

Breve viaggio alla ricerca del Trebbiano Spoletino perduto



Trebbiano Spoletino Farandola Di Filippo – 2014 – 2013- 2012 – 2011
di Carlo Bertilaccio e Daniele Moroni

Montefalco, 23-24 febbraio 2015

Tra le innumerevoli sollecitazioni e suggestioni che ci ha offerto la partecipazione all'[anteprima del sagrantino 2011](#) (annata eccezionale, a detta di tutti gli addetti ai lavori), abbiamo cercato anche -diciamo con un po' di premeditazione- di concentrarci su una delle nostre passioni recenti: il Trebbiano Spoletino, vitigno che più locale non si può e foriero di grandi sorprese per la sua versatilità.

E' un vitigno a bacca bianca , il cui nome deriva da interpretazioni diverse: una prima ipotesi lo fa scaturire dal nome latino della città di Trevi ossia Trebi, da cui nasce la parola Trebbiano con l'aggiunta dell'aggettivo spoletino per la prossimità dei luoghi

dove viene coltivato, la potente città di Spoleto.

Una seconda fa riferimento ad una sua derivazione da *"Trebula"*, ossia fattoria (Plinio il vecchio descrive un *"Vinum Trebulanum"*), e secondo questa interpretazione, starebbe per *"vino di paese"*, o *"vino casareccio"*.

Le più vecchie bottiglie esistenti sono degli anni quaranta e vengono conservate con cura da Giampaolo Tabarrini nella sua cantina privata: era il vino prodotto dai nonni e proveniva da vitigni esistenti sulle terre della famiglia.

Soltanto nell'ultimo decennio è stato preso in maggiore considerazione da altri viticoltori che ne hanno intravisto le sue grandi potenzialità.



i vecchi Trebbiani Spoletini di Tabarrini

Così alcuni tra i produttori più appassionati e conosciuti, siti nel triangolo Spoleto - Trevi-Montefalco, oltre a regalarci pregevoli Sagrantino e Montefalco Rosso, ci propongono emozioni diverse ma non meno interessanti con le loro interpretazioni della

vinificazione del Trebbiano Spoletino.

Parliamo di ANTONELLI, DI FILIPPO, PARDI, PERTICAIA e TABARRINI che abbiamo incontrato e ricercato nei due giorni della manifestazione sia tra i banchi d'assaggio sia in cantina. E proprio in cantina questi produttori ci hanno offerto la possibilità di degustare anche alcune vecchie annate. Ma andiamo con ordine e vediamo cosa ci hanno riservato gli assaggi a partire dalle ultime annate.

TABARRINI



Tabarrini Adarmando 2012

Tabarrini - Adarmando 2012

Al naso fiori e frutta bianca, un vino con bella mineralità, lungo e sapido con un delicato finale di nespola.

Tabarrini - Adarmando 2013

Si tratta di un assaggio da vasca , il vino è ancora in progress: la nota affumicata è ben distinta , e già mostra le sue potenzialità.



Tabarrini Adarmando 2007 e 2004

Tabarrini - Adarmando 2007

Nel bicchiere un colore oro brillante, al naso fumè, salamoia e camomilla, in bocca miele, sciroppo di pesca e cedro candito con un finale lungo e sapido con note di

idrocarburi.

Tabarrini - Adarmando 2004

Elegante al naso, note di erbe officinali e clorofilla, ancora fresco.

In bocca miele con finale agrumato, una bella sapidità e una leggera nota di idrocarburi nel finale.

PERTICAIA



Trebbianospoletino Perticaia 2014 - 2012 - 2007

Perticaia - Trebbiano Spoletino 2014

Al naso frutta (pesca , albicocca, frutta tropicale) e fiori (camomilla); in bocca una bella mineralità con note agrumate che si integra con sentori di mela renetta e pera degana. Un vino con belle potenzialità.

Perticaia - Trebbiano Spoletino 2012

Al naso fiori bianchi, rosa , pesca, camomilla e note di smalto.

