


[Blog](#) | [Feed](#) | [Cerca](#) | [Scrivici](#)

In rete dall'anno 2000

[facebook](#) | [twitter](#)
[La nostra Newsletter](#)
[Il vino nel bicchiere](#)
[- Degustazioni](#)
[Notizie e attualità](#)
[Disciplinari e termini](#)
[La vite fuori e dentro](#)
[Occasioni speciali](#)
[Andiamo a vedere](#)
[Fuori dal coro](#)


Degustazioni

Collegamenti:



Greco di Tufo Selvetelle 2009

Tipologia.....: D.O.C.G. bianco

Vitigni.....: greco

Titolo alcolometrico..: 13,5%

 Produttore.....: **CENTRELLA - Azienda Agricola Carlo Centrella**

 Prezzo.....: **D** (da 10,01 a 15,00 Euro)

Cercate un vino che assomigli sempre e solo a se stesso? Che si ripeta di vendemmia in vendemmia pur nella diversità delle annate, allo stesso tempo interpretazione di stile ed alfiere del territorio, che non rinunci, cioè, ad una sua forte personalità senza sovrastare il carattere dell'uva e del territorio di origine?

Allora il Greco di Tufo della famiglia Centrella può rappresentare uno dei possibili porti d'approdo. Se state navigando, ovviamente, alla scoperta del Greco di Tufo. Greco, varietà, Tufo, in provincia di Avellino, nomen omen (il toponimo deriva dalla roccia vulcanica del Tufo, presente diffusamente nel sottosuolo di tutta l'area del paese e grazie alla quale si sono avuti i primi insediamenti nella zona), un'accoppiata tanto riuscita etimologicamente da risultare in un altrettanto felice enologico binomio. Se non che la combinazione uva-territorio mai come in questo caso non è assolutamente di quelle affidabili all'improvvisazione perché ogni facile interpretazione rischia di tradursi, nel calice, in un omologante anonimo. Uva difficilissima da gestire che cerca condizioni pedo-climatiche ideali per ottenere risultati che siano degni di essere notati ed apprezzati. Vitigno minore che mi fa pensare allo Chenin piuttosto che al Muscadet della Loira pur non condividendone alcun aspetto organolettico se non la vocazione minerale. Forse perché nel suo piccolo sa regolare se non grandi vini sicuramente sensazioni uniche ed irripetibili. Uva scontrosa e bizzosa che richiede una mano artigianale per poter esprimere al meglio il potenziale intriso nel suo dna.

Il Greco dei Centrella non ha nulla di moderno se non nel suo rinnovarsi, di vendemmia in vendemmia, nel segno della tradizione di una filosofia antica, senza troppe concessioni, senza compromessi o ammiccamenti. Dal colore integro, vivace senza caricarsi di inutile materia in eccesso. Terroso quanto mai, viscerale ed umorale a tratti, maturo quanto basta con sconfinamenti inaspettatamente esotici (ananas scioppato?) specchio di una ricchezza alcolica mutuata dal millesimo. Lievitoso e buccioso, leggermente acidulo, in gioventù con buoni, anche se non prevedo comunque lunghissimi, margini di invecchiamento. E' Greco semplicemente e solamente Greco... di Tufo... Fedele a se stesso... All'uomo, all'uva e alla vigna. Da bere con la classica spadellata irpina che vede per protagonisti il lombo di maiale e le mitiche papaccelle locali (peperoni sott'aceto nda).

Fabio Cimmino

Voto: @@@ (degustazione in data: 04/2010)

© 2000-2010 [laVINIum.com](#) - Tutti i diritti riservati
 E' vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito.
 Il collegamento al data base della guida è vietato senza esplicita autorizzazione della direzione editoriale.
lavinium@lavinium.com

