

Trebbiano d'Abruzzo Anima Cantina Marramiero

Presentare un vino è un'arte: una storia romanzata per descrivere l'arte di descrivere il vino a tavola

Quel giorno avevo deciso di prendere una pausa dal mio lavoro anche perché Angela non attraversava un buon momento, stavano infatti riorganizzando l'azienda in cui lavorava e rischiava di perdere il suo lavoro. Avevo deciso di rimanere un po' più di tempo con lei per sostenerla in quel momento difficile affinché potesse sentirsi rinfrancata. Così pensai di prenotare un tavolo alla *Tana dell'orso*, un ristorante alla mia portata di cui mi aveva parlato molto bene Giovanni.

Complice la meravigliosa giornata di sole e l'aria frizzante tipiche delle ottobre romane, decidemmo di fare una passeggiata sull'Aventino, fermarci al Giardino degli aranci dove avremmo potuto prendere un aperitivo e parlare delle sue prospettive future. Da lì fu facile arrivare al ristorante, ed una volta varcata la soglia rimasi subito colpito da un ragazzo alto e slanciato che con un incedere elegante ci venne incontro, ci salutò cordialmente ed essendo il ristorante ancora vuoto, ci invitò a sceglierci il tavolo. Quando ci portò il menù scoprimmo che si chiamava Andrea ed era originario di un paese della provincia di Teramo. Ad osservarlo bene, notai che non poteva avere più di trent'anni, eppure aveva delle movenze raffinate, parlava senza alcuna inflessione dialettale ed era evidente che conoscesse molto bene le *leggi* della comunicazione. Dopo che seppe delle comuni origini abruzzesi si fece più confidente e meno formale. Il tipo di locale lo permetteva, infatti la *Tana dell'orso* era uno di quei locali tipici del quartiere Testaccio dove i rapporti umani sono improntati alla cordialità e alla familiarità. Prima che finissimo di scorrere tutto il menù, con fare educato ci suggerì la specialità dello chef, una preparazione a base di carni bianche e verdure di stagione. Ci spiegò che le materie prime utilizzate per confezionare il piatto provenivano da aziende conosciute personalmente dal capo cuoco e le verdure erano fornite da un agricoltore biodinamico che aveva la sua azienda non lontana dalla periferia ovest, quella che va verso il mare.

Arrivati al momento di scegliere il vino Andrea mi disse che il gestore aveva una predilezione per i vini d'Abruzzo e che sempre secondo la sua opinione presentavano un ottimo rapporto qualità prezzo. Aprii la carta dei vini e notai che pur non essendoci una vastissima scelta tra le varie regioni d'Italia, la facevano da padrone i vari Pecorino, Montepulciano, Trebbiano e Moscatello.

Cercando di non essere invadente Andrea si avvicinò a me, e con la punta della sua penna mi indicò un vino e soggiunse: a mio avviso con il cibo che avete ordinato si abbina molto bene Anima, un Trebbiano d'Abruzzo della cantina Marramiero.

Risposi subito che il Trebbiano non era il vino che preferivo, tutte le volte che l'avevo assaggiato il giudizio era stato unanime: un vino rude, arcigno, poco aromatico e dal sapore troppo deciso.



Con molto tatto ed una notevole padronanza di linguaggio Andrea, dopo essersi scusato per l'insistenza, iniziò a descriverci Anima "è un vino prodotto da un'azienda di Rosciano, un piccolo paese collinare in provincia di Pescara a 270 m circa sul livello del mare, alle spalle il massiccio del Gran Sasso, a destra, in lontananza la Majella e di fronte,

circa ad un'analogia distanza il mare Adriatico. Tale posizione garantisce un microclima asciutto e ventilato, ideale per produrre vini di qualità. Le viti sono allevate perlopiù su terreni argillosi e tufacei in grado di conferire sensazioni olfattive complesse, morbidezza ed alcolicità. La cura delle viti viene garantita da trattamenti non invasivi mentre il terreno viene fertilizzato perlopiù da sovesci a base di leguminose che garantiscono il giusto nutrimento ed un bassissimo impatto ambientale”.

Dopo tale descrizione, eravamo rimasti talmente soggiogati dalla curiosità che Andrea era riuscito a creare in noi che bastò un rapido sguardo tra me ed Angela per decidere di assaggiarlo.

Dopo essersi recato nella “cantina del giorno” dove alloggiava i vari vini alla giusta temperatura di servizio, lo vedemmo tornare con il suo incedere elegante, ed arrivato in prossimità del nostro tavolo ci mostrò la bottiglia con un gesto morbido e preciso, annunciò il nome e il relativo anno di vinificazione poi, incassato il mio assenso, provvide al cerimoniale dell'apertura. Con gesti misurati e precisi, decapsulò la bottiglia, infilò il vermicello del suo cavatappi professionale giusto al centro del sughero e con due rapidi movimenti estrasse il tappo senza fare alcun rumore. Dopo aver pulito con un tovagliolo l'imboccatura della bottiglia, versò una piccola quantità di vino in un bicchiere e cominciò ad analizzarlo.

Ci disse che, grazie alla vinificazione termo controllata ed il successivo affidamento prima in acciaio e poi in bottiglia, il vino presentava un colore giallo luminoso un profumo fruttato ma soprattutto un sapore fresco, sapido con giusta aromaticità e note di frutta matura.

Fui ammaliato da come padroneggiasse la terminologia specifica per la descrizione del vino. Quelle parole avevano procurato in me una tale curiosità che assaggiando il vino, ritrovai nel profumo e nel gusto tutte le note che lui aveva competentemente illustrato. Anche Angela mi confidò che Anima le era piaciuto molto ed entrambi non sapevamo se quelle caratteristiche che anche noi avevamo riscontrato nel vino fossero frutto della suggestione che Andrea aveva saputo creare o eravamo diventati talmente esperti da scorgerle autonomamente. A dire il vero non eravamo interessati ad arrivare alla verità di tutto questo perchè sapevamo con certezza che quel vino ci aveva scaldato l'anima.

Franco Tacconelli