

IN CANTINA

3/7/2008

Un Montepulciano dell'altro mondo

PAOLO MASSOBRIO

EMIDIO PEPE

TORANO NUOVO (TE)

VIA CHIESI, 10

TEL. 0861856493

UNA BOTTIGLIA DI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2004: EURO 40

Qui il vino lo chiamano «Oro nero» e le vigne sono coltivate con i principi del biodinamico (15 ettari per 70 mila bottiglie). A dettare le regole due sorelle, Daniela e Sofia Pepe, che operano sotto la guida di papà Emidio, che negli anni '60 diede la vera svolta all'azienda. Di fronzoli inutili neanche a parlarne: due vitigni autoctoni (montepulciano e trebbiano) e una vinificazione che ha riti antichi; il resto è affidato alla natura e al microclima di quest'area collinare del Teramano, tra il mare e la montagna. Assaggio con riverenza il Montepulciano d'Abruzzo 2004, da uve diraspate a mano e sottoposte a fermentazione naturale in vasche di cemento vetrificato. Dopo la svinatura, la rifermentazione e l'affinamento per due anni nelle stesse vasche, senza filtrazione. Il vino ha colore rubino con vive note violacee; al naso è piacevole il fruttato accanto alla nota speziata di liquirizia. In bocca è fresco, per un vino scalpitante della sua tannicità, lento ad aprirsi, concentrato e complesso. Fa il paio con un Trebbiano d'Abruzzo Cerasuolo 2006, ottenuto anch'esso con diraspatura a mano e pigiatura con i piedi in vasche di legno. È un bianco dotato di buon corpo e persistenza di frutta. E oggi, dopo tutte le «legnose» proposte enoiche, si può dire che sia un vino «dell'altro mondo».