

MAURIZIO  ROCCELLI

adv banner

tigullio vino  *Cultura del Vino & Servizi per le aziende*

Home Servizi Operatori Vino A.i.s. News Info

Vini e Notizie dal Centro-Sud



Vini e Notizie dal Centro Sud, rubrica iniziata qualche tempo fa dall'amico e collega Michele Iannacchino e poi interrotta per via dei suoi numerosi impegni di lavoro in giro per l'Italia, è stata ora affidata al bravo e competente Fabio Cimmino, nuovo entrato nella nostra Redazione. Con questa rubrica vi proponiamo un panorama sempre fresco ed aggiornato su notizie, volti ed aziende del Centro-Sud Italia.

- ▣ [Chi è Fabio Cimmino](#)
- ▣ [Archivio articoli](#)

I vini imprevedibili: viaggio nel Greco di Tufo e dintorni di Fabio Cimmino

"Quando il gioco si fa duro, i duri cominciano a giocare. Una massima che vale per gli uomini ma anche per il vino". Durante la manifestazione Terramia svoltasi ad Atripalda, in provincia di Avellino, lo scorso maggio, mi è stata data la possibilità di proporre e guidare un viaggio tra quei vini che sanno sorprendere per il loro carattere e la loro imprevedibilità. Il Greco di Tufo si presta particolarmente e perfettamente a questo scopo. Vitigno difficile da addomesticare sente più di ogni altra uva l'annata, segue senza possibilità di scampo l'istinto e lo stile del produttore, quasi impossibile da individuare alla cieca, rimane anni luce lontano da gusti facili ed omologati. Il nodo più importante da sciogliere quando lo si affronta, soprattutto giovane, è l'insanabile scissione naso bocca in grado di confondere e spiazzare anche il degustatore più smaliziato figuriamoci un pubblico di semplici appassionati. Vino bianco "travestito da rosso" conferma questa sua indole anche negli abbinamenti: in Irpinia lo si sposa, tradizionalmente, ai filetti di maiale saltati in padella con patate e "papaccelle" (peperoni tondi piccoli e conservati nell'aceto). Troviamo il suo terroir d'elezione lungo 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, dove le esposizioni a sud, sud-ovest sono migliori. La sponda di sinistra, invece, pur avendo lo stesso microclima, ha terreni molto più argillosi e peggio esposti.

Greco di Tufo 2005 - CENTRELLA (Carlo & Andrea)

Tra i comuni ricadenti nella docg Greco di Tufo che insistono sulla sponda destra del fiume troviamo quello di Torrioni, dove è ubicato il cru dei Centrella. Carlo e Andrea, padre e figlio, sono impegnati nel vigneto dal 1977, la prima etichetta è del 2005, annata molto difficile che ha obbligato ad una vendemmia anticipata e flagellata dalle piogge. Il Selvetelle nasce da un vigneto ultraventennale di circa un ettaro di proprietà, appartenente alla famiglia Centrella da generazioni, con una vista mozzafiato sul Monte Terminio. Questo particolare terreno vulcanico è composto da uno zoccolo di tufo ricco di zolfo, in cui affondano le radici delle piante, ed è ricoperto in superficie da uno strato misto argillo-sabbioso. Il Selvetelle viene vinificato in acciaio affidandosi ai soli lieviti indigeni e, poi, affinato lungamente ancora



Vini
Con
degu
ristor
vino,

> **Op**
▶ **Re**
▶ **Op**
▶ **Clu**
▶ **Sei**
▶ **Pul**
▶ **Ne**
▶ **Ani**
▶ **Ag**

> **Ne**
▶ **Are**
▶ **Ne**
▶ **Evi**

> **Co**
▶ **Re**
▶ **Vin**
▶ **Apj**
▶ **Apj**
▶ **Azi**
▶ **Do**
▶ **Ne**
▶ **Re**
▶ **Gu**
▶ **Str**
▶ **Pa**
▶ **Via**
▶ **Vid**
▶ **Sh**
▶ **Inf**
▶ **Far**

> **Int**
▶ **Inv**
▶ **Inv**
▶ **Ins**
▶ **Inv**
▶ **Leg**
▶ **As**
▶ **Sei**
▶ **Re**
▶ **Inv**

