

BARONE CORNACCHIA LANCIA IL TREBBIANO MACERATO, SI PRESTERÀ ALL'INVECCHIAMENTO?

19 Luglio 2021

di Redazione



TORANO NUOVO – Trebbiano, croce e delizia delle cantine abruzzesi, apprezzato da pochi e quasi nulla dal mercato che ha cavalcato il pecorino, la passerina ed altri vitigni modaioi. È ora di tornare sui nostri passi e valorizzare gli autoctoni e fare vini che non seguano la tendenza ma il valore intrinseco della cultura e della tradizione stessa, un vino vero, autentico, come il Trebbiano d'Abruzzo.

Una splendida giornata in uno dei più antichi baluardi delle Colline Teramane, a Torano Nuovo, dove **Caterina** e **Filippo Cornacchia** prendono le redini della storica cantina di famiglia ed iniziano a sperimentare nuovi stili di lavorazione, indovinate un po' su cosa? Sì,

proprio sul Trebbiano d'Abruzzo. Convinti anche loro che bisogna valorizzarlo, ci hanno scommesso.

Hanno organizzato una visita in cantina con annesso giro in vigna, bottaia, degustazione e brunch finale. Una giornata resa ancora più piacevole all'accoglienza e dal calore di Caterina e Filippo, splendidi padroni di casa che hanno messo tutti a proprio agio coccolando gli ospiti per tutta la giornata.

Immersa nel verde e lontana dai centri abitati, la loro tenuta ha una produzione importante di circa 200.000 le bottiglie tra Trebbiano, Montepulciano, Passerina, Pecorino e Cerasuolo, e vanta anche un ottimo olio extravergine di oliva proposto nella degustazione.

Si parte con il Trebbiano di "casa", il "Casanova 2020", una versione facile, fresca, giovane da gustare in qualsiasi occasione, ottima per l'aperitivo ma che si sposa molto bene anche con piatti di pesce crudo ed altre portate non troppo elaborate.

Passiamo alla nuova lavorazione, il Trebbiano macerato biologico "Edizione Speciale 1921-2021", che ha sulla bottiglia una riproduzione dell'antica etichetta della cantina, contiene un vino più "importante" della base, benché giovane, che merita di essere considerato uno dei migliori trebbiani che ho assaggiato fino ad oggi.

Con meno di un mese di macerazione a basse temperature, dopo la fermentazione il vino sosta sui suoi lieviti, questo sistema di produzione "trasforma" questo trebbiano e gli dà un nuovo carattere.

Colore giallo paglierino intenso, maggiori profumi di frutta e spezie, al primo sorso ricorda vagamente un vino in anfora, al secondo regala un sorriso, al terzo inizia ad essere apprezzato davvero.

Questo trebbiano riempie naso e bocca, ha una corrispondenza strepitosa, viene prodotto con materie prime eccellenti da una vigna biologica di circa quarant'anni, in una zona soprannominata "Il Lago" che vanta terreni calcarei e molto ben ventilati.

Rinfresca il palato con i suoi sentori che ricordano frutta a pasta gialla matura, erbaceo fresco, quasi balsamico ed una punta di salinità, un bel connubio che invita alla beva.

Consigliatissimo su crudità di pesce ma anche pesce a tutto pasto: man mano che sale di temperatura, i profumi ed i sentori aumentano e ci permette di gustare anche piatti più elaborati.

Bisogna ammettere che Barone Cornacchia è oltre che una famiglia, un team affiatato, grazie anche all'enologo **Goffredo Agostino** che ha fatto un gran lavoro assieme a Filippo e Caterina.

La valorizzazione dei nostri vitigni è fondamentale per la promozione del nostro splendido, produttivo ed eccellente territorio, sono convinto che si presti all'invecchiamento, chissà come sarà il prossimo anno. **Giancarlo Pierannunzi**

LE FOTO

