



Cantine Aperte 2012: fattoria La Rivolta (BN) Tenuta Cavalier Pepe (AV)

Confesso che l'iniziativa cantine aperte, tenutasi anche quest'anno l'ultimo sabato di maggio, è un'iniziativa molto riuscita e molto interessante. Ho potuto far visita a due aziende campane e ho potuto constatare l'enorme interesse della gente, che si è avvicinata al vino con una convinzione ed una passione che deve far riflettere i produttori.

Erano difatti tanti i curiosi nella cantina sia della tenuta La Rivolta che in quella del Cavalier Pepe e tutti gli appassionati cercavano un approccio più professionale e meno improvvisato con il nettare rosso.

La prima tappa è nel Sannio, in quel di Torrecuso (BN) dove il farmacista Paolo Cotroneo ha deciso di impiantare la sua creatura per un hobby decisamente interessante. Il dottore accoglie i tanti appassionati e li conduce per un breve giro della cantina dove viene prodotto un eccellente rosso.

La giornata organizzata con il patrocinio del movimento del turismo del vino ci consente di degustare tutta la produzione della Rivolta. Si inizia dai bianchi come il Fiano, il Greco e la Falanghina, nonché lo sfizio chiamato spumante in Greco. I sentori dei vini provati sono apparsi piuttosto modesti e nessuna delle etichette ci è parsa avere uno slancio significativo.

Discorso diverso sui rossi, il che conferma a mio parere la vocazione rossista dell'azienda. Il Taburno Aglianico Terra di Rivolta riserva 2007 (AA) si conferma un gran vino, molto strutturato, carico di alcol ma con una spalla acida importante che lo rende piacevolissimo. La versione 2008 appena uscita invece, risente troppo della barrique che ancora non si è ben assorbita.

Spostandoci di una 40 di km giungiamo alla Tenuta Cavalier Pepe, di proprietà della biondissima per eccellenza del vino irpino: Milena Pepe. Un plauso alla sua iniziativa di predisporre in questa occasione un corso per spiegare ai visitatori le tipologie dei vini Pepe; ogni 20 minuti tutti a lezione a degustare ed ascoltare percorsi bianchi e percorsi rossi. Sono tante difatti le etichette della Tenuta. I nostri favori vanno sicuramente al Taurasi Opera Mia (A), ma una grandissima impressione l'ha destata l'Aglianico Campi Taurasini 2008 (AA) già pronto e corposo, con una beva piacevole e robusta; prezzo interessante. Una bottiglia da non lasciarsi sfuggire! Il Taurasi 2007 è in progresso rispetto al 2006, ma a mio parere è ancora troppo giovane, lo attenderei almeno 5 anni.

Meno riuscita la grandissima Coda Di Volpe, che nella versione 2011, si dimostra non all'altezza della precedente fantastica annata. Detesto il rosè per cui come al solito non l'ho provato, ma la sensazione uscendo dalla tenuta Pepe è di aver trascorso una bellissima giornata che va ascritta alla intelligenza di chi ha promosso questa iniziativa e alle aziende che vi hanno aderito. Avanti così-

Azienda **FATTORIA LA RIVOLTA** sede in Torrecuso (BN)

Azienda di ha 29 bottiglie prodotte 150.000 circa Enologo Vincenzo Mercurio

Azienda **TENUTA CAVALIER PEPE** con sede in S. Angelo dell'Esca (AV)

Azienda di ha 40 bottiglie prodotte 200.000 circa Enologo Milena Pepe