> **Le**
L'isc
Qui
prin
con



in acciaio e, quindi, 5 mesi in bottiglia. La produzione, per la quale si avvalgono della collaborazione dell'enologo Massimiliano Spina, si è attestata nel 2005 su un totale di 4500 bottiglie. Il vino si presenta oggi con una veste giallo-paglierina piuttosto scarica. Esprime un naso non particolarmente intenso nè complesso senza rinunciare ad un profilo originale e molto caratteriale dal fruttato tenue (di frutta bianca), leggermente acerbo, lievi cenni resinosi ed una fasciosa nota di crosta di pane (lievito) con qualche vago spunto minerale (forse più cloro che lo zolfo tipico della denominazione). Al palato è decisamente secco, sapido ed acido. Insomma un Greco di Tufo dall'impostazione dichiaratamente contadina portabandiera di quella biodiversità di cui spesso ci riempiamo la bocca e poi stentiamo (per tacere di quando, addirittura, ci rifiutamo di) riconoscere nel bicchiere.

Vigna Cicogna 2005 - FERRARA (Benito & Gabriella)

Le bottiglie di questo cru della famiglia Ferrara sono considerate un vero e proprio "must" per chi ama quest'uva e la denominazione. Qui la cura della materia prima e la vinificazione diventa maniacale anche se i bianchi di questo produttore ci riportano ad un stile se non più moderno sicuramente più lavorato sia in vigna, si tratta di una sorta di vendemmia tardiva, che in cantina, dove lavora una coppia di enologi di grido come Paolo Caciorgna ed Attilio Pagli. Anzitutto si nota la maggiore stabilità ed intensità del colore rispetto al campione precedente: un giallo paglierino carico e concentrato. Anche in questo caso è il naso a lasciare un po' interdetti pur ostentando una maggiore ricchezza di frutto impreziosita da delicati sentori agrumati e floreali. Ma è in bocca dove esprime le migliori caratteristiche del vitigno: freschezza minerale ed, in questo caso, una più poderosa struttura. Saporito e morbido chiude pieno e discretamente lungo.

Greco di Tufo 2003 - VADIAPERTI (Raffaele Troisi)

I vini di Vadiaperti sono sempre emozionanti per chiunque conosca la storia di Antonio Troisi, padre di Raffaele, tra i primi ad imbottigliare ed etichettare il Fiano e il Greco alla fine degli anni '80. Nonostante l'azienda produca anche rossi è apprezzata da appassionati e critica per la sua vocazione bianchista confermata dall'ottimo Greco di Tufo 2003 che abbiamo offerto in degustazione. Questa versione è quella che più rispecchia l'idea del Greco inteso come "rosso travestito". Gli estratti sono sempre notevoli così come la struttura e la personalità esuberante. Questo 2003 mostra un naso molto ricco e complesso, che tra le note più singolari e ricorrenti ci regala profumi di piccoli frutti rossi. Un profilo da rosso, appunto, inaspettato da trovarsi nel calice di un bianco. Al palato ritroviamo la solita freschezza che lo rende agile e nervoso nonostante l'annata siccitosa abbia portato con sé anche un'insolita morbidezza. Il finale è persistente, sapido e molto piacevole.

Greco di Tufo "G" 2003 - PIETRACUPA (Sabino Loffredo)

Rimaniamo nell'enclave di Montefredane per scoprire il Greco di Tufo dello stesso millesimo prodotto dalla cantina di Sabino Loffredo a pochi metri di distanza da Vadiaperti. Lo troviamo oltre che carico nel colore anche intenso e concentrato al naso. L'olfatto è ancora una volta sui frutti rossi anche se c'è qualche concessione esotica dovuta all'annata e che tradisce uno stile più ricco e opulento. Sono le sfumature, i dettagli, a fare, ancora una volta, la differenza con richiami di roccia umida ed anice. Al palato però la grassezza e l'esuberanza alcolica risultano ben contenuti ed arginati grazie ad un finale pulito dai toni spiccatamente acidi, sapidi e minerali. Un'annata sicuramente più corposa che elegante che ben esprime la carnosità del vitigno pur sacrificando un po' di nerbo.