In bocca una bella sapidità che avvolge note di camomilla e mandorla; un vino pieno con una notevole acidità e persistenza , in cui il finale risulta impreziosito da una scia agrumata.

Perticaia - Trebbiano Spoletino 2007

Al naso pietra focaia, frutta secca, camomilla, erbe officinali, in bocca ritroviamo la camomilla con una bella sapidità; il finale presenta note di timo e idrocarburi.

ANTONELLI



Trebbiano Spoletino Antonelli 2013

Antonelli - Trebbiano Spoletino 2013

Vino affinato in botti vecchie austriache da 25 hl: il naso è complesso con note di erbe officinali , fiori bianchi, pietra focaia e spezie; in bocca frutta gialla (pesca sciroppata) e

frutta secca (mandorla) precedono una chiusura lunga e sapida.



Trebbiano Spoletino Antonelli 2007

Antonelli - Trebbiano Spoletino 2007

Prime annate di produzione. Le botti sono nuove e al naso si percepiscono la vaniglia del legno, la pietra focaia, la frutta e fiori bianchi con una leggera nota alcolica. All'assaggio note di agrumi canditi accompagnano una decisa sapidità. Un vino di notevole struttura.

Per quanto riguarda i vini di Pardi e Di Filippo, abbiamo avuto l'opportunità di partecipare ad una verticale comparata delle due produzioni; di seguito i nostri commenti per ciascuna serie.

PARDI



Trebbiano Spoletino Pardi 2014 - 2013 - 2012 - 2011

Pardi - Trebbiano Spoletino

2014 - al naso fiori bianchi in bocca frutta gialla e agrumi

2013 - al naso fiori bianchi e frutta matura, nota affumicata e erba cipollina, in bocca pesca gialla con finale di menta

2012 - al naso salvia, caffè, citrico, in bocca note agrumate e frutta secca

2011 - note di fiori e frutta gialla, in bocca grande mineralità, notevole persistenza e complessità.

DI FILIPPO

Di Filippo - Farandola - Trebbiano Spoletino

2014 - naso floreale e aromatico, miele e banana che ritroviamo anche in bocca

2013 - naso complesso e minerale con note di fiori e menta , in bocca nespola e frutta secca (mandorla cruda)

2012 - bel naso floreale e fruttato; in bocca persistente nota agrumata con mandorla tostata nel finale

2011 - al naso elegante e delicato con note di miele , kiwi e agrumi, il tutto accompagnato da una magnifica acidità che invita alla beva

Cosa dire al termine di questa ventina di assaggi veramente interessanti e a volte entusiasmanti? Innanzitutto che questo territorio non propone solo grandi rossi ma anche un bianco che può entrare a pieno titolo nel palmares della categoria per l'Italia centrale, e non è poco considerandone l'acquisizione piuttosto recente al patrimonio enoico della zona (ci riferiamo all'aspetto quantitativo della produzione per il commercio perché comunque il vitigno qui è sempre stato presente).

In secondo luogo, che il vino (in tutte le sue declinazioni produttive) offre comunque sensazioni particolari, sia nelle annate recenti in cui predominano freschezza e profumi con la grande bevibilità che in qualche modo si sostituisce alla complessità, sia nelle annate più vecchie in cui si esprimono appieno eleganza, mineralità e sentori più raffinati e complessi (vedi per esempio le note fumè, di pietra focaia e quant'altro). E

quindi manifesta quella versatilità di cui sopra che lo rende sempre gradevole.

Infine, vorremmo esprimere la nostra gratitudine ai produttori che con grande pazienza, professionalità e disponibilità ci hanno guidato nei percorsi di assaggio, permettendoci di apprezzare un ventaglio di annate non indifferente.

E, *last but not least*, ad essi anche un grande plauso per aver utilizzato in modo così proficuo la loro professionalità che, insieme a un notevole intuito, ha portato con successo alla ribalta un magnifico vitigno.