



**Torna alla Home Page**

# Luciano Pignataro WineBlog

*pubblicità online?*

CON VINOCCLIC SCEGLI QUANTO, DOVE E QUANDO VUOI FARTI NOTARE ONLINE

◀ ▶ ☰ ☱ ☲ ☳ ☴ ☵ ☶ ☷ 📧 📞 📠 📡 📢 📣 📤 📥 📦 📧 📨 📩 📪 📫 📬 📭 📮 📯 📰 📱 📲 📳 📴 📵 📶 📷 📸 📹 📺 📻 📼 📽 📾 📿 📠 📡 📢 📣 📤 📥 📦 📧 📨 📩 📪 📫 📬 📭 📮 📯 📰 📱 📲 📳 📴 📵 📶 📷 📸 📹 📺 📻 📼 📽 📾 📿 ▶

> [I vini da non perdere](#) > [in Campania](#) > [Avellino](#)

## Selvetelle 2007 Greco di Tufo doc

27/07/2009



### CENTRELLA

Uva: [greco di Tufo](#)

Fascia di prezzo: [da 5 a 10 euro](#)

Fermentazione e maturazione: [acciaio](#)



### I vini da non perdere

- » [in Abruzzo](#)
- » [in Basilicata](#)
- » [in Calabria](#)
- » [in Campania](#)
- » [in Molise](#)
- » [in Puglia](#)
- » [in Sardegna](#)
- » [in Sicilia](#)
- » [nel Lazio](#)

#### » [Appuntamenti, persone](#)

#### » [Polemiche e punti di vista](#)

- » [album](#)
- » [Corriere Vinicolo](#)
- » [Curiosità](#)
- » [Diario di Capri](#)
- » [Diario gastronomico americano](#)
- » [Eventi da raccontare](#)
- » [Frase sotto spirito](#)
- » [Giro di vite](#)
- » [Gli agriturismi più belli](#)
- » [I libri da mangiare](#)
- » [I miei prodotti preferiti](#)
- » [I ristoranti del Mattino](#)
- » [I ristoranti e le trattorie: dentro e fuori le guide](#)
- » [I vini del Mattino](#)
- » [Il Villaggio delle Piccole Vigne](#)
- » [Il vino del Sud: i protagonisti](#)
- » [L'olio d'oliva](#)
- » [La scuola](#)
- » [Le pizzerie](#)
- » [Le ricette](#)
- » [Le stanze del gusto](#)
- » [Le verticali](#)
- » [News dalle aziende e dagli enti](#)
- » [Personaggi](#)
- » [Voglia di Birra](#)



Un mattone di Tufo

Il 2007 è stato l'anno con la temperatura media più alta di questi ultimi decenni, accompagnato tra l'altro, da una bassa piovosità, il che per noi enofili campani si è trasformato in un'annata che a me è parsa molto caricaturizzante: in altre parole l'aridità del 2007 ha promosso un'exasperazione, in generale, di quelli che sono i tratti somatici olfattivi dei vini, nel bene e nel male.. de gustibus, no?

Per quanto concerne i bianchi campani al momento in cui scrivo (luglio 2009) il vitigno che meglio ha retto, per-me, è il **Fiano**: già "caricaturizzato" di suo (non per altro è stato definito un gewurz, cioè un semi-aromatico, cioè uno "speziato" del sud) ha dato e sta dando molto (vabbè, certo, ok, coi vitigni non va mai fatta di tutta l'erba un fascio). Purtroppo meno, molto meno, stanno dando i Greco 2007, soprattutto quelli fatti in vigna e non in cantina.

Il Greco di suo è un vitigno antipatico, vuole essere lavorato molto sull'acidità (e questa dannata-annata 2007 gliene ha tolta un bel po') e sulla delicatezza della buccia (cioè facendo attenzione a non far rilasciare troppi antociani ipercoloranti), e ha molta, troppa struttura, per cui dipende molto da annata a annata.

