

Lo scorso 27 giugno nel cuore della **Masseria Milano** è stato inaugurato il **casale**, una struttura del **secolo scorso** ristrutturata nel **totale rispetto** dell'**architettura d'origine**

Marramiero, atmosfere d'Abruzzo in Contrada Milano

Poco prima di raggiungere la sede aziendale posta in Contrada Sant'Andrea, nel comune di Rosciano, una stradina di campagna conduce in una tenuta viticola collinare di ventisette ettari. Il grosso è coltivato a montepulciano (quindici ettari) e sei ettari sono a pecorino; uno è dedicato all'olivo, con le cultivar maurino, frantoio, itrana e leccio del corno, i restanti cinque ettari sono a bosco. Sono passate da poco le diciassette e la luce è spettacolare perché il cielo è limpidissimo; arriviamo al centro della masseria dove l'antico casale in pietra oggi risplende nella sua *silhouette* originale, incorniciato da curvi filari di vigna. È tutto molto bello e curato ma a guardare bene c'è altro: in direzione nord est il profilo della "bella addormentata" disegnato dalle due cime del Gran Sasso, fa da sentinella, a sud il lar-

ghissimo massiccio della Majella sembra un'immensa trincea a protezione del territorio. C'è tanto sole con una brezza continua e rinfrescante, una condizione ideale che ben dispone alla degustazione.

Qui in casa Marramiero si è abituati a essere fattivi, a realizzare cose belle e buone per raccontarle quando finalmente sono al massimo. "Il casale è ancora una volta la testimonianza dell'amore che ci lega alla nostra terra. - racconta **Enrico Marramiero** - Abbiamo voluto restaurare un tipico esempio di abitazione delle nostre campagne rendendolo un luogo di degustazione, dove i nostri amici si possono sentire a casa loro circondati dalla fantastica cornice della terra d'Abruzzo con la Maiella, il Gran Sasso e il mare, vivendo dei momenti magici immersi nel silenzio dei nostri vigneti Montepulciano e Pecorino dove si può recuperare il legame indissolubile che lega ciascuno di noi alla terra ed ai suoi frutti. Il casale è inoltre l'ennesimo omaggio a mio padre, perché questi vigneti rappresentano la continuità aziendale e la filosofia che ci ha lasciato, improntata al rispetto della tradizione e all'attenzione per il progresso, alla ricerca del particolare e alla visione di lungo periodo e soprattutto alla passione in quel che si fa che non permette mai di accettare compromessi ma di ricercare sempre l'eccellenza". Il casale risplende della pulizia della pietra sia al primo che al secondo livello, dove anticipiamo la degustazione con un brindisi cri-

Il casale con giardino



stallino a base del Brut aziendale, vino nell'olimpico delle bollicine italiane, che premiamo ininterrottamente da quattro stagioni sulla nostra guida *Sparkle*.

Ci spostiamo al livello campagna dove ci aspetta una degustazione molto interessante, una testimonianza fin troppo loquace della filosofia aziendale: qualità intesa come piacevolezza che dura e cresce nel tempo grazie a una viticoltura senza compromessi e a un'attività di cantina scrupolosa e coraggiosa. Enrico è coadiuvato dall'enologo **Romeo Taraborrelli** - presente da sempre in azienda insieme al direttore **Antonio Chiavaroli** che non ha partecipato all'inaugurazione perché impegnato per l'azienda in Usa -, e da **Giovanni Chiavaroli**, figlio di Antonio, cresciuto in cantina e una volta laureato in enologia coinvolto in modo totale.

Il primo vino presentato è stato **Altare 1994**, un Trebbiano d'Abruzzo che non smette di stupire a ogni degustazione, andando a ritroso nel tempo: al nostro assaggio è stato coinvolgente, complesso, profondo, capace di fondere golosità articolate con minerali di scisto, pout pourri e frutto polposo e sotto spirito, speziature con profili invitanti di gianduia. E in bocca, potente e dinamico, sostenuto da una salinità spiccata, persiste a lungo sulla dialettica tra toni golosi e minerali.

Dal grande bianco al grande rosso, **l'Inferi 1993**, Montepulciano d'Abruzzo che conserva per una vita potenza ed eleganza: il nostro si caratterizza per un'ampiezza esagerata dal fiore appassito al minerale di grafite, passando per spezie e golosità di ogni genere con un taglio aristocratico che si ritrova in una bocca bilanciatissima, di fine freschezza, dal tannino suadente. Non è mancato il monumento aziendale, il **Dante Marramiero**, Montepulciano d'Abruzzo dedicato al fondatore, il papà di Enrico, che abbiamo assaggiato in quattro annate, **1998, 1999, 2001 e 2003** (quest'ultima attualmente in commercio poiché il vino esce a dieci anni dalla vendemmia). Senza dubbio nel gotha dei più grandi rossi del Paese, la sua degustazione

non solo stupisce per il livello di qualità ma tocca le corde dell'emozione: quattro vini che riflettono profondamente la diversità delle annate ma che in comune si aggiudicano aggettivi come aristocratico, complesso, profondo, potente, coinvolgente. Il 1998 commuove col suo frutto balsamico e la sua estrema concentrazione, il 1999 riesce ad ammantare di menta il frutto e a proporsi tutto eleganza; col 2001 si assaggia un mix dei due precedenti mentre il 2003 è avvolgente, sensuale ma sempre finissimo. Figlio di vigne di oltre quaranta anni, allevate a tendone, è vinificato in grandi tini di legno tronco conici, dove matura a lungo con le vinacce; segue un'elevazione in barrique di rovere di diverse provenienze e sei anni di affinamento in vetro.

Senza un attimo di respiro abbiamo assaggiato **Livia**, il vino cotto che si rifà all'antica tradizione abruzzese che ottiene la concentrazione del mosto mediante cottura; Marramiero ha riletto la tradizione facendo maturare il prodotto in legno utilizzando una batteria di essenze diverse gestita col metodo Solera, ovvero del trasferimento della massa da un recipiente all'altro di anno in anno con il conseguente rabbocco con prodotto nuovo nella prima della serie ed estrazione dall'ultima del prodotto maturato. Vino affascinante, di inconsueta ampiezza, che fonde toni di grande maturità con una dinamica non comune. Non è mancato l'assaggio dell'acquavite dalle vinacce del Dante Marramiero, un prodotto a tutto grado distillato da Carlo Gobetti in Veneto che riesce con i suoi sessantatré gradi alcolici (non è diluito con acqua) a riportare tutti gli aromi del grande Montepulciano d'Abruzzo aziendale con nettezza, loquacità e senza aggressività.

Fuori programma l'assaggio del Brut figlio della vendemmia 1998, sboccato nel 2000: un assaggio entusiasmante, coinvolgente ed elegante a un tempo, che riverbera in una bocca morbida e salina, veramente buonissima. Quando piacevolezza e complessità durano nel tempo.

