



[Torna alla Home Page](#)

Luciano Pignataro WineBlog

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

Selvetelle 2005 Greco di Tufo docg

23/03/2007

Acquista i libri

I vini da non perdere

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

La Top 20

Rubriche

- » [Appuntamenti, persone](#)
- » [Polemiche e punti di vista](#)
- » [Appuntamenti in Campania segnalati dall'Arga](#)
- » [Diario di Capri](#)
- » [Frase sotto spirito](#)
- » [Giro di vite](#)
- » [Gli agriturismi più belli](#)
- » [I libri da mangiare](#)
- » [I miei prodotti preferiti](#)
- » [I ristoranti e le trattorie: dentro e fuori le guide](#)
- » [I vini del Mattino](#)
- » [L'olio d'oliva](#)
- » [Le pizzerie](#)
- » [Le ricette dei contadini](#)
- » [Le stanze del gusto](#)
- » [News dalle aziende e dagli enti](#)
- » [Notiziario Iwfi](#)
- » [Ospiti](#)
- » [Voglia di Birra](#)

Ricerca

 Vai

- tutte le parole
- almeno una parola

Links

Visite 2007

Visite 2006: **825510**
 Visite 2005: **286464**
 Visite 2004: **93717**

Archivio

CENTRELLA

Uva: greco di Tufo
 Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro
 Fermentazione e maturazione: acciaio

Dopo questo ennesimo riassaggio, se andiamo avanti di questo passo, il Greco di Tufo 2005 di Centrella diventerà il vino più "assaggiato" su questo sito. Scherzi a parte, c'è da dire che, al di là della qualità intrinseca del prodotto, almeno da parte mia, continua ad esserci tanta curiosità nel verificare, con sistematicità e periodicamente, il percorso evolutivo di questa sorprendente etichetta esordiente. Ho raccolto, in tal senso, un invito esplicito dello stesso produttore. Il palato, lo dico subito, rimane ancora leggermente diluito e non particolarmente lungo nella chiusura finale ed è, forse, il suo unico punto debole. Il mio particolare interesse nasce, invece, dalla peculiarità straordinaria che questo bianco mostra al naso con le sue insistenti ma raffinate note di marzapane ed una viscerale terragna mineralità. Un profilo così originale e forte che potrebbe lasciare più di qualcuno interdetto, soprattutto chi non avvezzo ad un'idea di bianchi che non siano solo ed esclusivamente frutta. Qualche tempo fa, ricordo, nei portai una bottiglia con me in una serata-incontro con alcuni giovani appassionati, degustatori provetti, molti dei quali, ancora alle prime esperienze significative in materia. Ero, anche se non certo al 100%, decisamente convinto che quel vino non sarebbe stato capito proprio per quei suoi tratti così peculiari che ne delineano una personalità, per certi versi, esuberante ed unica nel suo genere, al di là della tipologia e della denominazione. Fui seccamente smentito dalla totalità dei presenti o quasi. L'apprezzamento fu generalizzato, l'entusiasmo limitato ad un numero più ristretto di soggetti. Nel corso delle serate successive notai che si trattava proprio degli stessi soggetti che rivelavano una maggiore sensibilità nei confronti di prodotti e produttori in grado di proporre espressioni di vigna più naturali ed autentiche, indipendentemente che si trattasse di vini bianchi o rossi. Alla fine penso che un appassionato che non cerchi la concentrazione a tutti i costi, l'intensità stordente di certi profumi al naso piuttosto che la voluminosità tattile al palato ma si accontenta (si fa per dire) della finezza di poche sfumature, della delicatezza degli aromi, della bevibilità e le possibilità di abbinamento non può che ritrovarsi felice di fronte a un bicchiere come questo. Quest'ultima bottiglia l'ho bevuta nei giorni scorsi insieme ad altri vini, sempre prima e come aperitivo, appena rientrato dal lavoro, ed è stato sempre un piacevolissimo bere. **(Fabio Cimmino)**

Assaggio di Luciano dell'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 sua 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.

- » [Aprile 2007](#)
- » [Marzo 2007](#)
- » [Febbraio 2007](#)
- » [Gennaio 2007](#)
- » [Dicembre 2006](#)
- » [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](#)



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 4 novembre 2006. Dopo aver letto la positiva recensione di Diodato Buonora (Amira Paestum) e quella entusiasta di Gaspare Pellecchia (Terra da Vino) su questo stesso sito non vedevo l'ora di riuscire a provare questo Greco di Tufo. Non essendo, però, ancora facilissimo reperirlo su Napoli devo ringraziare l'azienda per avermi fornito i campioni necessari. Posso dirvi subito che le aspettative non sono state deluse. Rimando alla scheda di Gaspare per chi desidera un maggiore dettaglio sulla situazione pedoclimatica nonché dati più squisitamente tecnici sulla vinificazione mentre voglio e ci tengo solo a ricordare e sottolineare, in questa mia recensione, il fatto che questo cru di circa un ettaro di Greco di Tufo, in purezza, vede solo acciaio ed è ottenuto senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Il colore è un paglierino non particolarmente carico di media intensità. Il naso mostra una buona vivacità espressiva per originalità e precisione aromatica. Si percepiscono decise le note fruttate, più vaghi i tratti minerali. Interessanti anche se un po' sfuggenti i richiami sia varietali che territoriali. Al palato non è lunghissimo ma si lascia apprezzare per la sua verve sapida e l'acidità viperina che disegnano un quadro d'insieme di apprezzabile corrispondenza gusto-olfattiva. Un vino da abbinare ad un pesce salsato Penso ad un saporito trancio di baccalà con olive di Gaeta e pomodorini del piennolo.

Questa scheda è di Fabio Cimmino

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.

Questa scheda è di 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-pagliarina 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, datteri). 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!

Questa scheda è di Gaspare Pellecchia

www.terrdivino.it

*Sede a Torrioni, via Guardie. Tel. 0825 998098 info@centrellavino.it - www.centrellavino.it.
Ettari 2. Bottiglie prodotte: 5000. Vitigni: greco di Tufo*
