Marina Cvetic, 35 anni di bianchi controcorrente

scritto da Claudia Meo | 2 Giugno 2026



Trentacinque anni fa nascevano il Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva e lo Chardonnay Colline Teatine IGT a firma Marina Cvetic, frutto della visione lungimirante di Gianni Masciarelli. Due bianchi strutturati, eleganti e longevi che hanno contribuito a ridefinire il potenziale enologico dell'Abruzzo sui mercati internazionali, dimostrando – anche attraverso vecchie annate aperte al Vinitaly 2026 – la capacità evolutiva di questi vini nel tempo.

Ci sono anniversari che non celebrano soltanto il tempo trascorso, ma la forza di un'intuizione. I 35 anni del **Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva Marina Cvetic** e dello **Chardonnay Colline Teatine IGT Marina Cvetic** appartengono a questa categoria: non semplicemente due etichette storiche, ma due vini che hanno contribuito a

definire una diversa possibilità espressiva per l'Abruzzo bianco.

Entrambi nascono nel 1991, per la **linea Marina Cvetic**, frutto del legame personale e professionale di Gianni Masciarelli e Marina Cvetic, che è diventata nel tempo espressione del potenziale dei diversi terroir regionali attraverso vini strutturati, eleganti e fuori dal coro.

Marina, che ha recentemente ricevuto l'importante riconoscimento del **Premio Polimnia #WorkingWomen** promosso dal Comune di Cortona, ha avuto un ruolo decisivo nel promuovere l'eccellenza dei vini abruzzesi sui mercati internazionali, coniugando radici familiari e visione manageriale. Nelle sue stesse parole "L'Abruzzo resta il centro della nostra identità e della nostra visione, una terra che continuiamo a raccontare attraverso i nostri vini. Questo premio rappresenta un incoraggiamento a proseguire nell'impegno di un'impresa che unisce radici, cultura e apertura internazionale".

Oggi lavorano in azienda anche Chiara Ludovica e Miriam Lee Masciarelli. Abbiamo incontrato nell'ultimo Vinitaly **Miriam Lee**, che legge questa ricorrenza dall'interno di una storia familiare e aziendale: "Io li ho vissuti come **35 anni di coraggio, energia e amore**. Gianni Masciarelli è stato il primo a piantare Chardonnay in Abruzzo e ha contribuito ad attribuire rilevanza ai bianchi longevi e importanti. Marina ne ha raccolto i sogni e le intuizioni e le ha accompagnate nella crescita internazionale. Ci sono tanti bianchi buoni in Italia, ma pochi grandi bianchi: strutturati, eleganti, capaci di evolvere. Il Trebbiano Marina Cvetic e lo Chardonnay Marina Cvetic ritengo siano a pieno titolo tra questi".

In questo percorso, il Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva rappresenta la radice autoctona del territorio: **Trebbiano d'Abruzzo 100%**, con aree produttive tra Bucchianico, San Martino sulla Marrucina e Ripa Teatina, in provincia di Chieti. Lo Chardonnay Colline Teatine IGT, invece, racconta

l’altra anima della visione Masciarelli: l’apertura ai vitigni internazionali, ma interpretati attraverso suoli, altitudini e sensibilità abruzzesi: **Chardonnay 100%**, con fermentazione in barrique di rovere francese e affinamento sulle fecce con bâtonnage.

A distanza di 35 anni questi due vini mostrano quanto quella scelta sia stata lungimirante. In una regione spesso raccontata soprattutto attraverso il Montepulciano d’Abruzzo, Masciarelli ha lavorato sui bianchi come vini di struttura, profondità e longevità. Non vini minori, quindi, e neanche semplici alternative ai rossi, ma interpreti fedeli del territorio, capaci di reggere il tempo.

“Quella scritta dai miei genitori” continua Miriam “è una storia di continuità, più che di grandi eventi: una continuità che è riuscita a far evolvere una zona poco abitata e non turistica. I nostri vini convivono pacificamente con una natura che è sempre più difficile da difendere: il nostro Trebbiano nasce in collina, sulle sponde di un fiume dove vivono i granchi di acqua dolce, sensibili all’inquinamento; e io sono cresciuta serbando tra i miei ricordi coccinelle e lucciole, vivendo la **grande attenzione al territorio che si respirava in casa**”.

La celebrazione dei 35 anni diventa anche una verifica concreta della tenuta di questa visione. Durante il **Vinitaly 2026**l’azienda ha scelto di aprire **grandi formati di vecchie annate – 1998, 2000, 2001, 2006** – proprio per dimostrare, nel bicchiere, la capacità evolutiva di questi vini. Come ricorda Miriam: «A parole è tutto bello, ma per dimostrarlo abbiamo portato vecchie annate in grandi formati, **aprendo ogni giorno una tre litri diversa**».

Il valore simbolico dell’anniversario sta proprio qui: nel mostrare che l’Abruzzo bianco può essere territorio di profondità, non solo di freschezza; di evoluzione, non solo di immediatezza. Il Trebbiano d’Abruzzo, in particolare, viene

rivendicato come vitigno nobile e identitario. «L’Abruzzo è una regione dove i bianchi sono fondamentali», osserva Miriam. «Il Trebbiano d’Abruzzo è una delle uve più nobili d’Italia. Noi abbiamo cercato di spiegare che anche i bianchi possono correre insieme ai rossi e aprirsi anche dopo molti anni».

Attorno a questi vini c’è anche una precisa idea di territorio. Masciarelli, nata nel 1981 ha il suo cuore a San Martino sulla Marrucina, con vigneti e uliveti distribuiti nelle diverse province abruzzesi. Negli ultimi decenni, l’azienda ha studiato e valorizzato il patrimonio agricolo regionale, leggendo l’Abruzzo come terra di forti contrasti e di terroir distinti.

È questa complessità che i due bianchi Marina Cvetic continuano a raccontare: da un lato **l’identità autoctona del Trebbiano, dall’altro la capacità dello Chardonnay di radicarsi in Abruzzo senza perdere respiro internazionale.**Due vini diversi, ma uniti dalla stessa ambizione: dimostrare che i grandi bianchi abruzzesi possono avere struttura, eleganza e memoria.

Punti chiave

1. **35 anni di storia per due bianchi iconici nati nel 1991** dalla visione di Gianni Masciarelli e Marina Cvetic.
2. **Il Trebbiano d’Abruzzo DOC Riserva valorizza il vitigno autoctono come uva nobile**, strutturata e capace di invecchiare.
3. **Lo Chardonnay Colline Teatine IGT porta il respiro internazionale in Abruzzo**, radicato nei terroir locali con fermentazione in barrique.
4. **Al Vinitaly 2026 aperte vecchie annate dal 1998 al 2006** in grandi formati, per dimostrare concretamente la longevità di questi vini.

5. **Marina Cvetic ha guidato l’espansione internazionale** dell’azienda, coniugando identità abruzzese e visione manageriale globale.