

I vini da non perdere > in Campania > Avellino

Selvetelle 2005 Greco di Tufo docg Voto 83/100

29 novembre 2011



Selvetelle

Vista: 5/5. Naso: 22/30. Palato 24/30. Non Omologazione 32/35

CENTRELLA

Uva: greco di Tufo

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Capolinea. Sembra finita la corsa di questo nel Greco di Tufo, risultato di una agricoltura familiare e tipica nel cuore della docg: intendiamoci, a distanza di sei anni è ancora integro e senza segni di cedimento, ma la freschezza ormai totalmente integrata nel corpo lascia intravedere ben poche ulteriori possibilità evolutive mentre il naso è evoluto verso un tono monocorde di legno bruciato a cui segue, preponderante, la nota di miele di castagno.

Lo abbiamo bevuto con soddisfazione alla Cianciola a Cetara su piatti robusti, come le mezzemanche al ragù di alici, e ci ha dato ottimi risultati di abbinamento.

Anche in questo caso il Greco conferma la sua linea evolutiva, sui tempi lunghi il Fiano esprime sempre una complessità olfattiva e gustativa decisamente più interessante e affascinante mentre questo bianco si conferma grande attore soprattutto a tavola dove può competere praticamente quasi su tutto.

Tutto questo per dire che questo è il momento adatto per stappare il vostro Selvetelle 2005, non rimarrete delusi.

Scheda del 8 novembre 2006. Quando, questa estate, ho avuto modo per la prima volta di provare il Selvetelle 2005 non ero rimasto molto entusiasta per via di una certa scompostezza e una mancanza di pulizia olfattiva. Ho deciso di metterlo da parte e di riassaggiarlo alla luce delle recensioni favorevoli di tre persone a me care e che stimo molto per l'onestà professionale e la competenza cercando di capire soprattutto quale aspetto del bicchiere li aveva impressionati così positivamente. Dopo quattro mesi di bottiglia, ancora una conferma che quanto più un vino è naturale tanto più è necessario rispettare i tempi degli antichi come fanno Guido Marsella e Ciro Picariello, non è molto difficile capirlo, il tempo trascorso ha in qualche modo riequilibrato il vino consentendogli di esprimere meglio le sue caratteristiche varietali. Si tratta infatti di un Greco tipico, unico, dai toni caratteriali molto marcati in cui respira il territorio, quella verità così difficile da trovare nei vini moderni forse ormai eccessivamente perfetti e pensati per un pubblico di città più che per una cucina di campagna. Saggiando il Selvetelle, infatti, capiamo anche come l'abbinamento tra bianchi irpini e cucina di pesce sia una conquista del mercato perché la struttura e la magnificenza della frutta, benché compressa dall'annata dura e piovosa, può affrontare benissimo gran parte delle ricette elaborate nella povertà dei casali isolati dove la sopravvivenza era il primo bisogno da soddisfare contro il freddo e la fame. Credo proprio che il Selvetelle abbia, a differenza della maggior parte dei bianchi del 2005, una lunga vita da raccontare per cui mi riprometto di provarlo tra qualche anno: Centrella sta al Greco come Picariello al Fiano e Cantina Giardino all'Aglianico. Questo è il tridente di punta della biodiversità irpina. Un bel vino di territorio, insomma, a buon prezzo, adatto a chi cerca qualcosa di diverso.

Intendiamoci: non di eccentrico ma di autentico.

Assaggio del 10 ottobre 2006

Non basta essere attenti per seguire la veloce crescita delle aziende vinicole campane. Ormai le cantine non si contano più. Quasi ogni giorno ne scopro una nuova. Una delle ultime in ordine di tempo è stata l'Azienda Agricola Centrella di Torrioni. Un giorno in piena estate sono venuti in albergo Carlo e Andrea Centrella, rispettivamente padre e figlio che stavano facendo il giro dei locali di Paestum per far conoscere il proprio vino: il Selvetelle 2005, Greco di Tufo Docg. Due persone squisite. Ne ho approfittato per fargli qualche domanda e scopro che è la loro prima vendemmia, hanno un solo ettaro in vigneti, le bottiglie prodotte sono 4500, l'unico vitigno è il greco, l'enologo è Massimiliano Spina. Da quel giorno sono trascorsi circa due mesi ed ecco che decido di degustare il vino che è risultato eccellente, in tutti i parametri, all'esame visivo. Al naso, "ottimo" all'intensità e "buono" alla persistenza e alla finezza, dove si percepivano leggeri sentori di frutta bianca appena matura. Al gusto, francamente mi aspettavo di più: in bocca ha avuto un ingresso anonimo, poco entusiasmante. Non mi è piaciuta l'eccessiva acidità e l'essere troppo asciutto ed acerbo. Forse vuole ancora qualche mese di affinamento in bottiglia. Un vino da riprovare fra qualche mese. La gradazione alcolica è di 12,5 gradi. A berlo adesso lo consiglio su un'orata al forno oppure su un'aragosta lessa e condita unicamente con del buon olio. *(Diodato Buonora)*

