



Luciano Pignataro

WineBlog

Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare

Il Sannio dei ViniDiversi: tre esperti, sei vini per un racconto entusiasmante

27 marzo 2011

Si può parlare delle tante sfaccettature della viticoltura di una provincia “complessa” come quella sannita in soli sei vini. Certo. Ma dipende dal parterre chiamato a discuterne. Sono riusciti a centrare l’obiettivo Giampaolo Gravina Paolo De Cristofaro e Luciano Pignataro che si sono ritrovati a Benevento dietro invito del Consorzio tutela vini Samnium. L’occasione è stata la manifestazione ‘Il Sannio dei ViniDiversi’, promossa dal Consorzio ed ospitata nella straordinaria cornice di Palazzo Paolo V. E così, mentre circa cinquecento persone affollavano in maniera ordinata la sala al piano terra dove i sommelier dell’Ais hanno curato il banco d’assaggio con i vini delle aziende aderenti al Consorzio, i quaranta fortunati prenotati del laboratorio-seminario hanno goduto della guida da parte dei tre rappresentanti delle guide nazionali del vino (Gravina, L’Espresso – De Cristofaro, Gambero Rosso – Pignataro, Slow Wine) in un laboratorio che si è mostrato di estremo interesse.

La grande particolarità dell’incontro è stata anche la scelta del direttore del Consorzio, Nicola Matarazzo, che aveva invitato gli ospiti a scegliere due vini a testa da cui prendere spunto per l’approfondimento. Queste le scelte: **Greco – Taburno Doc 2009 di Fattoria La Rivolta D’Erasmus** – Aglianico del Taburno Doc riserva 2006 di Nifo -Sarrapochiello per Gianpaolo Gravina; Falanghina Guardia Sanframondi Doc 2010 e Vigna Cataratte – Aglianico del Taburno Doc riserva 1995 di Fontanavecchia per Paolo De Cristofaro; Armonico – Barbera Sannio Doc 2009 di Anna Bosco e Bosco Caldaia Solopaca Doc rosso 2006 dell’Antica Masseria Venditti per Luciano Pignataro.

Le particolarità e le degustazioni. Giampaolo Gravina in realtà voleva scegliere un bianco con qualche anno sul groppo ed un rosso giovane. “Poi, per motivi di reperibilità, – ha spiegato – le cose sono andate diversamente. L’idea nasceva dalla convinzione che la terra sannita, da sempre la più difficile da interpretare dal punto di vista enologico anche per ragioni della spiccata individualità, si potrà caratterizzare in futuro, oltre che per le produzioni di falanghina e aglianico, anche per la particolarità di essere terra di bianchi capaci di reggere gli anni, così come di rossi di pronta beva”. Fin qui la spiegazione. In merito alla degustazione va detto che il greco di Paolo Cotroneo è stato “ritrovato” da Gravina in perfetta forma, ancora migliore della sua degustazione dell’estate scorsa. Un vino illuminante – l’aggettivo usato – per parlare delle potenzialità di questa terra. La riserva di Lorenzo Nifo è stata invece descritta come un vino “sanguigno”, magari non ancora compiuto, con un equilibrio ancora da raggiungere, ma certamente un vino con cui farsi accompagnare ancora a lungo.