

SUA MAESTA' IL TREBBIANO D'ABRUZZO: IL VINO CHE SA INVECCHIARE E STUPIRE

4 Giugno 2017

di Redazione



ORTONA – Un viaggio indietro nel tempo, un percorso lungo cinque anni, a partire dal 2012, annata funesta per la viticoltura abruzzese.

Il Trebbiano d'Abruzzo sa regalare odori e sapori unici, e i vignaioli che lo hanno riscoperto e lo stanno valorizzando, lo stanno facendo esprimere in tutte le sue potenzialità.

Vitigno autoctono, considerato tra i migliori bianchi italiani, per la poca acidità e la carenza di aromi e profumi è fuori dai canoni del bianco.

Eppure il percorso, breve ma intenso, guidato da **Fabio Pracchia** della redazione di *Slow Wine*, nell'Enoteca regionale di Ortona (Chieti), all'interno del cartellone di eventi di Cala Lenta (coi prodotti di Rabottini, Agriverde, Buccicattino, Marramiero, Lampato, Tollo e Di Sipio) ha offerto la possibilità di rendersi conto di quanto sia variegato il mondo Trebbiano.

Che consente di passare da prodotti con un forte contrasto acido-sapido, con poca aromaticità e sentore di fieno e grano arso – la cifra stilistica del Trebbiano – a vini in cui l'elemento tannico è tale che se bevuti a occhi chiusi desterebbero più di qualche dubbio sul fatto che il prodotto che si sta assaggiando sia rosso o bianco.

Trebbiano che offre freschezza e Trebbiano che rilascia sentore di mandorla e nocciola sulla punta della lingua, che per il suo seppur minimo contatto con il legno deve sposare piatti importanti che possano contrastare il sentore di caramello. Con una nota di oliva che conferisce una marca sapida, schiettezza e acidità – frutto di una vendemmia tardiva – o con una nota speziata che gli proviene dalla barrique e che regala caratteristiche che rendono irriconoscibile il Trebbiano.

La freschezza dei vini dell'Italia centrale, tipica dell'Abruzzo, la maturazione lenta della gradazione zuccherina, sono per Pracchia qualità che offrono un quid al Trebbiano.

Sul Pantheon, un 2010 dalla nota evolutiva che gli è conferita dalla progressiva ossigenazione, che dà un carattere monolitico, una sensazione di equilibrio tra struttura e freschezza con una complessività aromatica che suggerisce importanti abbinamenti. E un Trebbiano prodotto da una vigna a tendone di 45 anni, capace di produrre 6 barrique in cui fermenta con le bucce per 18 mesi, praticamente una vinificazione in rosso. *(m.sig.)*