemente ci sbagliavamo. Non perché nel nostro panorama vitivinicolo non esistano bottiglie dalla simile longevità – anche se, specialmente per i vini bianchi, queste non siano così frequenti – ma piuttosto perché sembrava a noi impossibile che la stessa azienda potesse annoverare, tra le proprie creazioni, un altro vino monumentale. Monumentale e longevo.

Torniamo quindi a **Marramiero**. Siamo passati a trovarli al Vinitaly per complimentarci di persona per il Trebbiano Altare, dopo avere scritto su Wine at Wine. Qui veniamo accolti con calore e professionalità, **degustiamo i principali vini prodotti** che non vi racconteremo e .. già la prima sorpresa: aprono per noi un altro **Trebiano d'Abruzzo Altare del 1996**. Non mi dilungherò nemmeno sull'imprevedibile evento, né sulle emozioni vissute.

Degustando i vini dell'azienda, avevamo già provato due annate di **Montepulciano d'Abruzzo Inferi Riserva: il 2010**, attualmente in commercio, scuro, potente, fruttato, giovanissimo con un'acidità e un tannino enormi; ed il **sorprendente 2003**, che, nonostante sia stato prodotto in una delle peggiori annate che si ricordi (a causa dell'infernale calura estiva che ha compromesso il raccolto in vaste aree del paese), non era marmellatoso, ma manteneva un profilo austero, ancora freschissimo, vivo.

Potevamo davvero già dirci soddisfatti, ma i Marramiero - e qui la seconda sorpresa - non paghi dei positivi apprezzamenti ricevuti per i precedenti campioni 2010 e 2003, **ci presentano una bottiglia di Inferi 1994**. Il vino viene aperto, versato in un decanter e, aspettando che ossigeni un pò, ci viene raccontato....

Le uve vengono prodotte con il sistema della **pergola abruzzese nei vigneti situati a Masseria Sant'Andrea di Rosciano**. Vigne vecchie, ultraquarantenni, con un'esposizione ottimale a sud-est. La resa per ettaro non supera i 70 quintali e la vendemmia è tipicamente tardiva a fine ottobre, come nella **tradizione del Montepulciano**.

In cantina la fermentazione sulle bucce avviene a temperatura controllata tra i 25 e i 30 °C per una dozzina di giorni circa. Dopo la svinatura inizia l'affinamento, dapprima in contenitori di acciaio per 18 mesi, per continuare in barrique per ulteriori 18 mesi. Il vino ormai pronto viene quindi imbottigliato e stabilizza in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere introdotto nel circuito commerciale. Almeno .. appunto! E, pare, in questi venti anni il modo di produrre il vino, dalla vigna alla cantina, non sia particolarmente cambiato.

Il vino ci viene finalmente servito in calici ampi, in modo che anche durante la degustazione l'ossigenazione venga favorita dopo il passaggio nel decanter. **Ci accorgiamo subito che il tempo è stato insufficiente**. Il Montepulciano è ancora troppo chiuso: aspettiamo conversando e ripetendo nervosamente le olfazioni nel bicchiere.

Si presenta con una veste scura, gli antociani dopo vent'anni sono ancora al loro posto. Certo, le tonalità virano verso il mattone, ma la compattezza del colore è integra, come la bellissima luminosità. **Roteando il vino nel bicchiere**, si formano archetti fitti e spessi, segno evidente di una bella struttura, a cui i 14° alcolici contribuiscono certamente. Pian piano si aprono profumi prima scuri, terrosi, di grafite, torba e inchiostro. Profumi che definire terzari è perfino banale. Quindi **scopriamo delle interessantissime note speziate**. Non la vaniglia del legno, del tutto ormai assente, ma pepe, chiodi di garofano, anice stellato. Quindi sorprendenti sentori fruttati, tracce di confettura di piccoli frutti rossi e una violetta essiccata.

Andiamo quindi al sorso. Dopo il primo, che serve per "avvinare" la nostra bocca, ecco un secondo e ancora un terzo. Restiamo francamente sorpresi per la bella freschezza, che rende assai vivo questo **vino ventennale**. Freschezza ben bilanciata dall'alcol e dalla grandissima morbidezza. Con un tannino che, definirlo setoso, è addirittura ridondante. Ma quello per cui restiamo stupefatti è la lunghezza del vino, con ritorni di pepe e balsamici di eucalipto.

Avremmo potuto, e forse dovuto, attendere ancora per godere di questa meraviglia enologica, ma il tempo, anche al Vinitaly, è sempre tiranno e siamo costretti a salutare i nostri cordiali ospiti. Portando con noi il convincimento che il giorno dopo quello stesso calice ci avrebbe riservato nuove splendide emozioni.