

CAMPANIA STORIES, STORIE DA RACCONTARE!

I was admiring the immensity of the vanvitellian Royal Palace and I could not help thinking back to the words of Francesco Piccolo, when in his book "The desire to be like everyone" he describes the birth of the protagonist, which took place at the age of nine. This was when, one evening at sunset, he skips the wall of the palace of his city, Caserta, and finds himself right at the top, just below the waterfall. Here, in the deserted court gardens he senses, in silence and solitude, that he is finally part of the whole, here and now, and beyond time. An awareness of rebirth that we like to also perceive in the faces of the protagonists of Campania Stories, of those producers who are gathered here, in this world heritage of humanity, a hymn to Beauty and History, for the presentation of the 2018 edition. Diana Cataldo and Massimo Iannaccone dreamed big, we remember this since the days when they organized in the Norman castle of Leonessa di Montemiletto a memorable preview of Taurasi. Since then, many steps have been taken by the duo of Miriade & Partners! Under their wings they welcomed many Campania producers to present them to the press during a unique event in Italy, which, thanks God, is never a real preview (since it ranges back ten years). It was not for nothing that this is called Campania stories. A story that traces a profile of the complex Campanian enological universe. Almost ninety local companies (two hundred and twenty wines tasted) accompanied us on a successful journey to discover the Campania Felix. This picture is difficult to outline, considering that, luckily, it is very difficult to draw a unique profile of a territory extending for three hundred kilometers from the Northern Roccamonfina to the South, at the border with

Ammiravo l'immensità del Palazzo Reale vanvitelliano e non potevo fare a meno di ripensare alle parole di Francesco Piccolo, quando nel suo libro "Il desiderio di essere come tutti" descrive la nascita del protagonista, avvenuta a nove anni. Quando, una sera verso il calar del sole, salta il muro della reggia della sua città, Caserta, e si ritrova proprio in cima, appena sotto la cascata. Qui, nei giardini di corte deserti intuisce, nel silenzio e nella solitudine, di essere finalmente parte del tutto, hic et nunc e oltre il tempo. Una consapevolezza di rinascita che ci piace percepire anche nei volti dei protagonisti di Campania Stories, di quei produttori che sono riuniti qui, in questo monumento patrimonio mondiale dell'Umanità, un inno alla Bellezza e alla Storia, per la presentazione dell'edizione 2018. Che Diana Cataldo e Massimo Iannaccone sognassero in grande, lo ricordiamo fin dai tempi in cui organizzarono nel normanno castello della Leonessa di Montemiletto una memorabile anteprima di Taurasi.

Da allora quanti passi sono stati fatti dal duo di Miriade & Partners! Sotto le loro ali hanno accolto tanti produttori campani per presentarli alla stampa durante un evento unico in Italia, che, ringraziando il cielo, non è mai una vera anteprima (poiché si spazia indietro nelle annate di ben dieci anni). Non per niente l'hanno titolata Campania stories. Un racconto che tratteggia così un profilo del complesso universo enologico campano. Quasi una novantina le aziende locali (duecentoventi i vini assaggiati) che 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. Le degustazioni si sono svolte a Napoli, nel chiostro cinquecentesco di



BY ALESSANDRA PIUBELLO

Palazzo Caracciolo. Questo per far sentire i giornalisti parte di una delle più belle e pulsanti città campane (gli organizzatori hanno anche pensato a una visita della città con sosta in uno dei luoghi simbolo del mondo della pizza napoletana, l'antica pizzeria "Da Michele").

Cominciamo la nostra degustazione partendo dai vini bianchi, che ogni anno ci confermano la sensazione di trovarci di fronte a dei grandi vini, che sanno invecchiare molto bene. Dalla degustazione è emerso uno scenario positivo che conferma la crescita qualitativa delle aziende campane. Principiamo con il 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 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: 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. Ci concentriamo sull'ultima annata la 2017, di cui abbiamo apprezzato il Pietracalda di Feudi di San Gregorio, il fiano di Avellino di Villa Raiano, il Paestum fiano Donnaluna di Viticoltori De Conclis e il Cilento Fiano Cumalé di Casebianche.

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, sempre riferendoci alla 2017, il Greco di Tufo Vigna Cicogna di Ferrara Benito, quello di Petilia, di Tenuta del Meriggio, di Donnachiaro e il Cutizzi di Feudi

Basilicata. The tastings were held in Naples, in the sixteenth-century doister of Palazzo Caracciolo. This was done to make journalists feel part of one of the most beautiful and pulsating Campania cities (the organizers also thought of a visit to the city with a stop in one of the symbolic places of the Neapolitan pizza world, the old pizzeria "Da Michele"). We started our tasting with white wines, which every year confirm our feeling of dealing with great wines, which can age very well. The tasting showed a positive scenario confirming the qualitative growth of Campania companies. We start with Fiano, a vine presumably of Italian origin, considered as one of the great native white wines of the Bel Paese, able to offer its best after an adequate period of aging. Fiano has found its full appreciation in Irpinia, where it gives rise to the Fiano di Avellino wine (DOC since 1978 and DOCG since 2003). The main descriptors include: lime, rose, apple, citrus, mint, aromatic herbs, hazelnut, almond and honey. Over the years, the most complex mineral tones of iodine, fumé and hydrocarbons emerged more clearly. We focus on the latest 2017 vintage, of which we enjoyed the Pietracalda by Feudi di San Gregorio, the Fiano di Avellino by Villa Raiano, the Paestum Fiano Donnaluna by Viticoltori De Conclis and the Cilento Fiano Cumalé by Casebianche. We continue with another grape, the Greco di Tufo, capable of expressing structure, high acidity, sapidity and minerality, but also a rough character. Generally, it is not a long-lived wine, but at the table it is extremely versatile. It is recognized by a DOCG since 2003 (DOC since 1970) and it demonstrates originality and complexity. At the tasting, again of 2017 vintage wines, we were particularly impressed