Raone 2005 - TORRICINO

Questa giovane cantina di Tufo, nel cuore della Docg, è condotta con bravura da Stefano Di Marzo che produce, se non il più buono, sicuramente uno dei più buoni Greco di Tufo attualmente in circolazione. Si tratta di vini classici, dall'animo tradizionale, interpretati con tecnica moderna. Affianco all'ottima versione in acciaio si cimenta da qualche anno anche con questa riserva passata in legno, il Raone, che, a dir il vero, non mi aveva mai entusiasmato. La sorpresa è, però, arrivata dall'ultimissima edizione, il 2005, da poco imbottigliato e presentato in commercio. Qualcosa è cambiato. La cessione aromatica da parte del rovere si è ormai, finalmente, ridotta ai minimi termini ed il vino sembra aver trovato una dimensione ed una fisionomia apprezzabile anche da chi non ama i bianchi in barrique. La vigna del Raone fu impiantata, secondo il vecchio sistema a raggiera avellinese,



La t

Forr
(Tig
form

HTM

I

> Pu

> Sit

▶ Tig
▶ Vin
▶ Vin



Tigu
E' vie
parzi
autor
Rede
▶ Ma
▶ Ch
▶ Lin
▶ Pri



nell'immediato dopoguerra dal padre di Stefano. Si trattò, in realtà, di un reimpianto seguito alla strage di fillosera che, durante la 2^a guerra mondiale, insieme con gli americani, era giunta per flagellare le vigne irpine. Stefano da qualche anno la vinifica a parte utilizzando botti di rovere. L'idea di fondo rimane sempre la stessa: equilibrare l'incredibile livello di acidità di cui dispone in abbondanza il vitigno con una struttura, corpo ed estratti, di pari importanza ed intensità, invece di cercare di abbassare l'acidità del vino, per renderlo più pronto e facile al consumo, con qualche artificio enologico piuttosto che col 15% di altre uve pur permesse dal disciplinare. Gli equilibri il suo Greco li cerca e li troverà col trascorrere del tempo in bottiglia. Il Raone 2005 è un bianco, infatti, che potrà durare a lungo. In questo momento l'equilibrio è ancora, decisamente, spostato sulla freschezza e sulla mineralità. La tensione gustativa è apprezzabile con un finale marcato non solo dall'acidità ma altresì da una notevole spinta sapida. Il legno si percepisce ma è ben fuso ed integrato.

Adam - CANTINA GIARDINO (Antonio Di Gruttola)

La cantina è nata da un gruppo di amici. I vigneti non sono di proprietà anche se è stato instaurato un rapporto di collaborazione ed assistenza tecnica con i viticoltori fornitori. Adam nasce da vigneti di circa 20 anni su suolo arenaceo-argilloso per un totale di un migliaio di bottiglie. Parliamo, in effetti, di poco meno di mezzo ettaro di vigna lavorata in biologico ad un'altitudine di 600 metri ed esposizione ottimale a sud-ovest. La forma di allevamento è la tradizionale raggiera avellinese. Le uve sono vendemmiate a metà ottobre con selezione rigorosa, manuale, dei grappoli. In cantina dopo la pigiadiraspatura, si effettua una macerazione pre-fermentativa, a freddo, sulle bucce, che dura ben 4 giorni !!! Si procede quindi alla pressatura manuale con torchio di legno e fermentazione alcolica con lieviti naturali in barrique (con doghe piegate a vapore e con tostatura lieve). E' previsto un ulteriore affinamento per 12 mesi su lieviti fini. Nessuna chiarifica e nessuna filtrazione. Prima di essere immesso sul mercato affina per altri 5 mesi in bottiglia. Uno dei presenti mi ha fatto notare un rovere invasivo che io, personalmente, ho avuto, invece, non poche difficoltà a rilevare. Piuttosto, sicuramente, capisco le difficoltà per chi non è abituato ai bianchi macerati sulle bucce ottenuti con lieviti esclusivamente indigeni e autoctoni a rapportarsi con vini tanto particolari dotati di una personalità così forte e peculiare. Il colore è molto carico, oro brillante. All'olfatto si sente la scorza d'agrumi e le sensazioni tipiche dell'uva. Al palato la macerazione sulle bucce ha estratto anche tannini e, dunque, c'è astringenza ed una notevole secchezza. L'equilibrio è in divenire ma il risultato assolutamente armonico. Un vino forse un po' troppo cerebrale è forse l'unico appunto che gli si può fare.

Fabio Cimmino