

Falanghina 2004 Taburno doc La Rivolta | Voto 86/100

27 dicembre 2011

Vista 5/5. Naso 24/30. Palato 26/30. Non Omologazione 31/35.

La Falanghina nell'immaginario collettivo resta un vino da bere giovane, senza tanti fronzoli. E sicuramente non è del tutto sbagliato, anche se conviene sempre aspettare almeno un anno dalla vendemmia per poterla godere almeno in equilibrio. Ma la grande forza di questo vitigno è la sua estrema poliedricità: passito e spumantizzato regala ottime soddisfazioni. E anche invecchiato.

Prendi allora una bottiglia base di Mister Cotroneo, bellissima azienda familiare recuperata alla falde del Taburno in quel di Torrecuso, cuore del Sannio e zona ad alta vocazione sia di rosso che di bianco. Dimenticala sei anni in una cantina degna di questo nome e poi tirala fuori fiducioso: talmente forte l'energia del vino che non ha neanche bisogno di ossigenarsi: il colore resta giallo paglierino, appena un po' carico, neanche un filo di ossidazione e di decadenza. Il naso allora presenta buona frutta matura, pesca, susina, vira deciso verso il giallo e il dolce. In bocca l'attacco è perfetto, il vino in questo momento gode davvero di grandissimo equilibrio, la beva è dinamica, veloce, chiude con un bel rimbalzo dal centro del palato, subito occupato grazie alla struttura e all'alcol, magari una punta in eccesso come sempre succede in questo territorio. Il piacere di bere un vino così è, appunto, nel suo equilibrio: come mordere un frutto giustamente maturo in cui sensazioni dolci e freschezza si tirano la volata a vicenda. Una bella prova insomma, l'ennesima indicazione ai produttori di iniziare a giocare anche sul tempo e senza neanche sforzarsi troppo: qui parliamo di un bianco lavorato in acciaio. Una spalletta di legno leggero potrebbe regalare un tocco di maggiore profondità olfattiva, ma dal punto di vista strutturale l'uva cammina da sola benissimo in questo modo. L'abbiamo usata dopo il Taurasi, come intermezzo tra il salato e il dolce: ci ha sgrassato, rimesso in sesto dopo i tannini dell'Aglianico, e rimesso in sesto per proseguire il pranzo.

