

# Campania Stories, oltre l'anteprima

Quarto atto per Campania Stories, un progetto ideato dai bravissimi Massimo Iannaccone e Diana Cataldo della Miriade & Partners. Quattro anni di appuntamenti importanti, capaci di dare l'opportunità ai partecipanti di godere del frutto enoico di queste splendide terre. Quest'anno l'iniziativa si è svolta a Benevento, proprio per un forte senso di solidarietà nei confronti del Sannio, duramente colpito dai drammatici eventi meteorologici del 2015.

Ottima la formula che il coraggioso duo ha studiato: assaggi che vanno oltre le classiche anteprime, troppo spesso anticipate e "immature", e che hanno previsto un percorso abbinato ad altre annate, per agevolarne la lettura in prospettiva e il confronto, facendo così emergere con più limpidezza il carattere identitario delle singole denominazioni e delle zone vocate. Il programma decisamente molto ricco ha compreso anche un esaustivo convegno introduttivo sui territori campani e sull'annata 2015. Alla sessione degustativa nella quale i vini sono stati serviti da sommelier in una sala perfettamente idonea, si sono aggiunti seminari, visite in azienda, cene alla presenza dei proprietari delle aziende coinvolte, con assaggi e spiegazioni dirette. Memorabili gli incontri con le aziende Sorrentino, con la vulcanica enologa Benny Sorrentino, con l'azienda Montemarano e Adele Romano, con Borgodangelo e Antonio Lo Priore, con Nanni Copé e Giovanni Ascione, con Masseria Felicia e la luminosa Maria Felicia Brini, con Fontanavecchia e Giuseppe Rillo, Le Ormere con Fiore Cecere, Colli di Castelfranci con Mario Gregorio, tutte visite alle quali siamo stati accolti con grande cortesia ed estrema cura, facendoci visitare i vigneti, la cantina e degustare i vini.

Quest'anno Miriade & Partners è riuscita a riunire settantasette aziende, ma qui, cari produttori campani, una piccola tiratina d'orecchi ve la meritate: com'è che a due mesi dall'inizio della manifestazione avevate aderito solo in diciassette? Capite bene i salti mortali a livello organizzativo che si devono fare per realizzare tutto scrupolosamente come Iannaccone e Cataldo amano fare. Oltretutto (e lo sapete bene) lavorano senza nessun finanziamento pubblico, con la forza della loro passione e l'aiuto di alcuni sponsor privati che si sono autonomamente cercati, per promuovere bene un terri-

torio che si promuove ancora troppo poco. Un territorio che un tempo era noto come Campania Felix, un epiteto che evoca soprattutto la grande vocazione viticola e la fama dei vini campani, rinomati fin dall'antichità. Una terra dove si è sviluppato uno dei primi e più importanti nuclei di insediamento, di coltivazione e di diffusione della vite e del vino. Vini che sono un patrimonio sorprendente, inesplorato ed inespresso nella sua piena potenzialità, unico nel panorama enologico italiano. E che possiedono una storia antica e avvincente da raccontare al mondo. I capitoli del variegato volume campano (dal nord al sud trecento chilometri, ventunmila ettari di vigneto, diciannove Doc e dieci Igt), tutti stimolanti, sono da leggere con attenzione, perché ci sono pagine capaci di sorprendere.

Soprattutto nei vini bianchi, che ogni anno ci confermano la sensazione di trovarci di fronte a dei grandi vini e che stanno ampiamente superando la fama dei rossi. Dalla degustazione è emerso uno scenario positivo che conferma la crescita qualitativa delle aziende campane, oramai protagoniste nell'interpretare i vitigni (Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina,

Pallagrello, Coda di Volpe) e le annate.

Iniziamo parlando del Fiano, vitigno presumibilmente di origine italiana, considerato uno dei grandi bianchi autoctoni del Bel Paese, capace di offrire il meglio di sé dopo un adeguato periodo di invecchiamento. Il Fiano ha trovato la sua piena valorizzazione in Irpinia, dove dà origine al vino Fiano di Avellino (già Doc dal 1978, dal 2003 Docg). I principali descrittori comprendono: fighio, rosa, mela, agrumi, menta, erbe aromatiche, nocciola, mandorla e miele. Nel corso degli anni emergono più chiaramente i timbri minerali più complessi di iodio, fumé e idrocarburi. In degustazione il Fiano 2014 di Colli di Lapio, punta di diamante di quest'area vocata, non ha tradito le aspettative, confermandosi interprete eccellente. Il Fiano 2014 di Ciro Picariello sfodera notevole stoffa gustativa e dimostra l'eleganza e la finezza di un grande vino. Bella prova anche per Clos d'Haut 2013 di Villa Diamante. Il Fiano 2014 di Traerte, equilibrato e armonico, unisce sapidità ed eleganza. Memorabile il Contrada 2012 di Contrada. Piacevoli gli assaggi anche di Pietracalda di Feudi di San Gregorio 2012 e il 2011 di Tenuta Sarno 1860.



