

I BIANCHI ABRUZZESI CONQUISTANO LA CLASSIFICA DEL NEW YORK TIMES

di Marcella Pace



PESCARA - Nella sua prima posizione, il Pecorino Superiore 2016 dell'Antica Tenuta Pietramore domina la classifica dei migliori vini italiani del *New York Times*. E non è il solo vino abruzzese a comparire nella graduatoria. In ottava posizione appare il Trebbiano d'Abruzzo 2018 di Tiberio.

Firma di punta dell'enogastronomia del quotidiano americano, il critico **Eric Asimov** ha stilato una sua personalissima classifica selezionando 10 vini italiani. Tutti rigorosamente bianchi e tutti con prezzo al di sotto di 25 dollari (22 euro circa).

Fresca fresca di pandemia, l'idea parte proprio dal lockdown. Bloccato in casa, l'esperto ha acquistato e degustato i vini italiani. Ispirato, ha buttato giù una lista di 10 vini.

Dall'articolo viene fuori tutto l'apprezzamento del giornalista per la varietà dei vitigni italiani. Peculiarità che appartiene solo alla nostra penisola.

Asimov sfata così tanti miti nel mondo, spesso ben lontani dalla verità, sul panorama vinicolo italiano. "La nozione antiquata dell'Italia come unica cultura del vino rosso mantiene la sua tenace presa sull'immaginazione. Non era vero 20 anni fa, e non è vero oggi" scrive nelle primissime righe l'autore. E da qui comincia la sua interessante carrellata tra le regioni italiane.

Tra i 10 vitigni selezionati appaiono il grecanico, il grillo e il carricante per la Sicilia (unica regione presente con 3 vini differenti), lo zibibbo per la Calabria, il verdicchio di Matelica per le Marche, il grechetto per l'Umbria, il kerner per l'Alto Adige e il cortese per un Gavi piemontese.

L'Abruzzo conquista Asimov con due vini.

Al primissimo posto si colloca il Pecorino Superiore 2016 di Tenuta Pietramore. "Ottenuto da uve coltivate biodinamicamente, è assolutamente delizioso - descrive Asimov-. Ricco, strutturato, ricco di acidi, ma sostanzioso e concentrato. Penso che l'anno o due in più dell'invecchiamento (la maggior parte dei pecorino sul mercato ora sono i 2018) ha contribuito ad arrotondare i bordi taglienti. Questo vino è stato fantastico con un piatto di pasta con aglio, acciughe e pomodorini, basato su una ricetta di David Tanis".

All'ottava posizione troviamo il Trebbiano d'Abruzzo Tiberio 2018. "Ho scritto più volte su questo vino, ma è così bello che merita attenzione - sottolinea -. I fratelli **Cristiana** e

Antonio Tiberio gestiscono questa eccellente tenuta e sono ottimi portavoce dell'uva trebbiano abruzzese. Altre varietà dell'uva trebbiano sono più comuni e il Trebbiano d'Abruzzo può essere composto da trebbiano toscano, trebbiano abruzzese o una combinazione. Ma l'uva trebbiano abruzzese è superiore. Il 2018 è secco, aromatico e riccamente strutturato, con tonificanti saline e sapori floreali”.