Assaggio dell'9 settembre 2006

Tutta colpa del terroir. E' lui il mio sassolino nella scarpa... secondo voi basta un buon terroir per

fare un buon vino? Secondo me, sì. Il concetto di terroir, difatti, mette insieme tre cose: qualità del terreno, microclima locale e gestione vera e propria della pianta; se si conosce un terroir, quindi, si conosce -bene o male- la qualità delle uve che esso produce, e se si conosce la qualità delle uve si conosce in anticipo il vino che ne verrà fuori. Semplice, no? In Campania abbiamo decine e decine di terroir di grande qualità, molto diversi gli uni dagli altri. Uno di questi è la valle del fiume Sabato la cui sponda di destra è formata da un blocco tufaceo ricco di affioramenti di zolfo e ricoperto di sedimenti di pietra arenaria in disfacimento, con ottima esposizione a sud-sud-ovest. La sponda di sinistra, invece, pur avendo lo stesso microclima, ha terreni molto più argillosi e peggio esposti. Cinque degli otto Comuni ricadenti nella docg Greco di Tufo, difatti, insistono sulla sponda destra del fiume Sabato, e tra questi, troviamo il territorio di Torrioni, ove è ubicato il cru dei Centrella. Il Selvetelle nasce da un vigneto ultraventennale di circa un ettaro, appeso sul fiume Sabato, di proprietà della famiglia Centrella da generazioni, ha una vista mozzafiato fino al Monte Terminio e viene coltivato a basse rese (circa 50q.li di uva in tutto) esclusivamente con uve "Greco", con un'esposizione da manuale. Questo particolare terreno vulcanico è composto da uno zoccolo di tufo ricco di zolfo in cui affondano (e succhiano minerali) le radici delle piante, ed è ricoperto in superficie da uno strato misto argillo-sabbioso. Nato, quindi, da un uvaggio in purezza (qui però vogliamo ricordare che quella del 2005 è stata una vendemmia anticipata e un po' piovosa), il Selvetelle è stato vinificato in acciaio senza lieviti aggiunti, poi affinato per lungo periodo, sempre in acciaio, infine imbottigliato a luglio 2006, per un totale di 5000 bottiglie prodotte e affinato ancora cinque mesi. Il campione che ho degustato si è presentato con una veste giallo-paglierina piuttosto scarica, sufficientemente brillante all'esame visivo. Ha espresso un naso pulito, abbastanza intenso e complesso, con tenue fruttato (di mela verde acerba); un'elegante nota di lievito e di crosta di pane ha quindi fatto da contraltare ad una lievissima balsamicità (di semi di finocchio), con cenni laccati su un tappeto minerale, molto tipico, di zolfo. In bocca ha avuto un ingresso parecchio snello, poi se ne è stato bello asciutto con la sua acidità presente, ma giusta; mi è parso, insomma, un vino molto sapido, quasi salmastro, con i suoi 12,5° fin troppo integrati. Buona è stata la corrispondenza naso-bocca; piacevole al retrofatto la nota (fumé/metallica) del terreno. Infine ha chiuso lungo, con una nota un po' "magica" di marzapane. E' un buon Greco di Tufo, dal gusto molto essenziale e minimalista, entra, quindi, a far parte della categoria dei Greco di Tufo "severi" (per intenderci quelli di Tenuta Ponte, di Colli di Castelfranci e di Antica Hirpinia). Per i suoi caratteristici profumi e per la sua spiccata nota salina lo vedo abbinato a risotti di terra (con carciofi o con funghi), oppure a dei classici frutti di mare crudi (taratufi, datterri). L'azienda (presso la quale la nostra Associazione Terra di Vino è stata già ospite) è a conduzione familiare e punta ad un ulteriore miglioramento del prodotto: pur essendo alla loro "prima" (fin'ora avevano sempre conferito le proprie uve alle grandi major del vino) i Centrella viaggiano su uno standard fatto di originalità, di piccoli numeri e di qualità. E allora, forza, avanti così! **(Gaspere Pellecchia)**

Sede a Torrioni, via Guardie

Tel. 0825.998098