

TERRANO

Nella "STORIA DELLA VITE E DEL VINO" vol. IIII°, il prof. Dalmasso accenna a cronisti e poeti tedeschi che parlando della terra triestina, ne decantarono il "RAINFALD" ("Ribolla"), il "TERANT" ("Terrano") e la "MALVASIA".

In una pubblicazione edita a Gorizia nel 1910 a cura di M. Ritter e dal titolo "DER KARSTER TERRANO", o "Terrano del Carso", l'Autore esalta le virtù del vino con una poesia che così incomincia:

"Der Terran nicht schwer und dick
er ist nicht herb und fett
er ist nicht weich und schlaff"

"Il Carso è Terrano ed il Terrano è Carso", dicono gli eno-appassionati che lo conoscono e se la fortuna e la pazienza vi assistono, scoprirete voi stessi che il paesaggio di roccia bianca fino a strapiombo sul mare, di vigne disposte in maniera irregolare e seminasoste, di colori fra loro contrastanti e di terra rossa, non può che dare un vino, il Terrano appunto, con un suo gusto aspramente deciso, dapprima inavvicinabile, ma col passare del tempo sempre più accattivante, fino a diventare gradevole, dopo aver perso la sua giovanile arroganza.

E poi, bevendolo, ci si accorge che non si è piegato alla forza del tempo, è soltanto cresciuto, maturato, conservando per la gioia del nostro palato soltanto il meglio del suo forte carattere.

In questo processo di maturazione è tra l'altro indispensabile la trasformazione dell'acido malico, presente in quantità esagerate alla raccolta, in acido lattico. Sul Terrano si sta svolgendo negli ultimi anni un costante lavoro di sperimentazione sulla vinificazione e sull'invecchiamento.

Il Terrano, derivante, da un refosco (refosco d'Istria o refosco dal peduncolo verde), ha un colore rosso rubino intenso e carico, con riflessi violacei, che c'introduce all'assaggio di un vino dal profumo ricco di frutti di bosco, dal sapore prevalentemente acido, inizialmente un poco scostante e un corpo piuttosto vigoroso.

Si accompagna a cibi della tradizione contadina locale, piatti di carne in genere, maiale in particolare, jota (minestra di fagioli, cotiche e crauti).

Il Terrano si colloca per tradizione soltanto in un'area ristretta, dove, per il tipo di terreno e l'altitudine, assume caratteristiche tanto accentuate da permettergli di fregiarsi della Denominazione d'Origine Controllata.

Temperatura di Servizio 12° - 14° d'estate e 14° - 16° nelle altre stagioni