

## **Vineyard Hopping – Torrecuso (Bn) – Fattoria La Rivolta**

23

aprile

2012

Il sole d'aprile (*finalmente*) brillava forte mentre giravo le ultime curve sulla strada verso Torrecuso, in quel di Benevento. Stavo andando alla **Fattoria La Rivolta** per un appuntamento con **Paolo Cotroneo**. Ero entusiasta della mia prima *Vineyard Hopping* a Benevento ed avevo un grande voglia di conoscere il suo territorio, la sua azienda e i suoi vini. Volevo camminare nei vigneti che sono di proprietà della sua famiglia da generazioni. Rilassandomi nel sole di primavera, mentre avevo i piedi fra i vigneti, Paolo mi parlava della storia della sua cantina ma era difficile da ascoltare. E' stato difficile ascoltare senza immaginare come tutto questo doveva essere quando era suo nonno a gestire la proprietà che poi è diventata Fattoria La Rivolta e che oggi chiama casa. Una grande famiglia al lavoro per la gestione di ben 120 ettari di terreno. Una famiglia con 8 figli e decine di nipoti. Una famiglia con vigneti di diverse varietà di uve internazionali fianco a fianco con quelle campane come Aglianico e Falanghina. All'epoca, mi ha detto Paolo, le viti erano state allevate secondo il sistema Bellussi. Un sistema nel quale venivano disposte quattro viti sostenute da un palo, ciascuna delle quali, una volta che veniva raggiunta l'altezza di piegatura, dava luogo ad un cordone inclinato tirato nell'interfilare. Il vigneto, visto dall'alto, assumeva una forma a raggiera lasciando ampio spazio di crescita alle verdure sottostanti. Quella era la vita contadina di ieri. Prendere tutto quello che poteva uscire dalla terra. Ma i tempi cambiano... Quando il nonno morì, il terreno venne equamente diviso e dato a ciascuno dei suoi 8 figli, compreso il padre di Paolo. Nel corso del tempo, due fratelli hanno poi deciso di riunire le loro proprietà e continuare così il sogno agricolo di Cotroneo in questa bellissima fetta di Campania.

Paolo continua la storia, passeggiando fra i vigneti, come la leggera brezza primaverile che attraversa la valle. La storia di come lui, farmacista a tempo pieno a Napoli, con la passione per il vino ha deciso di diventare *sommelier*. E come nel 1997, quando ha completato il corso AIS, ha deciso di trascorrere più tempo a Torrecuso. Ma c'era tanto lavoro da fare...tanti erano i cambiamenti da apportare! Nel corso del tempo, ha prima ripiantato il 50% dei 29 ettari che Fattoria Rivolta utilizza per la coltivazione della vite ... decidendo che l'azienda si sarebbe dedicata esclusivamente alle uve autoctone della Campania: Coda di Volpe, Fiano, Greco, Falanghina, Piediroso ed Aglianico. Ci ha tenuto a sottolineare che abbiamo camminato su di un suolo ricco di argilla e di calcare e che le viti che ora sono allevate utilizzando il cordone speronato e il Guyot. E come i suoi vigneti siano certificati con conduzione biologica dal 1998.

Abbiamo camminato ed abbiamo raggiunto la cantina ... dove il vino viene fatto. Abbiamo parlato dei suoi rossi ... dei suoi bianchi. Ma abbiamo parlato brevemente. Probabilmente perché Cotroneo ritiene che il suo vino debba parlare. Mi ha detto che il vino è la bevanda unica che può *parlare* ... raccontare una storia. E vi racconterò l'anno del raccolto, il clima, il territorio. E vi racconterò gli uomini e le donne che hanno fatto il vino, le loro lotte, le loro sfide, la loro filosofia di vinificazione.

E dopo il nostro tempo in vigna e in cantina, era giunto il momento di ascoltare ciò che il vino di Fattoria La Rivolta aveva da dire ...

In un comodo soggiorno seduti ad un tavolo confortevole nel Bed and Breakfast Le Vigne di proprietà della famiglia, Paolo ha iniziato la nostra degustazione ... con stile.

