

Campania stories, racconti di grandi vini bianchi

by Alessandra Piubello

Tre giorni dedicati a degustazioni, visite aziendali e approfondimenti, con laboratori e retrospettive, sui vini bianchi campani. "Campania Stories - I vini bianchi" ha tratteggiato un profilo del complesso universo enologico campano. Una settantina di aziende locali (circa centosessanta vini assaggiati) ci hanno accompagnato nel percorso formativo organizzato dai bravissimi Diana Cataldo e Massimo Iannaccone dell'agenzia di comunicazione Miriade & Partners. Un riuscito viaggio alla scoperta della Campania Felix in bianco. 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. Ottima la formula che l'appassionato duo (con la collaborazione di Paolo Cristofaro) ha studiato: assaggi che vanno oltre le classiche anteprime, troppo spesso anticipate e "immature", e che hanno previsto il millesimo 2014 (peraltro pochi vini, una quindicina circa) abbinato ad altre annate (2012, 2013, 2010 e 2005) per agevolare la lettura in prospettiva e il confronto. 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 (particolarmente impressione 2010 e 2013). Iniziamo parlando del Fiano, al quale peraltro Paolo Cristofaro ha dedicato un interessante seminario. Il Fiano, vitigno presumibilmente di origine italica, è 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

Three days dedicated to wine tastings, company visits and in-depth, with workshops and retrospectives, the white wines from Campania. "Campania Stories - The white wines" has sketched a profile of the complex universe wine from Campania. Seventy local companies (about one hundred and sixty wines tasted) accompanied us in the training organized by the talented Diana Cataldo Massimo Iannaccone and communications agency Myriad & Partners. A successful journey to discover the Campania Felix in white. A picture difficult to delineate, whereas it is very difficult to draw a unique profile (and lucky) of a territory from the north, Roccamonfina, to the south, on the border with Basilicata, stretching for three hundred kilometers. Excellent formula that the passionate duo (with the collaboration of Paul Cristofaro) studied: tastings that go beyond the usual previews, often too early and "immature", and that they expected the thousandth 2014 (also a few wines, about fifteen) combined with other vintages (2012, 2013, 2010 and 2005) for easy reading in perspective and comparison. From the tasting revealed a positive scenario that confirms the qualitative growth of the companies bells, now protagonists in interpreting vines (Fiano di Avellino, Greek di Tufo, Falanghina, Pallagrello, Coda di Volpe) and vintages (particularly impressive in 2010 and 2013). We start talking about the Fiano, which also Paolo Cristofaro has dedicated an interesting seminar. Fiano, vine presumably of Italian origin, is considered one of the great white native of the beautiful country, offering the best after an appropriate period of





Irpinia, dove dà origine al vino Fiano di Avellino (già Doc dal 1978, dal 2003 Docg). I principali descrittori comprendono: tiglio, 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 2013 di Colli di Lapio, punta di diamante di quest'area vocata, non ha tradito le aspettative, confermandosi interprete eccellente. Il Fiano 2013 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. Il Pietraincatenata 2012 di Maffini, equilibrato e armonico, unisce sapidità ed eleganza. Piacevoli gli assaggi 2013 anche di Pietracalda di Feudi di San Gregorio, Particella 928 di Cantina del Barone, Ciro Picarielli, Urciolo; il 2012 Alimata di Villa Raiano, il 2010 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 2013 di Di Prisco, capace di unire personalità strutturata a finezza ed eleganza paradisiache, in un'armonia autoriale memorabile. Il Vigna Cicogna 2013 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 Torrefavale di Cantine dell'Angelo (da citare anche il Greco base 2013), dalla lunga persistenza. Da prendere in considerazione anche, per il 2012, il Somnium Scipionis di Cantine Di Marzo e il Vallicelli di Colli di Castelfranci. 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, per il 2013, abbiamo apprezzato Cruna deLago di La Sibilla, Latikadea di Sorrentino, Campanelle di Casa Setaro, La Rivolta, Antico Castello e per il 2012 Contrada Salandra, sempre una conferma. 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. Il più rappresentativo in degustazione Le Serole 2012 di Terre del Principe. A chiudere, sottolineiamo gli impressivi assaggi dei bianchi della costiera amalfitana, con Costa d'Amalfi Furore bianco Fiorduva 2012 e il Campania bianco di Monte di Grazia 2013. ■

aging. Fiano has found its full development in Irpinia, where it gives rise to the wine Fiano di Avellino (formerly Doc since 1978, DOCG since 2003). The main descriptors include: lime, pink, apple, citrus, mint, herbs, hazelnuts, almonds and honey. Over the years it emerges more clearly the stamps mineral complex of iodine, smoke and hydrocarbons. In tasting the 2013 Fiano Colli di Lapio, spearhead of this suited, he lived up to expectations, confirming excellent interpreter. Fiano 2013 Pietracupa pulls remarkable cloth taste and demonstrates the elegance and finesse of a great wine. Good test for the Congregation of Vigna Villa Diamante. The Pietraincatenata 2012 Maffini, balanced and harmonious, combining flavor and elegance. Pleasant tastings 2013 also Pietracalda of Feudi di San Gregorio, Partide 928 Cantina del Barone, Ciro Picarielli, Urciolo; 2012 Alimata of Villa Raiano, 2010 Tenuta Sarno 1860. The Greek di Tufo is a grape variety that expresses structure, high acidity, flavor and minerality, but also a character rude and unrefined. Generally it is not a long-lived wine, but at the table is extremely versatile. Recognized with the DOCG in 2003 (in 1970 the Doc), shows originality and complexity. Tasting has particularly affected the 2013 Di Prisco that combines personality structured in heavenly finesse and elegance, in harmony authorial memorable. The Vigna Cicogna 2013 Benito Ferrara, enveloping the theme of the mineral, with citrus accents, expressed agile and energetic, with a salinity that enhances the taste and prolongs the intensity. Drink fresh and smooth, covered by vibrant acidity and pleasant, in Torrefavale Cantine Angel (to mention also the Greek base 2013), the long finish. To be taken into account, for 2012, the Somnium Scipionis Cantine Di Marzo and Vallicelli Colli di Castelfranci. The centuries-old history of Falanghina today results in wine production of great value. It's also the predominant grape in the ampelographic base of some of the most popular white wines of Campania Doc. Its main features are the versatility and eclecticism: sweet and delicate nose, fruity (tropical, Winter Apple, pomegranate) with shades plant (fern) and floral (tuberosa), drinkable structure that is well suited to be sparkling wines and also to produce wines raisin. It equipped with high acidity, normally refined steel but also integrates well with wood. During tastings related to this vine, for 2013, we enjoyed Cruna delago La Sibilla, Latikadea Sorrentino, bells Setaro House, The Uprising, Old Castle, and for 2012 Contrada Salandra, always a confirmation. Pallagrello white wine is fat, alcohol. In aroma it is not overly equipped with terpenes and florals, quite reminiscent of apple, pineapple and vanilla. It is characterized by notes of tropical fruit, apricot and honey evident. The most representative in tasting Serole The 2012 Terre del Principe. To close, we stress the impressivi tasting whites of the Amalfi coast with Amalfi Coast Furore white Fiorduva 2012 and Campania white Monte di Grazia 2013.