

CANTINA RAPINO DI FRANCAVILLA AL MARE, DOVE IL TREBBIANO È FATTO PER RESISTERE NEL TEMPO

1 Aprile 2022



FRANCAVILLA AL MARE – “Mio padre mi considera il suo terzo figlio, dopo mia sorella e la cantina”, dice scherzando **Emilio Rapino**, che a sua volta vive un amore viscerale verso la terra. Lo dimostrano le volte in cui in un discorso si definisce orgogliosamente vignaiolo, perché c’è una bella differenza tra chi il vino lo produce e chi lo fa. Una filosofia di vita a tutti gli effetti, che parte in campagna. Dove Emilio, una ventina d’anni fa, ha iniziato a imprimere la svolta alla cantina avviata dal padre **Rocco** nel 1972 “per una casualità”, racconta: una grandinata rese l’uva da tavola non buona per la commercializzazione, così decise di vinificarla anziché anziché venderla come aveva fatto fino ad allora.

“Siamo partiti dal garage di casa”, ricorda Emilio, che dopo aver abbandonato l’ortofrutta ha concentrato tutto l’impegno sul vino e nel 2015 convertito al biologico i circa 7 ettari sparsi che guardano la Maiella e l’Adriatico da cui produce quindicimila bottiglie. Gli immancabili trebbiano e montepulciano d’Abruzzo sono affiancati da pecorino e passerina.

Quarantotto anni a giugno, Emilio applica in cantina i principi che ha appreso negli studi in

Enologia con uno rispetto per l'ambiente fuori dal comune. "Respiro vino da quando mio nonno mi portava in campagna", racconta, "contando solo sulle proprie forze, mio padre ha ingrandito l'azienda che ha conosciuto una continua crescita fino all'apice, negli anni Novanta. Faceva un lavoro incentrato sul vino sfuso producendo solo tre tipologie, oggi abbiamo dieci referenze".

Pronto a tornare al **Vinitaly** per la terza volta, pur senza troppe aspettative - "la presenza del grande pubblico compromette molto il nostro lavoro, che avrebbe bisogno solo di operatori di settore", ammette - Emilio, anche grazie ad un restyling delle etichette, è riuscito nell'ultimo anno a piazzare i suoi vini in mercati esteri importanti come Stati Uniti e Francia e a consolidare la presenza in Regno Unito.

"L'ingresso in Francia ha sorpreso molti", rivela, "perché come l'Italia è un grande produttore di vino. Però mi era stato consigliato di provarci perché lo stile che rappresentiamo piace molto a quel mercato, i nostri vini strizzano l'occhio al naturale, anche se non lo sono al 100 per cento, rispondono a criteri di sostenibilità e hanno una facilità di beva. In effetti, stiamo avendo delle soddisfazioni".

Se vitigno, clima e suolo concorrono a formare le qualità di un vino, queste non possono prescindere dalla mano dell'uomo. Che interviene in cantina, ma prima ancora in vigna. E la rivoluzione della Cantina Rapino di Francavilla al Mare (Chieti) nasce proprio dalla terra.

"Ero demoralizzato dal fatto che non riuscivamo a fare un bianco di alto livello", racconta Emilio. "Nei primi anni Duemila ancora non si parlava della riscoperta dei vitigni autoctoni. Mi sono incaponito volendo fare qualità anche con i bianchi, longevi e di invecchiamento, nella convinzione che non siano di serie b rispetto ai rossi".

"Siamo partiti eliminando le concimazioni a terra e riducendo la resa per ettaro", spiega. "Nel corso degli anni abbiamo avuto un aumento della qualità delle uve. Nel 2016 abbiamo prodotto il primo Trebbiano fatto per resistere nel tempo, senza filtrazione e con altri accorgimenti che hanno portato ad un progressivo miglioramento del vino. Lo stesso concetto l'ho applicato a pecorino, cerasuolo e montepulciano".

Di eccezionale freschezza e insolita mineralità, equilibrato e persistente, il Trebbiano 2016 - di cui Emilio custodisce una manciata di bottiglie non in vendita, per sperimentare (vivaddio, qualcuno lo fa ancora!) la sua evoluzione nel tempo - sembra davvero un esperimento riuscito.

"In vigna", spiega, "abbiamo eliminato le concimazioni cosicché la vite non ha un grosso

carico di nutrienti e quindi non va in vegetazione estrema, lasciamo le grandi foglie al loro posto in modo che quando l'acino feconda, i grappoli non vengono mai esposti al sole e quindi maturano per la forza della pianta e non per il sole. Questo comporta una grande sensazione varietale all'assaggio ed emerge lo speziato del trebbiano”.

“La maturazione grazie alla pianta”, chiarisce Emilio, “puoi farla però solo se hai una bassa produzione per ettaro, serve un equilibrio generale, che si raggiunge gradualmente stagione dopo stagione. La pianta ora è assestata su una produzione di 110-120 quintali per ettaro, la Doc ne permette fino a 140. È un rischio che si corre e che in ogni caso rappresenta un prezzo da pagare, ma è un passo fondamentale verso la qualità”.

In cantina, si conclude quel gran lavoro di rispetto avviato in campagna: “Selezioniamo il mosto e utilizziamo solo quello di prima spremitura e pulito, per scongiurare che le impurità diano origine a cattivi odori”, spiega. “Lo lasciamo fermentare nel cemento, con affinamento di almeno un anno”.

Come avviene d'altra parte per tutte le referenze, comprese Pecorino, Passerina e Cerasuolo che invece fanno acciaio. Un periodo che in futuro potrebbe diventare addirittura di due anni. “Tra poco usciremo con il Trebbiano 2020”, dice infatti Emilio. *(m.sig.)*

LE FOTO



























