

# Il viandante bevitore

Sguardi attraverso fondi di bottiglia. [Il blog di Mauro Erro]

**Greco di Tufo Selvetelle 2012, Centrella  
venerdì 10 maggio 2013**



**Pubblicità su questo sito**

Web  This Blog

Google Search

## Informazioni personali

**Nome:** Mauro Erro

**Località:** Italy

Classe '78, nato a Napoli dove vivo e dove ho creato il laboratorio divinoinvigna che è un po' enoteca, un po' libreria specializzata, un po' sala degustazioni e molto una buona scusa per bere. Dopo varie esperienze con varie casacche e nelle forme più disparate tra digitale e cartaceo, oggi sono "centromediano metodista" a Enogea, di Alessandro Masnaghetti. Mi trovate su fb e su twitter (@mauroerro); potete scrivermi alle mail mauroerro@gmail.com e mauro@enogea.it; alla prima sosta risponderò

**Visualizza il mio profilo completo**



Ogni volta che vedo Andrea Centrella è una bella boccata d'aria fresca. Perché la sua è una passione pura e finanche ingenua in alcuni tratti, che lo porta, pur facendo altro nella vita, a curare e vinificare la vecchia vigna di famiglia e produrre tremila bottiglie. Mi ha appena portato la sua nuova annata di Greco di Tufo che, già so, sarà gratificante indipendentemente da quello che potrà essere il risultato organolettico. Al netto della solita solfa un po' retorica e demagogica che spesso si utilizza quando si scrive, il suo vino ha il sapore delle cose di un tempo, se vuoi imperfette, ma autentiche, perfettamente calate nella propria dimensione, anche temporale. Realmente autentiche; ben diverse da quello che spesso mi capita di vedere oggi quando giro per vigne, quando qualcuno si affanna goffamente nel tentativo di vendere qualcosa per quello che non è. Quando si abusa delle parole, rendendole vuote, senza significato, come quelle stuprate dai politici che vediamo alla televisione. Ma forse è meglio che mi fermi anche io, per non abusare delle parole e della vostra pazienza.



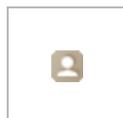
ShinyStat  
486949

Vado, la stappo e se ho sbagliato io, amen. Nessuno è perfetto. Se ha sbagliato lui, idem, tanto il suo vino mi ha già riempito di allegria: è come con i vecchi amici, per quanto "imperfetti" non vediamo l'ora di rivederli. Allora grazie Andrea, salutami papà, Carlo, e scusami se è tanto, troppo, che non passo da voi.

Aggiornamento dopo lo stappo: giallo oro come suo solito, naso di mirtilli e lampone (già, in un bianco), roccia, fiori, una spruzzata di erbe aromatiche e balsami. Palato voluminoso, foderà la bocca di sale e chiude asciutto in leggera derapata alcolica. Ritorni aromatici presenti anche se un po' confusi.

posted by Mauro Erro @ 13:03,

### 1 Comments:



At 14 maggio 2013 16:41, Anonimo said...

Recensione trovata per caso (anche se non mi credete). Ringrazio Mauro per la sua sincerità. Volevo solo sottolineare che le cose sono più belle/buone quando hanno anche una qualche imperfezione :-)

Siamo sempre molto contenti quando si parla di noi o del nostro prodotto, lo fanno amici ristoratori, e non solo, che ci vogliono bene e che credono nella genuinità del nostro operato. Molti di loro sono sempre attenti nel servirlo perchè sanno che è un vino che (come ha detto qualcuno) o si odia o si ama.

Dimenticavo, il produttore, ci tengo a sottolinearlo perchè altrimenti si offende :-), è mio padre, Carlo Centrella.

Andrea Centrella

**Posta un commento**

**Links to this post:**

**Crea un link**

**<< Home**

---

© 2006 **Il viandante bevitore** | **Blogger Templates** and **GeckoandFly**.

No part of the content or the blog may be reproduced without prior written permission.

Learn how to **Make Money Online** at GeckoandFly | First Aid and Health Information at **Medical Health**