

Luciano Pignataro WineBlog

Verticali e orizzontali

Slow White, beviamoli maggiorenni/1. Confronto coperto fra 13 Greco di Tufo nel gruppo Slow Food: la classifica

27 febbraio 2010



Il gruppo Slow Food al lavoro

Un po' l'esigenza di carburare insieme. Un po' l'idea di provare i bianchi docg senza lo stress della fretta da guida, e poi, ancora, la voglia di mappare nei dettagli la situazione con molta calma.

Così ci siamo trovati in dodici supportati da Novella Talamo a Fabbrica dei Sapori per iniziare a provare tutta la produzione di Greco e di Fiano 2008 più i 2007 usciti in quell'anno.

Tredici Greco di Tufo in quasi due ore di degustazione e discussione. Un giusto rapporto tra quantità/tempo, nuovo parametro da introdurre nelle nostre cose.

Ciascuno di noi ha provato in claustrale silenzio i vini, poi, senza mettere voti, li ha messi in fila secondo il proprio gusto. Alla fine è uscita la classifica comparata globale. Noi ve ne daremo conto di volta in volta. Sino al risultato finale assoluto.

Diciamo che partono tutti da una buona media, ma che al tempo stesso nessuno di quelli presenti in batteria ci ha emozionato. Alcuni ci sono piaciuti molto, altri meno.

1)Antico Castello

Greco di Tufo docg 2008

2)Calafè

Greco di TUfo docg 2007

3)Cantine dell'Angelo

Greco di Tufo docg 2008

4)Antonio Caggiano

Greco di Tufo docg 2008 Devon

5)Colle di San Domenico

Greco di Tufo docg 2008

6)Cantina del Barone

Greco di Tufo docg 2008

7)Benito Ferrara

Greco di Tufo docg 2008 Vigna Cicogna

8)Centrella

Greco di Tufo docg 2008 Selvetelle

9)A Casa

Greco di Tufo docg 2008 Bussi

10)Bambinuto

Greco di Tufo docg 2008

11)Bambinuto

Greco di Tufo docg 2008 Picoli

12)Contea de' Altavilla

Greco di Tufo docg 2008

13)D'Antiche Terre

Greco di Tufo docg 2008

Il Greco di Tufo non ha il fascino del Fiano, ma è lo stesso un grande vino: robusto lavoratore dai profumi contenuti, spesso fastidiosi se vanno in eccesso, di corpo, un rosso travestito segnato soprattutto dalla straordinaria acidità. Caratteristiche ritrovate nella degustazione. Ovviamente il gruppo di lavoro non è espressione di un Pensiero Unico, lungi da noi ripetere gli errori del passato: la vera sfida è trovare il punto di equilibrio tra la capacità di esprimere il territorio ricco di zolfo e uno stile comunque leggibile anche da chi non è irpino o campano.

Un filo comune è stato trovato, pur in un arco molto ampio di interpretazioni, dall'eccesso di zolfo che ad alcuni ha dato fastidio alla banana in stile anni '90.

Ora il lavoro continua con gli altri Greco e poi sarà la volta del Fiano. Alla fine avremo una dozzina di degustatori con gli appunti di una annata completa delle due docg: una buona memoria collettiva diffusa sul territorio.

Le foto dello Slide sono di Novella Talamo