

Campania Stories, un unicum nelle narrazioni dalla Campania Felix

Silenzio. Concentrazione assoluta. A cospetto dell'Altissimo, parlano solo i vini campani. Il misticismo respirato nella navata della chiesa di Donaregina Vecchia, ora parte del Museo Diocesano di Napoli, dove ci troviamo a degustare, si trasferisce anche nel semplice rotear di bicchieri. Qui c'erano le monache Clarisse, chissà se anche loro celebravano Dio con un buon calice di vino. E chissà se le insostituibili colonne portanti di Campania Stories, Massimo Iannacone e Diana Cataldo, dell'agenzia di comunicazione Miriade & Partners, non abbiano voluto mandare un metamessaggio alla stampa nazionale e internazionale qui riunita. Comunque sia, degustare percependo il senso del sacro e della bellezza tutt'attorno, acuisce la recettività sensoriale (capaci di aver fatto studi specifici, quei due sono diabolicamente bravi). Ecco che l'evento delle "storie dei produttori campani", Campania Stories, per l'appunto, già si delinea come un unicum. La vera differenza sta nella formula trovata dall'appassionato duo: quattro giorni dedicati a degustazioni, visite aziendali (personalmente ho potuto apprezzare le visite a Casa Setaro, Villa Diamante, Agnanum, Mario Portolano, Ettore Sammarco e Marisa Cuomo, tutte avvincenti e stimolanti), approfondimenti, retrospettive e laboratori sui vini campani (questi ultimi soprattutto nel giorno dedicato a operatori e appassionati, il

Campania Stories Day). Non si tratta di una vera e propria anteprima, bensì di un excursus attraverso varie annate (in questa edizione, dalla 2007 alla 2016), per stimolare la lettura in prospettiva e il confronto. Campania Stories tratteggia così un profilo del complesso universo enologico campano. Più di una settantina di aziende locali (circa centonovanta i vini assaggiati) ci hanno accompagnato in un riuscito viaggio alla scoperta della Campania Felix. Un quadro difficile da delineare, considerando che è assai complicato tracciare un profilo univoco (e meno male) di un territorio che dal nord, Roccamonfina, al sud, al confine con la Basilicata, si estende per trecento chilometri. Anche il numero delle aziende, che raggiungono il dieci per cento del totale, non rappresentano tutto l'universo campano (Iannacone e Cataldo però lavorano da oltre dieci anni attivamente in questa mission impossible, ma ben conosciamo le difficoltà e gli individualismi italoti, prima che campani), ma sono qualitativamente ben rappresentative del territorio. Durante la conferenza stampa di apertura nello storico chiostro di Palazzo Caracciolo, alla presenza delle istituzioni regionali che da quest'anno sembrano essere finalmente più vicine agli organizzatori (che sono andati avanti per anni solo con il contributo di sponsor privati locali), Francesco Martusciello dell'Assoenologi Campania ha presentato bre-

vemente l'annata 2016. Un millesimo altalenante e complesso, segnato da gravi gelate e grandinate nel mese di aprile, piogge abbondanti per maggio e giugno con conseguente aumento della peronospora, un'estate non troppo calda, con qualche benefica pioggia ma caratterizzata da forti escursioni termiche giorno/notte e una ripresa della piovosità nei mesi di settembre e ottobre. Un'annata che ha messo alla prova i viticoltori campani, che si esprimerà meglio nei bianchi, caratterizzati da elevate acidità rispetto ai rossi, che invece si presentano meno concentrati rispetto al 2015 e con acidità maggiori. E ora, cominciamo la nostra degustazione partendo dai vini bianchi, che ogni anno ci confermano la sensazione di trovarci di fronte a dei grandi vini che stanno ampiamente superando la fama dei rossi. Dalla degustazione è emerso uno scenario positivo che conferma la crescita qualitativa delle aziende campane. Principiamo con il Fiano, vitigno presumibilmente di origine italica, considerato uno dei grandi bianchi autoctoni del Bel Paese, capace di offrire il meglio di sé dopo un adeguato periodo d'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: figlio, 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 2016 di Colli di Lapio, punta di diamante di quest'area vocata, non ha tradito le aspettative, confermandosi interprete eccellente. Il Fiano 2015 di Pietracupa sfodera notevole stoffa gustativa e dimostra l'eleganza e la finezza di un grande vino. Bella prova anche per Vigna della Congregazione di Villa Diamante 2015, per Cantina del Barone Particella 928 2015, per Rocca del Principe Fiano di Avellino 2015 e Fiano di Avellino Tognano 2014, per Ciro Picariello con il suo Fiano 906 2013, per I Favati con Pietramara Etichetta Bianca 2012. Proseguiamo con un altro vitigno, il Greco di Tufo capace di esprimere struttura, acidità elevata, sapidità e mineralità, ma anche un carattere ruvido. 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 hanno particolarmente colpito Villa Raiano Contrada Marotta 2014 e I Favati Terrantica Etichetta Bianca 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 particolarmente apprezzato La Sibilla Campi Flegrei Cruna deLago 2014, Contrada Salandra Campi Flegrei Falanghina 2014, Salvatore Martusciello Campi Flegrei Falanghina Settevulcani 2015, Sorrentino Pompeiano Falanghina Verso 2016, Mustilli Falanghina del Sannio Sant'Agata dei Goti Vigna Segreta 2015, Capolino Perlinghieri Falanghina del Sannio Preta 2016, Fattoria La Rivolta Falanghina del Sannio Taburno 2016.

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 sono stati Viticoltori del Casavecchia 2015 e Le Serole 2015 di Terre del Principe. A chiudere, sottolineiamo gli impressionanti assaggi dei bianchi della costiera amalfitana, con Costa d'Amalfi Furore bianco Fiorduva 2015 di Marisa Cuomo e il Costa d'Amalfi Bianco Terre Saracene 2016 di Sammarco Ettore.

Non avete mai assaggiato Piedirosso, Casavecchia, Pallagrello nero, Lacryma Christi, 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 particolarmente apprezzato, come sempre, il Campi Flegrei Piedirosso di Agnanum 2015, quello di Portolano 2015 e quello di Contrada Salandra 2013.

Per i rossi a base aglianico, abbiamo gustato con soddisfazione il caratteriale Campi Taurasini Satyricon 2014 di Tecce, il Falerno del Massico Rapiicano 2013 di Trabucco, i Colli di Salerno 2Mila12 2012 di Vuolo. 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 2013 di Tecce, semplicemente sublime. Bene anche per il Taurasi di Perillo 2008, per quello di Pietracupa 2012, di Contrade di Taurasi 2012 e de Il Cancelliere Nero Né 2012. Da assaggiare anche il Lacryma Christi rosso Munazei 2015 di Casa Setauro (buono pure il bianco, come lo è quello di Sorrentino Vigna Lapillo, sempre in bianco, 2015). Per i rossi della costiera amalfitana, ottimi il Costa d'Amalfi Ravello Rosso Selva delle Monache Riserva 2013 e il Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva 2013 di Marisa Cuomo.

