

## Falanghina del Taburno 2010 - Fattoria La Rivolta

22.09.2011

### ***Prestidigitazione o Nasolungo?***

In questi giorni sul web c'è fermento: ovunque si leggono spifferi e soffiati, i 5 grappoli sono ormai maturi e i 3 bicchieri tintinnano, tra le pagine della guida più influente d'Italia.

L'uscita delle guide è ancora il più atteso tra gli eventi enologici, o si tratta di un fenomeno che rispetto al passato si è sensibilmente ridimensionato?

Nella nostra esperienza quotidiana notiamo che i clienti manifestano un certo interesse per i vini contrassegnati dal fortunato riconoscimento, ma capita raramente che nell'indecisione d'acquisto tra 2 vini, uno premiato e l'altro no, la scelta cada sul primo in funzione del suo piazzamento nelle guide.

Per dirlo in altri termini: pare che "vino premiato = vino più buono" non sia sempre vero.

Sarà che gli italiani non sono più così disposti a fidarsi delle affermazioni altrui?!? ...non solo in politica, ma anche quando si tratta di degustazioni, per quanto svolte alla cieca e da palati "certificati".

"Mi pare che alla fine a vincere i 3 bicchieri siano sempre gli stessi" commenta qualche giorno fa un nostro cliente che mai avrei detto essere sommelier nè seguace del Gambero. "Me par fin impossibile", conclude sintetizzando nell'efficace espressione dialettale tutto il suo sconcerto.

E come dargli torto visto che, viste le anticipazioni frutto appunto di spifferi e soffiati, tra i fortunati assegnatari dei 5 grappoli dell'Associazione Italiana Sommeliers, non troviamo altro che vecchie e blasonate conoscenze.

Potete leggere voi stessi [qui](#), e poi convenire con noi: le novità sono poche, vedrete, e le sorprese ancor meno.

Siamo scettici anche noi sulla totale attendibilità dei premi, ma non possiamo negare che ci fa piacere quando uno dei vini delle aziende che rappresentiamo entra in guida: non per ragioni commerciali, credete, piuttosto per una sorta di orgoglio simile a quello che unisce una squadra ai suoi tifosi.

Con l'entusiasmo e la curiosità tipiche di questi ultimi, qualche giorno fa abbiamo colto una nota di tensione nella voce di Paolo Cotroneo, alias Fattoria La Rivolta, nel dirci che la sua Falanghina 2010 era candidata ai 3 bicchieri.

E noi che facciamo?

Via subito a degustarla!

Chi dalla Falanghina si aspetta la morbidezza tipica del frutto maturo, la banana e l'ananas, non la troverà nella Falanghina del Taburno 2010 - Fattoria La Rivolta.

Qui ad un frutto che invece è fresco e succoso sottende una piacevolissima nota minerale impreziosita da sensazioni floreali che si possono definire "esotiche", molto eleganti al naso, tradotte con verticalità e persistenza in bocca. Intenso e complesso, sicuramente elegante e molto fine, colpisce per l'aromaticità complessiva, per la struttura in bocca e per la gradevole e duratura *pai*.

E' un grande vino bianco, nessuno di noi ha obiezioni al proposito, ma non ci sbilanciamo con spannometrici punteggi: non è nostra abitudine tirare ad indovinare....

Per sapere se ha vinto i 3 bicchieri dovremo aspettare che il Gambero Rosso renda pubbliche le assegnazioni, ma noi, ad essere sinceri, ce ne fregiamo.

Avrebbe tutte le carte in regola per portarselo a casa, questo mitico (?) premio, e siamo consapevoli che ciò significherebbe un grande riconoscimento per il bravo Paolo Cotroneo, la sua famiglia e tutto il suo affiatato staff: e auguriamo a questa piccola ma appassionata e validissima azienda di conseguire molti, e meritati successi.

Quello che abbiamo apprezzato oggi è un bianco strepitoso, checchè ne dicano le guide!!

E costa solo **7 euro**: se non riceve i 3 bicchieri ci verrà da pensare che sia troppo conveniente... per valere un ambitissimo posto tra i preziosi 3 bicchieri!!

Ma voi ascoltate noi: si bevono i vini, non i grappoli.... e tantomeno i bicchieri!!!!

Ci aggiorniamo tra qualche giorno, appena avremo le assegnazioni dei Tre Bicchieri di tutte le regioni, nel frattempo stiamo ad aspettare, con la speranza di avere poteri magici....