

FEDERICO FARAONE E IL SUO TREBBIANO “DIFFERENTE”, UNA DEGUSTAZIONE TRASVERSALE NELLA STORICA CANTINA DI COLLERANESCO

24 Febbraio 2022

di Jolanda Ferrara



GIULIANOVA – “Il futuro è Trebbiano, teramano però”. Ne è persuaso **Federico Faraone**, enologo e vignaiolo, primogenito del compianto **Giovanni Faraone**, il pioniere, l’antesignano, ricercatore di verità fuori dagli schemi, **il primo a spumantizzare in Abruzzo** con metodo classico dosaggio zero – quarant’anni fa – l’uva principale del territorio teramano, la Passerina.

Prima del Pecorino, prima del Trebbiano. Passerina in purezza cento per cento, ovvero Trebbiano teramano, Trebbiano dorato o campolese. Gusto sapido, colore dell'oro, vocazione naturale all'evoluzione, filiera controllata dalla vigna alla bottiglia.

“Non tutti sanno farlo, il Trebbiano/Passerina. Noi crediamo di sì” ripete sotto la folta capigliatura Federico, titolare col fratello **Alfonso** della storica cantina di famiglia a Colleranesco (Giulianova). E depositario ancor prima di una narrazione lunga quattro generazioni.

Stesso imprinting i Faraone, aperti al nuovo, fedeli al territorio, in continuo divenire. Proprio come quel trebbiano teramano così tanto amato.

“Il nostro è differente, ha caratteristiche proprie, clone meno produttivo, l'orografia del terreno diversa, più argillosa a valle, forte escursione termica e buona premessa di acidità, ideale per lo spumante. Mentre le più esposte al sole a monte, ideali per una passerina più matura. E poi, nel bicchiere, quel giallo dorato intenso che cattura. Spalla acida, ph basso e grande freschezza, una sfida agli anni già trascorsi”.

Da qui l'idea di aprire la nuova sala degustazione con una verticale in grande stile, “esperienziale”. “Più che verticale una trasversale”, come sottolineato dai conduttori della speciale serata prenatalizia, i sommelier dell'Ais **Massimo lafrate** e **Paolo Tamagnini**.

Cinque annate di Trebbiano “di collina” (teramana) a risalire dal 2020. Vini del 2020, 2017, 2012, 2006 e 1997. La sfida – ricercata – al tempo che passa, il progetto di Giovanni ripreso di pari passo da Federico, alla riscoperta di un vitigno icona dell'Abruzzo enoico, il vino del popolo, il Trebbiano della terra.

Rustico, semplice e vero, un vino che si vanta di togliere più che dare, avrebbe sussurrato Giovanni.

Una storia intima, poche parole e messe bene da ascoltare in silenzio, cogliendone la straordinaria versatilità, l'imperfezione come valore aggiunto.

Tessuto dorato in ognuna delle cinque annate, bello e luminoso, vini perfettamente in forma e vivi di luce propria, concordano gli esperti assaggiatori di fronte al caleidoscopio di assaggi.

“Un approccio al vino di grande semplicità e complessità insieme, il rispetto della terra, l'ascolto della natura. L'insegnamento che Giovanni ha raccolto da suo padre e trasmettere ai suoi figli” sottolineano.

L'annata '97, quella che si rivelerà definitiva epifania del viaggio sensoriale – ventiquattro

anni dopo è lì nella sua assoluta integrità. Lunghezza e intensità a raccontare la stessa mano. Fin dal primo sguardo, fin dal primo sorso, mostra di avere un'anima a sé. Profumi salini (la vigna vecchia , a pergola, è sul retro dell'abitazione a poca distanza dal mare) mineralità e freschezza, susina gialla e insalata di limoni, un "distillato distonico che manca di bella presenza eppure brilla per chiarezza".

Diversamente, la 2006 racconta di un vino antico, d'antan eppure in stato di grazia, "arsenico e vecchi merletti" commentano simpaticamente i due sommelier.

E se la 2012 si rivela soggetto "più criptico" nella trasversale batteria, la 2020 si impone per spessore gustativo, salinità e scontrosità, sferzata di calore , acidità e piacevolezza. Naso brillante, rugosità, tannini masticabili, astringenza, verticalità.

A salire, la 2017 dà contezza di eleganza "silenziosa", che fa a meno di raccontare il frutto di provenienza tanto la bocca è "oleosa", piena. Note di frutta candita e dolcezza finale.

LE FOTO

