



[home page](#) | [autori](#) | [archivio uscite](#) | [ricerca](#) || [registrazione](#) | [accedi](#) || [scrivici](#)

Un sorso di Inferi... non si nega a nessuno

Dal numero 76 di Venerdì 11 Ottobre 2013



"Ci vollero quattro anni per ottenere la definitiva registrazione del nome Inferi. Secondo un antico codice canonico del Seicento, assimilato in seguito dalle legge italiana, tale parola poteva ledere la morale cattolica, di qui le lungaggini burocratiche per la catalogazione". Queste le parole pronunciate qualche anno fa da Antonio Chiavaroli, responsabile della cantina Marramiero, nel raccontarci la storia di uno dei loro migliori vini, quel Montepulciano d'Abruzzo Inferi che dal 1993 in poi ha via via conquistato il favore di pubblico e addetti ai lavori, contribuendo non poco a rivoluzionare stili e obiettivi della viticoltura abruzzese. Tutto nacque come un gioco, il vino doveva addirittura chiamarsi Inferno perché in contrapposizione con il Trebbiano di punta della cantina di Rosciano, Altare. Nulla quindi di più distante da evocazioni dantesche e men che meno miltoniane. Nessuna "grande fornace" quindi alla base di questo Montepulciano tutto grazia e muscoli e neanche luoghi, sempre citando il "Paradiso Perduto" di John Milton, arsi da "quelle fiamme [senza] nessuna luce", ma soltanto vecchie e buone vigne aggrappate sui versanti solati dei colli pescaresi proprio tra **Gran Sasso e Maiella**, semplicemente Abruzzo, territorio di grandi e unici vini da Montepulciano.

Una mistica del fare e del lavoro piuttosto, alla base di un vino nato dalla volontà di un padre e di un figlio, Dante ed Enrico Marramiero, pionieri entrambi di un Abruzzo vinicolo diverso e di successo. Ci troviamo in **Contrada Sant'Andrea** nel comune di **Rosciano**, provincia di **Pescara**, dove la famiglia Marramiero sin dai primi anni del Novecento possiede il grosso delle proprie tenute. Sant'Andrea, Milano e Tratturo sono le tre masserie di Rosciano: la prima, la più antica, si estende a per circa 50 ettari, di cui 30 a vite e precisamente 24 a Montepulciano, 2 a Chardonnay in zona Punta di Colle, altrettanti a Pinot Nero e un ettaro sperimentale che ospita 50 diverse varietà. Milano misura invece 27 ettari, di cui 21 vitati (15 a Montepulciano e 6 a Pecorino), uno a oliveto con le varietà Maurino, Frantoio, Itrana e Leccio del Corno e il resto a bosco. Tratturo vede infine 3 ettari di Trebbiano, 700 piante di ulivo e un impianto fotovoltaico che fornisce energia alle attività della cantina. Abbandonando Rosciano l'altro centro produttivo dell'azienda si trova nell'aquilano, a **Ofena**, sede della masseria Amarello, 6 ettari a Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Pinot Nero. La produzione totale si aggira intorno alle 450 mila bottiglie, tutte supervisionate dall'impegno e dall'ingegno di Romeo Taraborrelli, enologo dell'azienda.

Tomando al nostro Inferi, è doveroso sottolineare che tutti i vini rossi di casa Marramiero sono prodotti utilizzando per la fermentazione alcolica il **metodo Ganimede**: un particolare fermentatore che, sfruttando l'energia prodotta dall'anidride carbonica sprigionata durante la trasformazione dello zucchero in alcol, consente un migliore contatto delle bucce con il mosto e una più efficace estrazione. Le lunghe soste in vasche acciaio (anche più di 18 mesi) sono poi il secondo requisito dei rossi della maison, che poi vedono il legno delle barrique. Queste ultime, durante tutto il periodo di affinamento, attraverso un sistema di ruote, vengono continuamente girate, permettendo un'ossigenazione equilibrata, ma soprattutto evitando ossidazioni violente ed eccessive. Le uve della Riserva Inferi provengono dalle tenute storiche di Rosciano e crescono su terreni ricchi di argilla ed esposti a mezzogiorno. La vinificazione segue i passaggi sopra menzionati e nella fattispecie prevede una lunga macerazione a temperature oscillanti tra i 25 e i 30°C. Il vino ottenuto sosta inizialmente in acciaio per un anno per poi passare in barrique nuove dove maturerà per almeno 18 mesi. Questi due momenti, per alcuni aspetti antitetici, donano, come evidente nell'assaggio del millesimo 2009, un accordo aromatico perfetto, dove le componenti fruttate, fresche, fin'anche leggiadre, di more, mirtilli e amarene ordiscono una trama complessa con le più scure sensazioni di cacao, caffè, legno di sandalo e spezie. Un affinamento in bottiglia perlomeno di 6 mesi completa la fase, contribuendo non poco alla costruzione di quella morbidezza gustativa che è, passateci il termine, contraltare a una potenza esplosiva, fatta di estratto, tannini densi e setosi, polpa e calore. I profumi prorompono anche in bocca, regalando timbro e volume a un vino che sarebbe sicuramente il più venduto del girone dei golosi.

Marramiero
Contrada Sant'Andrea, 1
65010 Rosciano PE
Tel. 085 8505766
www.marramiero.it
info@marramiero.it

Alessandro Brizi

- Stampa l'articolo
- Visualizza tutti gli articoli del numero 76

Commenta l'articolo 



SCRIVI UN COMMENTO

[home page](#) | [autori](#) | [archivio uscite](#) | [ricerca](#) | [scrivici e commenta](#) | Bibenda.it | [credits](#) | C.F./P.I. 05800601006