2007 vintage difficile per i bianchi campani dunque. Ma il Selvetelle ha retto, tutto sommato. Marzo e aprile caldissimi, poi i grappoli hanno visto un'estate incandescente, quindi una vendemmia amanuense a ottobre (si è vendemmiato,

**[Davide Oldani a 21Min](#)**  
 A Milano 3 giorni di Maratona Culturale con 21 Ospiti Illustri!  
[21min.informazione.org](http://21min.informazione.org)

**Ricerca**

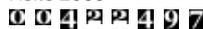
**Vai**

tutte le parole  
 almeno una parola

**Links**

> [Luciano Pignataro](#)

Visite 2009



Visite 2008: **1197287**  
 Visite 2007: **1366820**  
 Visite 2006: **825510**  
 Visite 2005: **286464**  
 Visite 2004: **93717**



**Archivio**

- » [Luglio 2009](#)
- » [Giugno 2009](#)
- » [Maggio 2009](#)
- » [Aprile 2009](#)
- » [Marzo 2009](#)
- » [Febbraio 2009](#)
- » [Gennaio 2009](#)
- » [Dicembre 2008](#)
- » [Novembre 2008](#)
- » [Ottobre 2008](#)
- » [Settembre 2008](#)
- » [Agosto 2008](#)
- » [Luglio 2008](#)
- » [Giugno 2008](#)
- » [Maggio 2008](#)
- » [Aprile 2008](#)
- » [Marzo 2008](#)
- » [Febbraio 2008](#)
- » [Gennaio 2008](#)
- » [Dicembre 2007](#)
- » [Novembre 2007](#)
- » [Ottobre 2007](#)
- » [Settembre 2007](#)
- » [Agosto 2007](#)
- » [Luglio 2007](#)
- » [Giugno 2007](#)
- » [Maggio 2007](#)
- » [Aprile 2007](#)
- » [Marzo 2007](#)
- » [Febbraio 2007](#)
- » [Gennaio 2007](#)
- » [Dicembre 2006](#)

tutti insieme, in una festa continua, il fine settimana dopo S. Francesco): alle fermentazioni è seguito infine un bell'annetto di acciaio. Spina (l'enologo) ha saputo ben contenerne l'alcolicità (di poco sopra i 12°) e poi, senza alchimie di cantina, gli ha fatto fare anche tre mesi di vetro.

Cosa ne esce fuori? Un Greco macho, dunque, questo del mio amico Andrea (figlio di Carlo, il proprietario), poche centinaia di bocce (è quasi fuori commercio quindi): dorata, dura, ostica al naso ma non ostile, bevuta ripida-dritta-in salita: l'aspettiamo al 3007... dopo mille anni si sarà ammorbidita? L'ho provata in decanter (orrore! ma no..), nemmeno per l'anticamera del cervello si è aperta, niente da fare, è un Greco acido, duro, da veri intenditori. Se si volesse metterci un po' di Coda di volpe, forse, non sarebbe una follia... (Andrea Centrella mi ammazzerei?).

**Questa scheda è di Gaspare Pellecchia**

*Sede a Torrioni, via Guardie. Tel. 0825 998098 [info@centrellavino.it](mailto:info@centrellavino.it) - [www.centrellavino.it](http://www.centrellavino.it). Ettari 1. Enologo: Massimiliano Spina. Bottiglie prodotte: 5000. Vitigni: greco di Tufo*



**[lucianopignataro.com](http://lucianopignataro.com)**  
**[Pubblicità su questo sito](#)**

- » [Novembre 2006](#)
- » [Ottobre 2006](#)
- » [Settembre 2006](#)
- » [Agosto 2006](#)
- » [Luglio 2006](#)
- » [Giugno 2006](#)
- » [Maggio 2006](#)
- » [Aprile 2006](#)
- » [Marzo 2006](#)
- » [Febbraio 2006](#)
- » [Gennaio 2006](#)
- » [Dicembre 2005](#)
- » [Novembre 2005](#)
- » [Ottobre 2005](#)
- » [Settembre 2005](#)
- » [Agosto 2005](#)
- » [Luglio 2005](#)
- » [Giugno 2005](#)
- » [Maggio 2005](#)
- » [Aprile 2005](#)
- » [Marzo 2005](#)
- » [Febbraio 2005](#)
- » [Gennaio 2005](#)
- » [Dicembre 2004](#)
- » [Novembre 2004](#)
- » [Ottobre 2004](#)
- » [Settembre 2004](#)
- » [Agosto 2004](#)
- » [Luglio 2004](#)
- » [Giugno 2004](#)
- » [Maggio 2004](#)
- » [Aprile 2004](#)
- » [Marzo 2004](#)
- » [Febbraio 2004](#)
- » [Gennaio 2004](#)



RSS 0.91