



Venerdì 01 Giugno 2012 14:06

7x7 Sette zone per Sette produttori. Il fieno e l'effetto Terroir



NAPOLI (di Roberta Porciello)- Ciak si gira....si va in scena con "Sette zone per sette produttori" protagonisti il Fiano, in tutto il suo splendore, Vincenzo Mercurio in lizza per l'Oscar di Migliore enologo 2012 e Tommaso Luongo Delagato AIS Napoli. Set della serata Enopanetteria I Sapori della Tradizione di Stefano Pagliuca per una degustazione "orizzontale", per un percorso sensoriale partito dal cuore del Cilento Rutino con Vignonella di Cantine Barone, passando per il Sannio a Torrecuso con **Fattoria La Rivolta**, con una deviazione in Irpinia tra Lapio con Cantine San Paolo (patria storica del Fiano), spostandosi a Candida con Tenute Sarno, salendo per Atripalda con Pietramara Etichetta bianca I Favati, tornato a Cantine San Paolo con sosta a Montefrodane e per terminare un giretto in Puglia vicino Taranto, sul mare precisamente a Lizzano con Amure Tenure Emèra. Tanti km, tanti luoghi, tanti territori ma specialmente tante sfumature che si possono regalare ad uno dei vitigni bianchi capace di vestirsi di rosso per longevità, complessità, finezza aromatica ed anche come temperatura di servizio.

Un giro per cinque vini 2011 e per due vini 2010 dove sorso dopo sorso le differenze si fanno sempre più nette, gli aromi cambiano come cambia la sensazione di sapidità e acidità, dove si delineano i vini che avranno lunga vita, quelli giovani ma con una potenzialità già espressa e quelli, come il mio preferito, hanno un annetto in più un bouquet diverso e una personalità più spiccata....io faccio il bis con il Fiano d'Irpinia zone Candida di Tenute Sarno 1860 un vino elegante, di carattere con intense note agrumate, sapido, fresco con un finale di sottobosco. Il tutto accompagnato da un giro di pizze della tradizione by famiglia Pagliuca con "La" pizza con i pomodorini di Casa Barone veramente deliziosa, è andata a ruba!!! Dopo la classica margherita e provola e patate...per finire dopo la degustazione il timballo servito dalla chef Raffaella Verde. Una bella chiacchierata in un ambiente piacevole e curato nei dettagli....alla prossima.