

Etichette essenziali, nomi immediati: «Solo rosso», mentre un altro produttore scrive: «Solo vino». Nella Milano dei nuovi locali, come la magica Drogheria Milanese di via Conca Navigli, ho scoperto questi vini da prosciugamento della bottiglia.

Un vino moderno, benché antico, che nasce da molto lontano, fin dagli Anni 70, con Gabriele Marano che affiancò la sua attività di imprenditore edile a quella di viticoltore, in un angolo d'Abruzzo affacciato sul mare. Nel 2006, grazie al genero Pietro Topi e alla figlia Annalisa, la decisione dei primi imbottigliamenti in proprio. Fedeli ai principi dell'agricoltura biologica da almeno 15 anni, hanno proseguito su questa filosofia con vini da monovitigno, lieviti indigeni e assenza di filtrazione. La politica dei piccoli passi ha talmente funzionato che oggi Tenuta Terraviva è una realtà con 18 ettari vitati (65 mila le bottiglie) in un unico corpo alle

In cantina

PAOLO MASSOBRIO



Letichetta essenziale del "Solorosso" d'Abruzzo

TENUTA TERRAVIVA

TORTORETO (TE) VIA DEL LAGO, 19

TEL. 0861786056

UNA BOTTIGLIA DI ROSSO COLLI APRUTINI

"SOLOROSSO" 2012: EURO 11

spalle delle colline di Tortoreto e dell'Oasi Naturale della Fonte del Vascello. Ora il Colli Aprutini «Solorosso» 2012 deriva da uve sangiovese coltivate a «tendone» o pergola abruzzese, di oltre 30 anni di età. Ha colore porpora, al naso è «vinoso» con note di fragoline di bosco; in bocca colpisce la pregnanza sul palato, la tannicità, il fi-

nale amaro, ma con una sua nuance di aromi vinosi. Mi è piaciuto molto. Anche se il «grande vino» da cinque asterischi si chiama «Lui» 2011, un Montepulciano d'Abruzzo di colore rubino intenso: senti l'amarena e la liquirizia, senti la mineralità che ti riempie il palato, coi suoi tannini diffusi, e una ricchezza che evoca una terra, nel suo sorso caldo. Dalle medesime uve prende vita un rosato fresco, il «Giusi», mentre tra i bianchi, è clamoroso il Trebbiano D'Abruzzo «Mario's 40» 2012, in memoria del padre di Gabriele. Da filari con quasi mezzo secolo di età viene vinificato in botte grande per un anno e sei mesi d'acciaio. Il colore oro antico e le note di ananas sono preludio di un bianco sapido da ascoltare. Grande! Più fresco, ma sempre sapido il Trebbiano Terraviva 2013 che fa il paio col Pecorino «Ekwo» dalle belle note agrumate. E nel futuro di questa azienda ci saranno altri bianchi da sogno.

Il bello & il buono