

... illatosociale di anni to abate ...

Cantina Aperta, Fattoria e Sogno di Rivolta

5 giugno 2012

IL GUSTO^{OTTO} raccoglie gli articoli del week end prodotti per il quotidiano [OTTO Pagine](#): eventuali approfondimenti rispetto al testo originario saranno evidenziati con carattere differente.

Tutto Cantina e Chiesa si potrebbe dire! Domenica incastro una visita alla "Cantina Aperta" **Fattoria La Rivolta a Torrecuso**, altra Città del Vino d'Italia: un'operazione chirurgica tra una Prima Comunione ed una visita pomeridiana alla quale proprio non posso mancare. Fatico per far coincidere tutti i tempi ma ce la faccio e, sfidando gli autovelox sul tragitto, raggiungo le Terre Sannite in tarda mattinata.

Uscita Ponte-Torrecuso ore 12:00, minuto più, minuto meno; tornanti, Cantine, vigne, tornanti e finalmente sono in cima alla discesa, ultimo tratto che mi porta alle porte della bellissima Azienda Agricola del beneventano. Lungo la strada capisco subito la "suonata", anzi sento proprio una musica salire dal cortile, è jazz, quello suonato da due musicisti del Conservatorio di Napoli chiamati ad allietare le degustazioni degli eno-turisti.

Lungo la strada sterrata una valle di colori, dal verde dei boschi, più scuro, a quello smeraldo degli ulivi, le tinte variegata delle ordinate vigne. Verso l'aia della Fattoria una serie di pseudo-menhir in pietra locale, circondati ora da accese ginestre, ora da erbe e fiori profumati.

La giornata è bellissima e mi sento bene perché questo tempo mi appartiene ed ho proprio voglia di godermelo nella sua intensità; il venticello fresco aiuta la respirazione, colori spettacolari, cielo blu cobalto, una cornice per i filari verdi e pettinati delle vigne piantate prevalentemente ad aglianico intorno alla Cantina, circa 6 ettari, 15 anni d'età.

Fattoria La Rivolta prende il nome da un'antica storia di rivolta, l'omonima contrada fu teatro di una "rivolta" contadina contro il feudatario della zona, lo stemma della Cantina raffigura due cavalieri longobardi in battaglia.

Alle 12:58 incontro Paolo Controneo, farmacista napoletano e vigneron torrecusano, spontaneamente ci diamo subito del "tu" e mentre ci stringiamo la mano capisco subito che ho di fronte una persona entusiasta, appassionata della sua terra ed orgogliosa della sua famiglia e della sua azienda. La storia inizia agli inizi del '900, con i nonni, «nel 1997 è venuto il mio turno» racconta Paolo «una bella responsabilità per un appassionato che ha girato molte cantine». E si capisce subito che un cuore campano convive con una testa toscana ed un'anima francese, dall'aria che si respira nell'architettura della masseria, interni ed esterni, nei vigneti, nei vini; tutto è armonizzato in un affascinante bouquet.

«Ho sentito l'impulso ed il dovere di ristrutturare, con amore, l'antica masseria del 1812 ritrovandone la trama muraria in pietra e tufo, salvandone i coppi di 100 anni fa» continua il colto vigneron, «quest'anno festeggeremo il bicentenario con una grande festa durante la vendemmia»; da non perdere penso!

Sulle note di "libertango" svoltiamo l'angolo della Masseria per raggiungere i vicini vigneti, bellissimi, ordinati, inchinati e rivolti verso la Valle del Calore, 20 ettari, una dorsale di 1 chilometro che accarezza le sponde del fiume insieme ad un bosco di querce, il sistema di allevamento è cambiato, da quello a "tendone", di una volta, alla più moderna ed attuale "spalliera" proprio per migliorare la qualità delle uve per la vinificazione. «Come una mamma, 1 pianta nutre 1 Kg di uva», racconta il proprietario Cicerone. I vigneti sono tutti certificati da coltura biologica e seguono il più restrittivo regime del "Manuale Delinat" che impone diversificazioni colturali, biodiversità: ogni ettaro vitato deve essere armonizzato con macchie boschive, piante, ad esempio, ginestra o lavanda. Si favorisce l'inerbimento per la proliferazione di insetti che lotteranno per sconfiggere quelli che portano malattie alle piante; in questo modo si possono ridurre i trattamenti ma soprattutto creare un'esplosione di colori e profumi.

Qui la raccolta delle uve è a chilometri zero in quanto le vigne si estendono tutte intorno alla Fattoria, evitando indesiderate fermentazioni spontanee in cassetta durante il trasporto. Qui si agisce tra tradizione ed innovazione: «Ho fatto modificare i fermentini in acciaio con un sistema meccanico che simula le vecchie follature» spiega Paolo Cotroneo in modo da spingere le vinacce delle uve rosse in profondità, come si faceva una volta a mano.

Per i vini bianchi si utilizza un processo di criomacerazione pellicolare: il liquido resta a contatto con le bucce a bassa temperatura, arricchendo così il vino di colore e salinità; è vero, come visto ed assaporato più tardi in sala degustazione.

Attraversiamo la zona di imbottigliamento nella struttura antica della masseria e, tra cataste di bottiglie pronte per raggiungere ogni parte del mondo, raggiungiamo il silente caveau, la zona di invecchiamento dove il vino riposa in botti grandi e nella bariccaia, nei legni piccoli. Anche qualche bianco vi sosta, seppur fugacemente solo per qualche mese.

Alle 13:47 comincio le degustazioni dei vini accompagnati dai cibi preparati per l'occasione: salumi e formaggi locali, frittate con i prodotti dell'orto e zuppa di fagioli, pane buonissimo, alla fine taralli alla falanghina ed all'aglianico.

Fattoria La Rivolta gestisce circa 90 ettari, 60 in affitto tra le contrade Ciurica, Rivolta e Roseto; 150.000 bottiglie prodotte con l'aiuto di Vincenzo Mercurio, premiato tra i 3 migliori enologi AIS dell'anno. Paolo Cotroneo è fiero della sua squadra: «Grazie a tutto lo staff "Rivolta" perché assecondano con impegno la mia passione e la mia caparbietà», questo scrive sulla pagina principale su internet.

Tengo per me le note di degustazione, le cui schede sono pubblicate sul [sito della Cantina](#) dico solo che le sensazioni organolettiche scoperte sono paragonabili alle emozioni raccontate.

Ed è con un fiore giallo di ginestra "rubato" sulla pietra ed una foglia di salvia intrappolati tra le pagine del mio quaderno di appunti che mantengo il ricordo di queste belle ore ed alleno, al contempo, l'olfatto per il prossimo assaggio, un nuovo racconto di gente ricca di valori che vive e lavora una terra affascinante, piena di sorprese e storie che non possono essere perdute.