Ha stappato uno **Spumante Greco Metodo Charmat**. Un vino che ha saputo brillare nel mio bicchiere con le bollicine numerose e persistenti che salgono fin alla superficie del mio bicchiere. Un sapore netto e ben definito dalla mineralità del territorio e dalla maturazione di 6 mesi a contatto con i lieviti. Ho chiesto a Cotroneo la sua opinione sui vini bianchi in Campania, il loro potenziale di invecchiamento. La nostra discussione ci ha portato a provare i due successivi bicchieri di vino: **Coda di Volpe Taburno DOP 2011 e 2010**. E grazie a loro stavo cominciando a capire un po' di più i bianchi di Benevento, in Taburno. E come ho apprezzato i profumi in ogni bicchiere, e la mineralità che ho ritrovato in loro grazie al terreno che avrebbe aiutato questi vini ad invecchiare bene.

Una bottiglia di Falanghina DOP stava aspettando. Avevo visto l'etichetta prima durante un evento del vino qualche tempo fa a Napoli, ma non l'avevo ancora assaggiata. La vendemmia era quella del 2011. Una vendemmia i cui intensi profumi dolci saranno difficili da dimenticare, ma chi vorrebbe? *Grande struttura*, Cotroneo aggiunge... vero!

Il racconto prosegue con altre due giovani annate 2011. **Taburno Greco DOP e Fiano Taburno DOP**. Poi il tempo per un sogno. Il sogno di Paolo. **Sogno di Rivolta IGT 2010** – un blend di Campania. Falanghina, Greco e Fiano. Aromi in continua evoluzione, con struttura e sapidità.

**Le Mongolfiere a San Bruno 2010 DOCG**. Un rosè Aglianico con il proprio colore, carattere e struttura. La prima DOCG Rosè. La sua storia è presentata sul retro etichetta. Ricordi di mongolfiere che sono atterrate in prossimità dei vigneti durante la vendemmia. Ricordi di pic-nic, amicizie e la famiglia ... Abbiamo discusso di come questo vino può essere servito tutto l'anno. Non era un rosato estivo. Starebbe bene con il pesce con una leggera salsa di pomodoro, carni bianche, piatti di pasta. Una scelta perfetta per un sommelier che voglia soddisfare le esigenze delle varie opzioni dal menù di diversi commensali in un ristorante.

Mentre continuava la degustazione, mi è venuta una curiosità. La curiosità di provare un Piediroso del Taburno. Fattoria La Rivolta Piediroso del Taburno DOP 2010. Non molti coltivano questo vitigno e producono questo vino nel Taburno. Ha una bassa resa e non è economicamente ideale per la maggior parte di loro. Ma il suo luminoso colore e i profumi giovanili ne fanno sicuramente un vino da provare, soprattutto per quelli che amano i rossi Campani giovani.

Ma per chi vuole un po' di più corpo, struttura, fannini? Aglianico del Taburno era la risposta. E Fattoria La Rivolta ha due interpreti di quella zona. Il mio primo bicchiere è stato un **Aglianico del Taburno DOC 2008**. Un vino che richiede l'attenzione con il suo colore rubino scuro, profondi aromi di ciliegia, caldo, morbido e saporito. Questo Aglianico base è affinato in grandi botti di legno per circa 18 mesi, trascorre poi almeno 6 mesi in bottiglia prima di uscire dalla cantina. A differenza del suo cugino, **DOP Terra di Rivolta 2008**. La sua storia parla di 18 mesi in barriques e 18 mesi in bottiglia. Cotroneo mi dice che stavo bevendo in anteprima questo vino che uscirà entro la fine dell'anno. Un'anteprima che è già stato valutato alla 14° posizione nella lista dei 100 migliori vini rossi d'Italia. Terra di Rivolta è soprannominato da alcuni la loro riserva grazie al suo periodo di maturazione più lungo. Cotroneo ritiene che sia una diversa espressione di Aglianico. Ha continuato, ma ancora una volta è diventato difficile da ascoltare. Difficile da ascoltare i discorsi di Paolo su questo intenso Aglianico che sta ancora maturando, mentre è ancora in evoluzione nel mio bicchiere senza pensarci troppo lo immagino in abbinamento ad una bella bistecca alla brace durante una giornata calda e soleggiata. Bevuto in compagnia ed inizio già a sentire le risate della famiglia e degli amici delle tante generazioni che hanno attraversato il tempo in questi luoghi.