



Luca Martinelli

[Follow](#)

Giornalista professionista. Mi occupo dell'ufficio stampa della Strategia Nazionale Aree Interne. Appassionato di vini naturali, collaboro con GluGlu Wine

Jan 8 · 5 min read

Carlo Centrella, l'artigiano del Greco di Tufo

Reportage da Torrioni, in Irpinia



Quando entriamo nella piccola cantina, Carlo Centrella sta attaccando a mano le etichette sulle bottiglie del suo unico vino, che si chiama “Selvetelle”. Applica quindi la fascetta della Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG), che il Greco di Tufo può vantare dal 2003.

Fuori piove, e una nebbia repentina nasconde il borgo di Tufo, da cui prende il nome la denominazione. “I nostri vigneti stanno sopra le vecchie miniere di zolfo. Là sotto scorre il fiume Sabato” spiega Carlo, classe 1944.

La proprietà della famiglia Centrella occupa 4 ettari su una collina in Contrade Guardie, a poche curve da Tufo ma già nel territorio di Torroni, uno degli otto Comuni della provincia di Avellino nei confini della denominazione.

“Tutta questa montagna apparteneva alla mia famiglia, che vinificava già nel Settecento—racconta Carlo -. Ci sono ancora i palmenti dove veniva pigiata l'uva. Dopo la morte di mio padre, avvenuta quando io avevo 2 anni, la proprietà venne divisa tra noi 7 fratelli. Qua si dice ‘sparti ricchezza, e diventa povertà’. Fino agli anni Settanta nessuno ha più fatto vino. Questo vigneto io l'ho piantato nel 1973, e oggi è il secondo in produzione per anzianità in tutta l'area del Greco di Tufo”.



Le due piccole vigne dei Centrella occupano appena un ettaro. L'area è esposta a Mezzogiorno. Qui, raccontano, nasce e cala il sole. Il tipo di impianto si chiama Tendone Avellinese: la vite è alta circa un metro e settanta, e dalla sommità partono mediamente quattro capi a frutto stesi orizzontalmente su un'impalcatura di fili di ferro e di pali, disposti a raggiera.

Dalla vinificazione delle uve raccolte nel 2016 sono state prodotte appena 2.666 bottiglie di “Selvetelle”. A fine dicembre ne restano poche, e con tutta probabilità a Pasqua l'annata sarà già finita. “Con la vendemmia 2017 produrremo più o meno la stessa quantità di vino” spiega Andrea, che è il figlio di Carlo e si occupa con lui della trasformazione. L'ultima annata è stata influenzata dagli agenti

atmosferici, come la gelata della primavera scorsa, ma in generale le rese sono molto basse perché “puntiamo sulla qualità” (dice Andrea) e “negli ultimi 30 anni non abbiamo mai concimato la vigna” (aggiunge Carlo).



Anche se la storia di questi vigneti è iniziata alla metà degli anni Settanta (“nello stesso anno in cui è nato Andrea” racconta Carlo, “perché a mia moglie faceva male bere il vino comprato”), la prima etichetta è stata stampata nel 2005.

Per molti anni, infatti, Carlo Centrella ha prodotto un po' di vino per il consumo familiare e conferito le uve ai maggiori produttori irpini, cioè le aziende Mastroberardino e Feudi di San Gregorio. Nell'ultimo periodo, invece, era diventato socio conferitore della cantina sociale Antica Hirpinia di Taurasi. “L'idea di imbottigliare è mia” racconta Andrea, che ha dedicato la tesi di laurea, in Economia e Commercio, alla disamina dei vitigni autoctoni della provincia di Avellino. Oggi, che insegna Matematica applicata in una scuola di San Bartolomeo in Galdo, in Val Fortore (provincia di Benevento, quasi al confine con la Puglia), dedica il tempo libero e i fine settimana alla cantina.



Selvetelle, il nome del vino, è anche il toponimo di una delle due vigne dei Centrella. L'altra si chiama *o' Bello*, il bello ("un nome che ho assorbito da mia mamma: l'uva veniva più bella, e anche se è la particella più piccola a lungo ha prodotto quasi più delle altre" ricorda Carlo). Anche se il disciplinare della DOCG consente di tagliare le uve di Greco bianco con quelle di Coda di Volpe, ammesse fino al 15%, nel "Selvetelle" non ce n'è traccia. Carlo Centrella dipinge con pochi tratti il suo Greco di Tufo: "Questo è un vino 'giallo oro', non bianco. Non ha profumi, che sarebbero aromi, ma ha odore, un sapore buono. È un rosso travestito da bianco: il Greco di Tufo non può essere morbido, perché sarebbe artefatto. È un vino scorbutico, con una acidità spinta. Noi facciamo la pressatura di una volta, che ci permette di estrarre maggiori tannini. Nelle annate migliori, è un vino che si presta ad un lungo invecchiamento. Ne abbiamo avuto prova in occasione del decennale, quando siamo tornati ad aprire anche le bottiglie del 2005, per fare una verticale".

Andrea aggiunge che non esiste un "protocollo di vinificazione, e il vino viene imbottigliato quando lo riteniamo maturo. Utilizziamo la fisica e non la chimica. Raffreddiamo il mosto, quand'è necessario. E quest'anno abbiamo utilizzato una stufetta per aiutare l'avvio della fermentazione, dato che l'annata secca ha causato un rallentamento della lievitazione in fase di fermentazione". Carlo ci regala un'altra massima: "*ncoppa a' feccia o' vino s'allatta*", cioè sta bene, si nutre. Così conservando le microfecce preveniamo anche l'ossidazione".

Ogni anno a inizio ottobre in Contrada Guardia a Torrioni si ripete la festa della vendemmia. Nel 2017, sono arrivati tutti gli amici di Andrea e Stefania (che è la figlia di Carlo), 52 persone, 37 adulti e 15 bambini.

L'uva dei vigneti Selvetelle e o' Bello viene raccolta a mano in un giorno. Conservando così la dimensione artigiana e contadina che ha spinto Carlo Centrella a fare il proprio vino. Sulla cui etichetta campeggia lo stemma di famiglia.



. . .

Il Greco di Tufo DOCG di Carlo Centrella, <http://www.selvetelle.it/> è distribuito da GluGlu Wine. Per info: Mauro Cecchi (348 7774981) e Luigi Fracchia (348 7156874)