by the Greco di Tufo Vigna Cicogna by Ferrara Benito, as well as those by Petila, Tenuta del Meriggio, Donnachiara and the Cutizzi by Feudi di San Gregorio. The centuries-old history of Falanghina translates today into very valuable enological productions. It is also the prevailing vine in the ampelographic base of some of the most appreciated white DOC wines of Campania. Its main characteristics are transversality and edecticism: sweet and delicate nose, fruity (tropical, annurca apple, pomegranate) with vegetal (fern) and floral (tuberose) nuances, a drinkable structure that lends itself well to being a sparkling wine and also to producing dessert wines. Equipped with a sustained acidity, it normally refines in steel but integrates well also with wood. During the tastings of this vine for the 2017 vintage, we have particularly appreciated the Campania Falanghina Civico 2 by Tenuta Fontana and the Campania Falanghina Preta by Capolino Perlingieri. To close, we emphasize the impressive tastes of the Amalfi coast whites, with the Costa d'Amalfi Ravello Bianco Selva delle Monache 2017. Have you ever tasted Piediroso, Casavecchia, black Palagrello, Lacryma Christi, Aglianico, Taurasi? I guess so, but if you have not already done so (as we have been able to do in their land of origin) we invite you to do it. In particular, Piediroso is to be discovered. How about its characteristics? Pleasant and easily drinkable according to modern codes, simple in its daily life, transversal and gastronomic, suitable for the table. Cozy without being trivial, Piediroso, with its subtlety, juiciness and fragrance, often expresses a gourmand crunchiness in the glass. We particularly appreciated, referring to obviously older vintages for reds: from 2016, Campi Flegrei Piediroso of Agnanum by Salvatore Martuscello, Sannio Sant'Agata dei Goti Piediroso Artus by Mustilli. For the black Palagrello, the excellent Rosso Sabbie di Sopra il Bosco by Nanni Copè 2016. For the red wines based on Aglianico, we tasted with satisfaction Irpinia Campi Taurasini Satyricon 2015, Sannio Sant'Agata dei Goti Aglianico Cesco by Nece di Mustilli, Irpinia Aglianico Campi Taurasini Cretarossa I Favati 2012, Irpinia Aglianico Vigna Quattro Confini by Benito Ferrara, Paestum Aglianico Naima 2010 by Viticoltori De Condiis. As to the Taurasi, intense but not beefy wines are proposed, less weakened by wood and with an interesting future ahead. In particular, we enjoyed Taurasi Coste di Contrade by Taurasi 2012, Taurasi Di Prisco 2012 and Taurasi Riserva 2008 by Perillo. ■

di San Gregorio. 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 transversalità ed edecticità: 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 sempre per il millesimo 2017, il Campania Falanghina Civico 2 di Tenuta Fontana e il Campania Falanghina Preta di Capolino Perlingieri. A chiudere, sottolineiamo gli impressionanti assaggi dei bianchi della costiera amalfitana, con il Costa d'Amalfi Ravello Bianco Selva delle Monache 2017 (come avrete capito per i bianchi ci siamo concentrati solo sulla 2017, nonostante ci fossero grandi vini anche di altre annate). Non avete mai assaggiato Piediroso, Casavecchia, Palagrello 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 Piediroso 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 Piediroso, con la sua sottigliezza, succosità e fragranza, esprime spesso nel bicchiere una croccantezza gourmand.

Abbiamo particolarmente apprezzato, riferendoci per i rossi ad annate ovviamente più vecchie (i 2017 in realtà sono quattro e non sono Piediroso, ma due vorrei citarli, il Penisola Sorrentino Gragnano Ottouve di Salvatore Martuscello e il Paestum Bacio di Cielo di Viticoltori de Condiis), i 2016 di: Campi Flegrei Piediroso di Agnanum, di Salvatore Martuscello, il Sannio Sant'Agata dei Goti Piediroso Artus di Mustilli. Per il Palagrello nero ottimo il Rosso Sabbie di Sopra il Bosco di Nanni Copè 2016. Per i rossi a base aglianico, abbiamo gustato con soddisfazione l'Irpinia Campi Taurasini Satyricon 2015, il Sannio Sant'Agata dei Goti Aglianico Cesco di Nece di Mustilli, l'Irpinia Aglianico Campi Taurasini Cretarossa I Favati 2012, l'Irpinia Aglianico Vigna Quattro Confini di Benito Ferrara, il Paestum Aglianico Naima 2010 di Viticoltori De Condiis. Per quello che riguarda il Taurasi si stanno proponendo vini intensi ma non nerboruti, meno fiaccati dal legno e con un futuro interessante davanti. In particolare abbiamo goduto del Taurasi Coste di Contrade di Taurasi 2012, del Taurasi Di Prisco 2012 e del Taurasi Riserva 2008 di Perillo. ■