

## Livia Vino Cotto Marramiero

### *Fascino di una tradizione moderna*

Chi ha frequentato l'Abruzzo ha sempre sentito parlare e assaggiato vino cotto, ogni famiglia ne produceva e conservava uno per le occasioni importanti; molti prodotti non erano male, anche se avevano un'acidità volatile molto spiccata. Lo diciamo con cognizione di causa perché abbiamo trascorso molte giornate della gioventù in un paese del chietino ai piedi della Maiella, Roccamontepiano, divenuto qualche anno fa sede dell'Associazione produttori vino cotto d'Abruzzo... Onestamente non pensavamo che un produttore del calibro di Marramiero si cimentasse in un vino così tradizionale, frutto di tecniche non diffuse nel mondo delle produzioni di alta qualità. Ma la loro proverbiale indipendenza da standard, mode e luoghi comuni li ha spinti a questa sfida. Intanto dobbiamo chiarire un punto, è chiamato vino cotto, ma in realtà contiene del mosto cotto, concentrato appunto per incrementare la quantità di zuccheri e ottenere un vino con alto residuo zuccherino. Il processo utilizzato dall'azienda per realizzare questo prodotto è assolutamente tradizionale ma con l'aiuto della tecnologia contemporanea: si parte da mosto di montepulciano senza macerazione e quindi di un bel rosa acceso; per ogni cento litri si fa cuocere come da antica ricetta per ridurlo a un terzo cercando la caramellizzazione degli zuccheri. Si usa una caldaia in acciaio inox e si arriva alla riduzione in otto-dieci ore con una tecnica tradizionale: "si scava una buca conica nel terreno - spiega **Antonio Chiavaroli**, direttore generale di Marramiero -, ci si pone la caldaia; nella zona vuota sotto la caldaia si accede tramite un piccolo tunnel e si alimenta il fuoco; la terra si scalda e il mosto fa un'ebollizione molto lenta. Una volta raffreddato naturalmente si riporta a cento litri con mosto fresco e il blend va in fermentazione in barrique con lieviti che sele-



zioniamo noi stessi durante la fermentazione anno dopo anno", operazione che in azienda viene fatta tutti gli anni per tutti i vini. Il prodotto matura in barrique e poi passa in fusti da centoventicinque litri di diverse essenze; sono legni delicati non tostati che non cedono tannini. Il risultato è veramente affascinante, anzi goloso, non si smette di bere. Il vino porta il nome della mamma di **Enrico Marramiero**, proprietario dell'azienda; la signora Livia ha sempre lamentato il fatto che non ci fosse un vino veramente adatto al suo palato, un vino dolce. Ora è stata accontentata e grazie a lei una straordinaria tradizione abruzzese farà il giro del mondo nella ristorazione di qualità. (F.D'A.)

### **LIVIA VINO COTTO** Bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione di mosto di uve e mosto cotto, imbottigliata nel 2014



13,5% vol - € 18,00  
Bottiglie prodotte: 1.900  
[www.marramiero.it](http://www.marramiero.it)

Di colore testa di moro con riflessi ambra, è intenso e coinvolgente al naso nella gamma aromatica larghissima e bilanciata dove è difficile trovare un solo protagonista: fichi secchi ricoperti di cioccolato, caffè, carruba, il boero quasi si mastica, chinotto candito, dattero, prugna secca, albicocca, liquirizia, miele di castagno, col frutto che riesce a declinarsi fresco, disidratato e in confettura nei toni di mirtillo, ribes nero, arancia rossa, marasca e visciola; e ancora caramella mou, croccante, pasticceria al cacao, tabacco, essenze lignee, incenso, grafite in una dialettica di chiaro scuri golosa e potente. In bocca è morbido e vivace, polposo e ritmato, dolce ma non stucchevole, veramente di beva incentivante, larga e bilanciatissima, in grado di sviluppare un retrolfatto interminabile che sollecita totalmente la bocca. Da non perdere. Da solo soddisfa, ma con un classico tortino al cioccolato fondente con cuore tenero seduce.