Il Greco di Tufo è un vitigno che esprime struttura, acidità elevata, sapidità e mineralità, ma anche un carattere rude e poco raffinato. Generalmente non è un vino longevo, ma a tavola è estremamente versatile. Riconosciuto con la Docg nel 2003 (nel 1970 la Doc), dimostra originalità e complessità. All'assaggio ci ha particolarmente colpito il Vigna Cicogna 2014 di Benito Ferrara, avvolgente sul tema portante della mineralità, con accenti agrumati, si esprime scattante ed energico, con una salinità che arricchisce il gusto e ne prolunga l'intensità. Beva fresca e scorrevole, percorsa da un'acidità vibrante e gradevole, nel Greco di Tufo di Vigne Guadagno, dalla lunga persistenza. Da prendere in considerazione anche il Franciscus 2015 di Di Marzo, il Greco di Tufo 2015 di Torricino e quello di Contrada 2012.

La storia secolare della Falanghina oggi si traduce in produzioni enologiche di grande pregio. E' anche il vitigno prevalente nella base ampelografica di alcuni dei più apprezzati vini bianchi Doc della Campania. Le sue caratteristiche principali sono la trasversalità ed ecletticità: naso dolce e delicato, fruttato (tropicale, mela annurca, melograno) con sfumature vegetali (felce) e floreali (tuberosa), struttura beverina che ben si presta ad essere spumantizzata e anche a produrre vini passiti. Dotata di un'acidità sostenuta, normalmente affina in

acciaio ma ben si integra anche con il legno. Durante gli assaggi riferiti a questo vitigno, abbiamo apprezzato la Falanghina Campi Flegrei 2013 di Contrada Salandra, sempre una conferma, la Falanghina Campi Flegrei 2015 di La Sibilla, la Falanghina del Sannio Taburno 2015 di Fattoria La Rivolta.

Il Pallagrello bianco è un vino grasso, alcolico. Sul piano aromatico non è eccessivamente provvisto di terpeni e note floreali, piuttosto sentori di mela, ananas e vaniglia. Risulta caratterizzato da note di frutta esotica, albicocca e miele ben evidenti. I più rappresentativi in degustazione Le Serole 2014 di Terre del Principe e Lancella 2014 di Cantina di Lisandro. A chiudere, sottolineiamo gli impressionanti assaggi dei bianchi della costiera amalfitana, con Costa d'Amalfi Furore bianco Fiorduva 2014.

Non avete mai assaggiato piedirosso, casavecchia, pallagrello nero, aglianico, Taurasi? Immagino di sì, ma se non l'avete ancora fatto (come abbiamo potuto noi in terra d'origine) vi invitiamo a farlo. In particolare il piedirosso è da scoprire. Le sue caratteristiche? Gradevole e dalla beva disimpegnata, secondo i codici moderni, semplice nella sua quotidianità, trasversale e gastronomico, adatto alla tavola. Accogliente senza essere banale, il piedirosso, con la sua sottigliezza, succosità e fragranza, esprime spesso nel bicchiere una

croccantezza gourmand. Abbiamo apprezzato, come sempre, il Campi Flegrei Pidirosso di Agnanume 2014, il Pro-polis 2011 di Contrada Salandra, il Colle Rotondella di 2014 di Astroni e quello della Sibilla 2015. Anche gli autoctoni casavecchia e pallagrello, nella loro diversità (più rustico il primo, più equilibrato e discreto il secondo) hanno dato buone prove d'assaggio. In particolare abbiamo apprezzato il Terre del Volturno Casavecchia Centomoggia 2012 di Terre del Principe, mentre per il Pallagrello ottimo il Terre del Volturno Rosso Sabbie di Sopra il Bosco 2014, il Terre del Volturno Pallagrello Nero Cunto 2012 di Alois e il Terre del Volturno Pallagrello Nero Ambruco 2012 di Terre del Principe. Per l'Aglianico, svetta su tutto e tutti Tecce con il suo Campi Taurasini Satyricon 2013. Per quello che riguarda il Taurasi si sta costituendo un manipolo di produttori che stanno andando nella direzione migliore, proponendo vini intensi ma non nerboruti, meno fiaccati dal legno e con un futuro interessante davanti.

In particolare abbiamo goduto della grande prova (sempre una conferma) del Poliphemo 2012 di Tecce, semplicemente sublime. Bene anche per Contrade di Taurasi, sia con il Taurasi Coste 2011 sia con Vigne d'Alto 2011 e per Il Cancelliere con Nero Né 2011, per Perillo 2007, per il Taurasi Riserva 2010 di Antico Castello, per il Taurasi Principe Lagonessa 2010 di Amaranò.

