



Enogea

Ieri

Assaggi: Greco di Tufo Selvetelle 2011, Carlo Centrella

Non ho mai ben capito perché un degustatore innamorato sia poco tollerato. Le migliori bevute, i migliori viaggi li ho sempre fatti grazie ai consigli di quest'ultimi. Ma poco importa

Un po' come il verdicchio delle origini assaggiato dal masna e di cui potete leggere più sotto, spesso spesso e giallo giallo, il greco di Centrella mi porta in un'altra epoca che neanche ho vissuto. E, a dirla tutta, non è stato neanche il mio primo greco né il primo amore. Ma tant'è. Sa di lampone e fragole come pochi bianchi profumano, di mandorle e terra, di balsami ed erbe, di roccia e sale. Non è fine, persino brutale si potrebbe definire e a me va bene così. In bocca è fibroso, maschio nel finale ruvido addolcito appena dall'abbraccio alcolico che racconta l'annata. Sa di succo di albicocca e miele, ma non si scompone, anzi compatto si fa sentire fino al finale asciutto. Se ne producono pochissime bottiglie di un vino raro, d'altri tempi, che a me piace così com'è. Rustico e autentico. Realtà familiare a dir poco, nobilitata da persone che val la pena conoscere. Carlo e suo figlio Andrea, a Torrioni. Contattateli (0825.998098). E dopo bevete il loro vino con costine e prosciutto di maiale in padella con papacelle (piccoli peperoni sotto aceto leggermente piccanti). Ci fa l'amore. Ogni volta. [Mauro Erro]

