

Vino

Luciano Pignataro



Il segreto del Greco di Tufo

SI DICE che adesso i vini si bevono con il naso. Il Greco invece, sempre con la bocca: e questa è la sua forza, cioè non essere un collaborazionista del gusto internazionale e di rispecchiare, molto più del Fiano, lo scorbutico e intrattabile carattere irpino.

Ho sempre fatto un po' fatica a comprendere il meccanismo del suo successo: anche nelle sue versioni più ruffiane mantiene sempre il carattere minerale, sapido, in quelle estreme ammettiamo essere difficile da comprendere se non sei un bevitore svezato.

Il motivo è il suo essere vino da abbinamento: dalla carne al pesce, dalle zuppe a molti formaggi. La vocazione è stata ulteriormente valorizzata dall'alleggerimento della cucina degli ultimi quindici anni ei, tranne che sul ragù di castrato, può andare davvero su ogni ricetta.

Mentre la Falanghina può berla come aperitivo, e un grande Fiano in meditazione dopo il pasto, il Greco non è mai un vino cerebrale, contorto, quanto piuttosto immediato e duro: al naso le note agrumate si fondono allo zolfo, in bocca si sentono gli estratti (il corpo) di un rosso, ha sempre grande freschezza (acidità) pronunciata, e tanta, ma tanta davvero, sapidità. Bianchi salati, non c'è altro termine per definirli con precisione.

Il Greco dunque gioca nella essenziale semplicità le sue carte, resiste bene per lungo tempo ma tutto sommato resta sempre lo stesso dopo due o tre vendemmie. Questa caratteristica, la semplicità dell'acciaio, spiega un fenomeno unico in Irpinia, cioè l'esistenza di numerose aziende monovarietalì e, alleluja, monoprodotti di questa docg. In questi vini troverete l'essenza del Greco, un racconto adesso

più chiaro, perché vi entrano le moderne tecniche di concentrazione in vigna sconosciute prima della crisi del metanolo.

L'azienda di Carlo Centrella a Torrioni fa appena 5000 bottiglie da poco meno di due ettari. Ed è un vero vino cult perché sinora non si è sputtanato mettendosi a fare Fiano e Aglianico: c'è chi dice che sia un vino per chi

GRECO DI TUFO 2008 DOCG

CENTRELLA

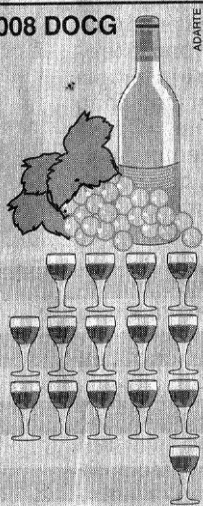
Torrioni (Av)
Via Guardie, 115
Tel. 0825 998098
Fax 0825 998098
info@centrellavino.it
www.centrellavino.it

Naso

Palato

Qualità/prezzo

Azienda



1	2	3	4	5
sufficiente	discreto	buono	ottimo	eccellente

L'EVENTO

Finali Touring a Benevento

Sono in corso presso la struttura Aquapetra a Telesse le finali nazionali della Guida Vini Buoni d'Italia del Touring Club. È la prima volta che la Campania ospita una manifestazione del genere. I lavori sono iniziati lunedì e termineranno domani alla Rocca dei Retori con una degustazione aperta al pubblico.

ha bevuto molto, io penso che abbia la semplicità che si raggiunge con l'esperienza, quando cioè la degustazione supera la fase didattica, quella antipatica in cui si elencano i difetti e non i pregi dei vini. Per cui è un vino capace di parlare tanto a colti bevitori quanto a coloro che, digiuni di nozioni, al bicchiere chiedono solo piacere e impegno a lavorare seriamente in abbinamento con il cibo.

Ecco perché il Greco ha successo. E il 2008 di Carlo Centrella, uno dei protagonisti della manifestazione «Grandi Vini da Piccole Vigne» prevista a Castelvenere il 28 agosto, è in assoluto uno dei migliori.