

I vini da non perdere > in Campania > Avellino

Selvetelle Greco di Tufo 2010 docg | Voto 79/100

18 agosto 2011



Carlo Centrella in vigna

Uva: greco di Tufo

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Vista 5/5. Naso 23/30. Palato 19/30. Non Omologazione 32/35

La bevuta dei vini di piccole aziende serie e franche come questa è didattica nel bene come nel male. Spesso e volentieri si scorgono tipicità uniche e irripetibili, decisamente sconosciute quando si assaggiano etichette più numerose e dunque vi si trovano più facilmente emozioni, passaggi inconsueti al palato.

Questo vale anche nel negativo, quando cioè aziende monoprodotta e monovitigno devono fare i conti con un'annata difficile. E la 2010 sicuramente lo è stata per il Greco di Tufo di ottobre sommerso dalle piogge. A questo punto la bevuta diventa didattica, insegna cioè

quali siano le spigolature della vendemmia, come reagisce il vitigno alle mazzate climatiche, cosa possiamo salvare.

Questa azienda da noi adorata per essere monovitigno e monoprodotta presenta dunque un Greco da bere subito, per quanto possa sembrare un ossimoro. L'alcol a 12,5 più che una scelta sembra essere il frutto di una diluizione naturale che si palesa con molta evidenza in bocca, dove il vino difficilmente riesce a superare la parte iniziale della lingua, appena appena aiutato in questo compito, sovrumano e inconsueto per il Greco, dal riscaldamento. Il naso sulfureo e rustico di Selvetelle che ce lo ha fatto amare sin dalla prima uscita [2005](#), qui lascia il passo alla frutta bianca di cui cogliamo la piacevole asprezza sui due lati della lingua, ed è in effetti l'unica sensazione che riesce a farsi spazio. Poi il vino si ritrae come il mare dal bagnasciuga, repentinamente.

Cosa fare? In primo luogo i complimenti all'azienda che non ha bluffato e si è presentata in modo genuino e sincero al consumo. Una garanzia, quando le annate saranno favorevoli, di buoni risultati.

In secondo luogo berlo, berlo subito perché essendo un vino in cui tutto è meno rispetto ai soliti parametri del Greco, bisogna fare i conti anche con un'acidità esile, mingherlina.

Da tracannare come antipasto, pardòn, aperitivo, su latticini di vacca, frittelle, preparazioni non troppo strutturate.

*Sede a Torrioni, via Guardie. Tel. 0825.998098. www.centrellavino.it info@centrellavino.it
Enologo: Massimiliano Spina. Bottiglie prodotte: 2000 Ettari: 1 Vitigni: greco di Tufo*